

# HKoenig

blk660

## Instruction Manual

Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzing  
Manual de instrucciones  
Manuale d'uso  
Manual de instruções  
Instrukcja obsługi



## Meat dry ager

Cave de maturation à viande  
Fleischreifekeller  
Rijpkelder voor vlees  
Bodega de maduración de carne  
Cantina di stagionatura della carne  
Cave de maturação das carnes  
Piwnica do dojrzewania mięsa



# ENGLISH

## 1. Operating Manual

### 1.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions. Your device will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

### 1.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning · Operation · Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

### 1.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

 **GEFAHR** DANGER

**A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

**▲WARNING** WARNING

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

**▲VORSICHT** ATTENTION

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

**HINWEIS** PLEASE NOTE

► A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

## **2. Safety**

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

## 2.1 Intended use

This device is only intended for use in enclosed spaces for the storage and ageing of meat (beef, pork and poultry etc). The equipment is not suitable for fish.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

### **▲WARNING** WARNING

**Danger due to unintended use! Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.**

- ▶ Use the device exclusively for its intended use
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The user bears the sole risk.

## 2.2 General safety information

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- ▶ This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.
- ▶ Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.
- ▶ Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided they have received supervision or instruction in the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children should not play with the device.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.
- ▶ Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit.

- ▶ The device must not be used if it has been dropped, it obvious signs of damage are visible or if it has leaks.
- ▶ Please keep this document at hand and give it to the future owner in case of transfer of your device
- ▶ Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid
- ▶ The equipment is not a refrigerator. Do not use the equipment to store foods other than those mentioned under "Intended use".
- ▶ This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as
  - kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - farmhouses
  - in hotels, motels and other residential environments
  - guest rooms.
- ▶ The equipment is not suitable for the smoking of meat.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Before connecting the cooler to the power source, let it stand upright for approximately 24 hours.

**Refrigerant:**

The refrigerant gas contained in the circuit of this appliance is isobutane (R 600a), a low-polluting but flammable gas.

- When transporting and installing the appliance, take care not to damage any part of the refrigerant circuit.
- Do not use any sharp or pointed tools to defrost the unit.
- Do not use any electrical appliances inside the unit. If the refrigeration system is damaged:

Do not use a flame near the appliance.

Avoid sparks - do not light any electrical appliance or electric lamp. Ventilate the room immediately.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ The device actively regulates the desired humidity. Do not use salt blocks for regulation of humidity in the device. The device could be damaged. If, nevertheless salt blocks are used, the guarantee of the device expires. The manufacturer assumes no guarantee for damages of device or meat.

## **2.3 Sources of danger**

### **2.3.1 Risk of fire / flammable materials used. Danger of burns or of explosion**

#### **⚠GEFAHR** DANGER

There is a danger of burns and explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.



Observe the following safety notices to avoid dangers of burns or an explosion:

**Warning: Risk of fire / flammable materials used.**

- ▶ Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this device.
- ▶ Blowing gas inside the unit is flammable.
- ▶ Do not damage the cooling circuit of the device.
- ▶ Do not use electrical devices inside the device.
- ▶ Do not use mechanical devices to accelerate the defrosting process.
- ▶ Never use the device to store or dry flammable materials.
- ▶ Never clean appliance parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion.

**▲GEFAHR**

**DANGER**

- ▶ Do not store or use gasoline or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.

### **2.3.2 Dangers due to electrical power**

**▲GEFAHR**

**Mortal danger due to electrical power!**

**Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!**

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Before changing the inner light, turn off the appliance first and then unplug the unit from the wall outlet.



▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.

▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

### **3. Commissioning**

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

#### **3.1 Safety informations**

##### **▲WARNING** WARNING

▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

▶ Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

#### **3.2 Unpacking**

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- The device should only be moved in an upright position.

- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
- After at least 24 hours, plugging the appliance into the wall outlet, than place meat in the appliance.

### 3.3 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling- related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste.

Take any packaging materials that are no longer required to recycling collection points for disposal.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

### 3.4 Setup

#### 3.4.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Place your appliance on a floor that is strong enough to support the appliance when it is fully loaded.
- Locate the appliance away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption.
- This unit is not designed for use in a garage or any other outside installation.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 15 cm around the appliance. (Freestanding only)
- **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.

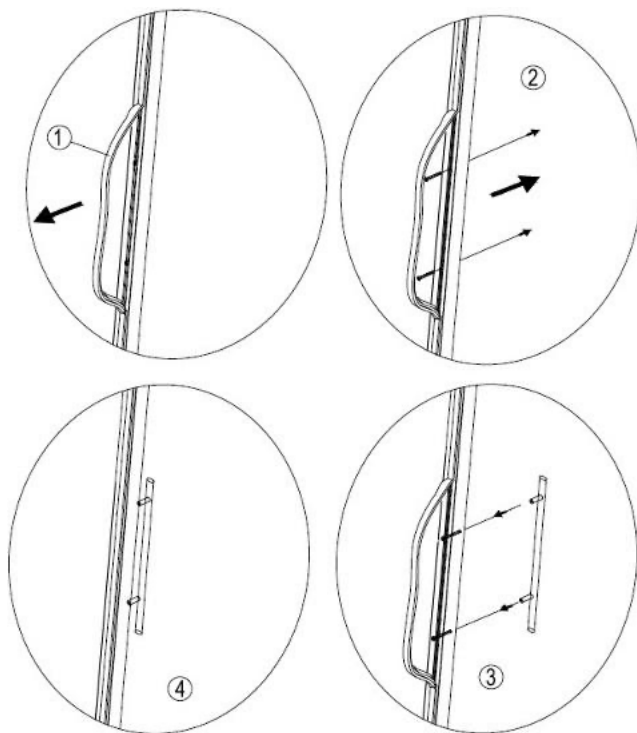
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.
- For energy saving reasons please ensure that the door is closed when the appliance is turned on.

### 3.4.2 Feet

There are different feet (3 bigger feet and 1 small foot).

To level your device, adjust the small foot at the bottom of the device.

### 3.5 The handle installing



The device comes with one metal stainless steel handle. To install simply screw them to the door with the supplied screws.

To do this, slide the rubber seal on the back of the door to the side to lay open the predrilled holes. Use the included screws to install the handle on the door.

#### 3.5.1 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.

- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm<sup>2</sup>. The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under or over hot or sharp surfaces.
- This unit is not designed to be installed in an RV or used with an inverter.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.

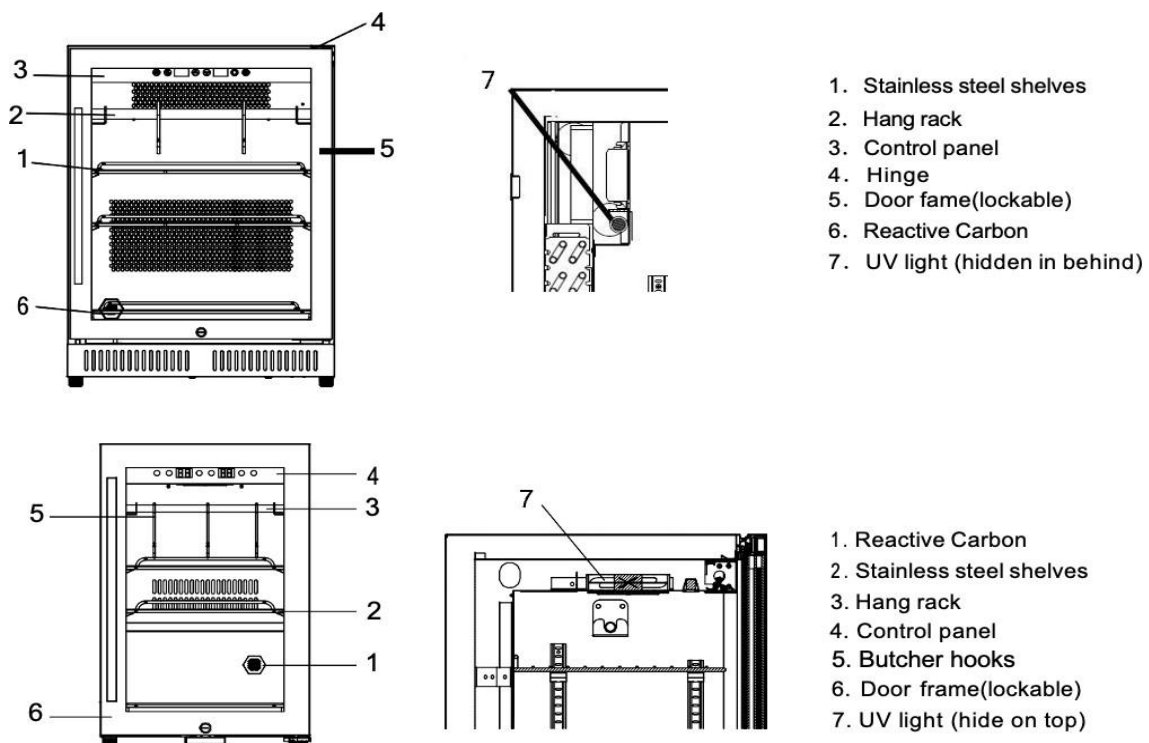
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

## 4. Design and Functions

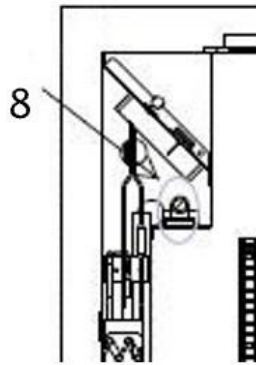
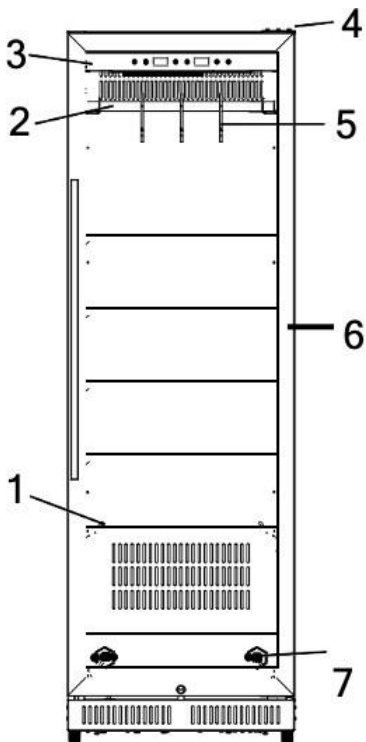
This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

### 4.1 Complete overview

BLK660:



BLK960:



- 1. Stainless steel shelves
- 2. Hang rack
- 3. Control panel
- 4. Hinge
- 5. Butcher hooks
- 6. Door frame(lockable)
- 7. Reactive Carbon
- 8. UV light (behind the hanging rack)

### 4.1.1 Removal of stainless-steel shelves

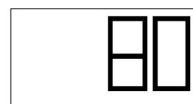
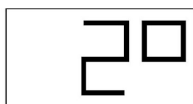
To remove a stainless-steel shelf, first remove the meat. Use gloves which are suitable for contact with food. Lift the stainless-steel shelf upwards and the gently pull it out.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Carefully ensure that the stainless-steel shelves and/or hanging rack for the butcher hooks is correctly locked into position before you place meat on it or suspend meat from it.

## 5. Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device.



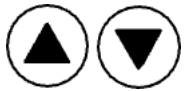
## 5.1 Operating elements and displays



Press to switch UV light on.



Change between the temperature and humidity settings



Setting the temperature 2-14°C (36. F-57. F) and humidity (50% - 85%)



Press to switch LED light on (switches off automatically after 4 hours)




Switch the device on / off


### Operation:

1. Please clean the device before use (see chapter “Cleaning and Maintenance”).


2. Press the  button to switch the device on.

3. Switch on the UV light at least 2 hours to sterilize the interior. To do this, press the  button.

4. Setting the temperature or humidity: 

With  you can switch between the setting and display of temperature or humidity.

Press the once, then the temperature flashes on the display and the temperature can be adjusted from 2-14°C (36. F-57. F) in 1°C steps.

Press the button  twice, then the humidity indicator flashes on the display and the humidity can be adjusted from 50-85% in 1% steps. If you do not change the setting within 3 seconds, then the device will return to its previous setting. The device automatically returns to the temperature display.

#### **HINWEIS**

► Only hang / place the meat in the Dry Ager when the device has reached the desired temperature.

► Tip: For ideal maturity results we recommend the following setting: temperature 3°C (37°F) / air humidity 75%.

Tip: You can switch between the temperature display in °C and °F by

pressing the buttons  and  simultaneously for 3 seconds.

### 5. LD light and UV light setting:

Press,  to switch on the LED light, this switches off automatically after 4 hours.

Press  to switch the UV light on.

#### **HINWEIS PLEASE NOTE**

► The door has a safety switch. When you open the door of the device, the UV light switches off automatically. When you close the door, the UV light will turn on again.

► The UV light is used to clean the interior before, during and after the aging process.

## 5.2 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found on the back of the device.

Please use the product at the appropriate ambient temperature according to the

climate type on the product nameplate. Abnormal temperature and frost may occur when the temperature range of the corresponding climate type is exceeded.

SN	+10° C~+32° C (+50° F~89° F)
N	+16° C~+32° C (+61° F~89° F)
ST	+16° C~+38° C (+61° F~100° F)
T	+16° C~+43° C (+61° F~109° F)
SN-ST	+10° C~+38° C (+50° F~100° F)
SN-T	+10° C~+43° C (+50° F~109° F)

## 6. Dry ageing

### 6.1 Safety information

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ It is not important not to open the door much in order to avoid unnecessarily affecting the climate of the equipment/the humidity of the air.
- ▶ Have a butcher/expert whom you trust inform you about dry ageing.

#### **⚠GEFAHR** DANGER

- ▶ Only use meat which is suitable for the refinement.
- ▶ Wear gloves which are suitable for contact with food if you touch the meat and the metal shelves or meat hooks.
- ▶ On A hazard of dry ageing is 'wild fungi'. Unlike 'good edible fungi', this can spoil the meat and cause toxic and allergic reaction. For this reason, make sure that you maintain impeccable standards of hygiene when handling the meat and the equipment and have a butcher/expert whom you trust provide you with comprehensive information about dry ageing.
- ▶ If you notice a sourish smell, this may be an indication of 'wild fungi'.
- ▶ Once the ageing process has been completed, dark and dry patches of meat must be generously removed.
- ▶ Do not consume any food which has been superimposed on the meat, as you could suffer from food poisoning.

### 6.2 Exemption from liability:

The manufacturer will not assume any liability for damage to refrigerated products, not even in the event of a fault in the equipment during the guarantee period.

The manufacturer will also not accept liability for injury to individuals resulting from improperly stored products which are subsequently consumed.



## 6.3 Information about dry ageing

The dry ageing of beef, pork and poultry is an expensive process and requires time and ideal conditions.

You will be able to store good quality meat on the metal storage shelves or to suspend it on the meat hooks inside the equipment.

Check the meat regularly for the presence of wild fungi.

If the degree of ageing which you desire has not been achieved, remove the meat, divide it into portions as you see fit and prepare it.

Various aromas, depending on the amount of ageing

Depending on the meat used, you will be able to obtain subtle, nutty aromas after around 21 days.

Depending on the meat, you will obtain aromas similar to those of fungi after around 28- 35 days.

Depending on the meat used, you will be able to obtain powerful aromas similar to that of blue cheese after around 45 days and longer.

The longer you allow the meat to age, the stronger the aroma will be.

## 7. Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

### 7.1 Safety information

#### **⚠ VORSICHT** ATTENTION

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ Prior to commissioning, clean the appliance thoroughly.
- ▶ Clean the device thoroughly after each ageing process.
- ▶ Before cleaning, switch the dry ageing cooler off, remove the plug from the wall socket and remove all the meat.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
  
- ▶ You must use a food-compatible cleaner that is not too aggressive for the surfaces of the device.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ▶ If you do not use the equipment for a fairly long period of time, you should

remove all the metal shelves, the metal suspension system and the meat hooks and you should clean the equipment thoroughly.

## 7.2 Cleaning

### ◆ Interior and exterior walls

Clean the interior and exterior walls with lukewarm water and a little washing-up liquid. Never use cleaning or chemical solvents containing sand or acid.

Then wipe the device thoroughly with a soft cloth. Switch on the UV light for 24 hours after each ripening process.

### ◆ Housing

Use a glass cleaner to clean the glass surfaces and a commercially available stainless-steel cleaner for stainless steel surfaces.

Then wipe the device thoroughly with a soft cloth.

### ◆ Container for condensed water (K)

Check container for the condensed water regularly. It is located on the rear right of the device. If necessary, remove the condensed water with a sponge.

### ◆ Manual defrosting

Defrost the device after each ageing process.



Turn off the power but do not unplug the power plug. Let the device then defrost manually. Pay attention to the container for condensed water (K) and remove the condensed water during the defrosting.

◆ **If the device is iced up, proceed as follows:**

Remove the meat from the device. Cover it with cling film or, if possible, place it in a foil bag and refrigerate it in a suitable refrigerator. Switch off the device.

Fill the pot with hot tap water but water which is no longer boiling and place the pot on a cloth on the lower metal shelf.

Warning: Risk of scalding due to the hot pot.

Exercise caution when using the hot pot.

The steam will melt the ice within about an hour. The melt water will be collected in the interior of the device and possibly in the container for condensed water (K). Remove the pot and the cloth from the device. Wipe the water out of the interior and empty the drip tray (K). Wipe the device dry with a soft cloth. Leave the device open for 1 hour so the device can ventilate.

## ◆ Stainless steel shelves, hanging rack, collecting tray and butcher hooks.

Remove the Stainless-steel shelves, hanging rack, collecting tray and butcher hooks from the device and clean them with warm water and detergent for hygiene reasons. Dry the components properly.

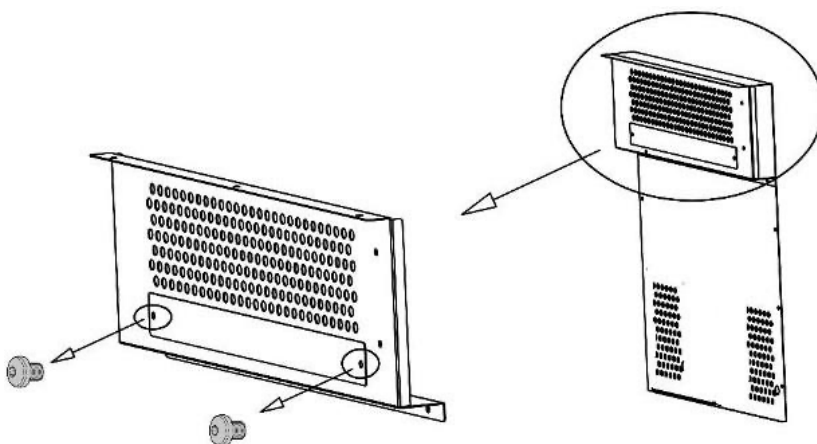
## ◆ Activated carbon filter.

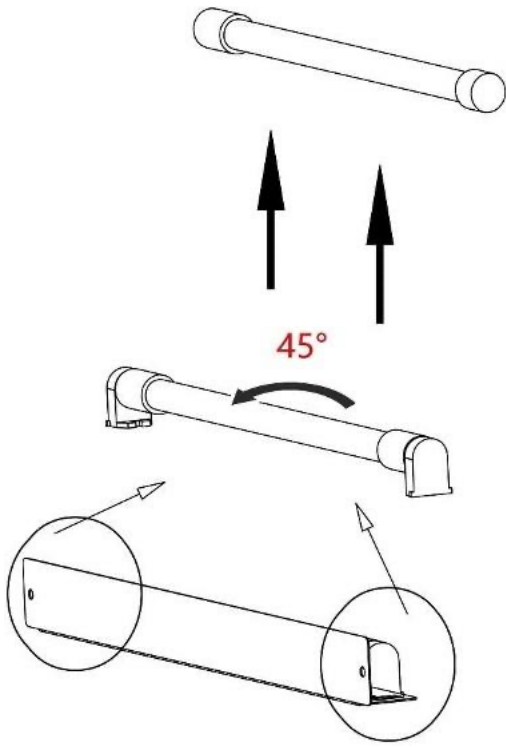
- Replace the activated carbon filter once a year. To do this, remove the meat (if necessary), unscrew, and replace the filter.
- You can order replacement activated carbon filters from us.

## 7.3 Changing the UV

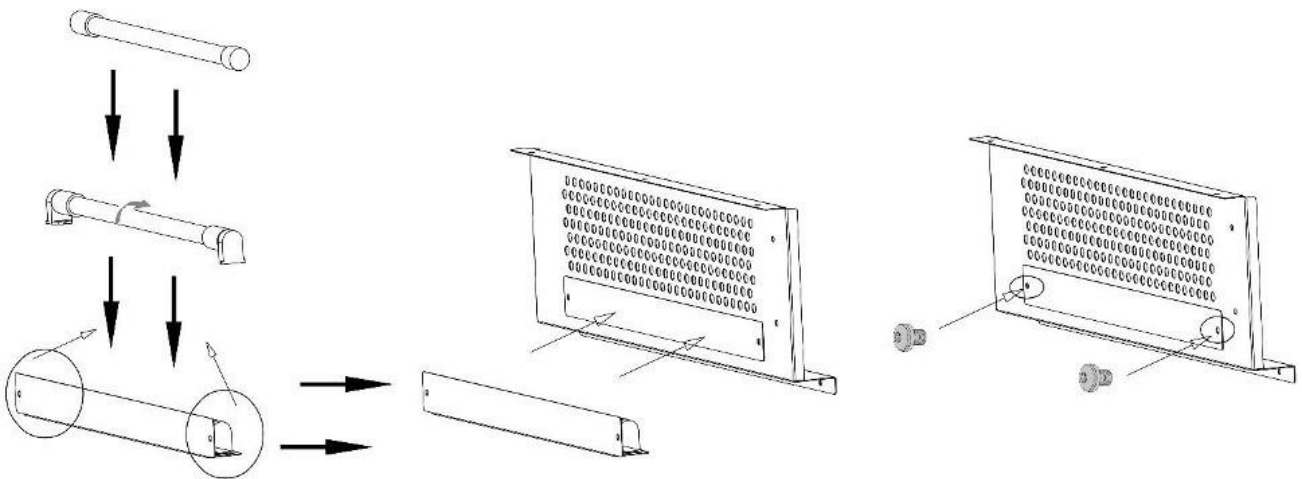
### lamp Mode 1:

Carefully loosen the screws.





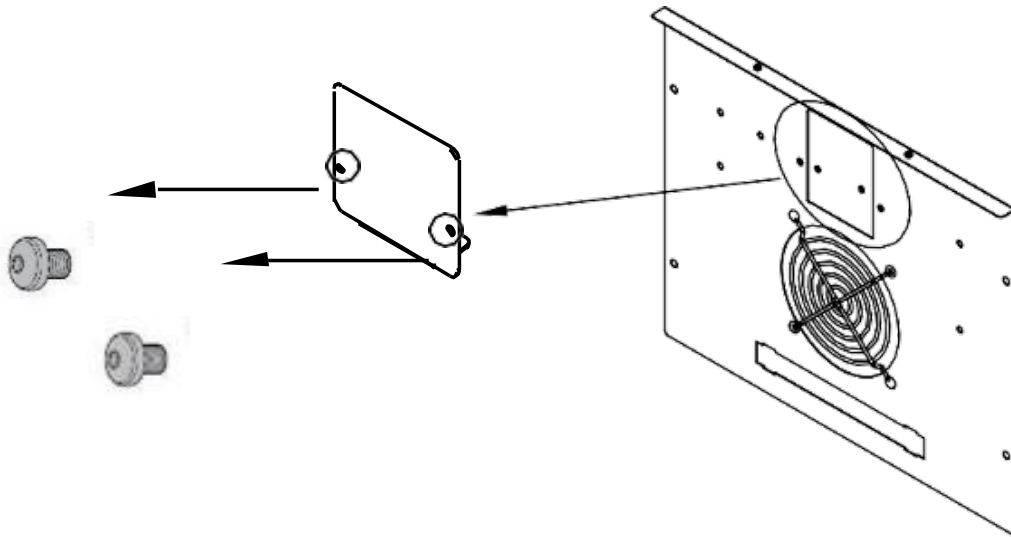
Remove the cover Hold the UV lamp firmly and turn it at a 45 ° angle, then pull it out and replace it.



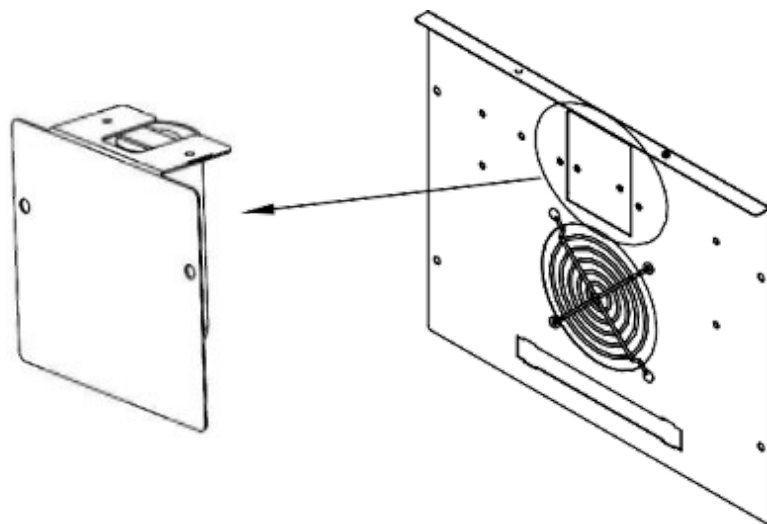
Installation backwards accordingly.

## Mode 2:

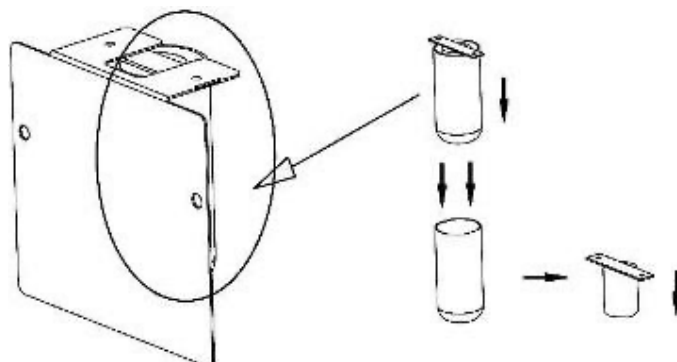
Carefully loosen the screws.



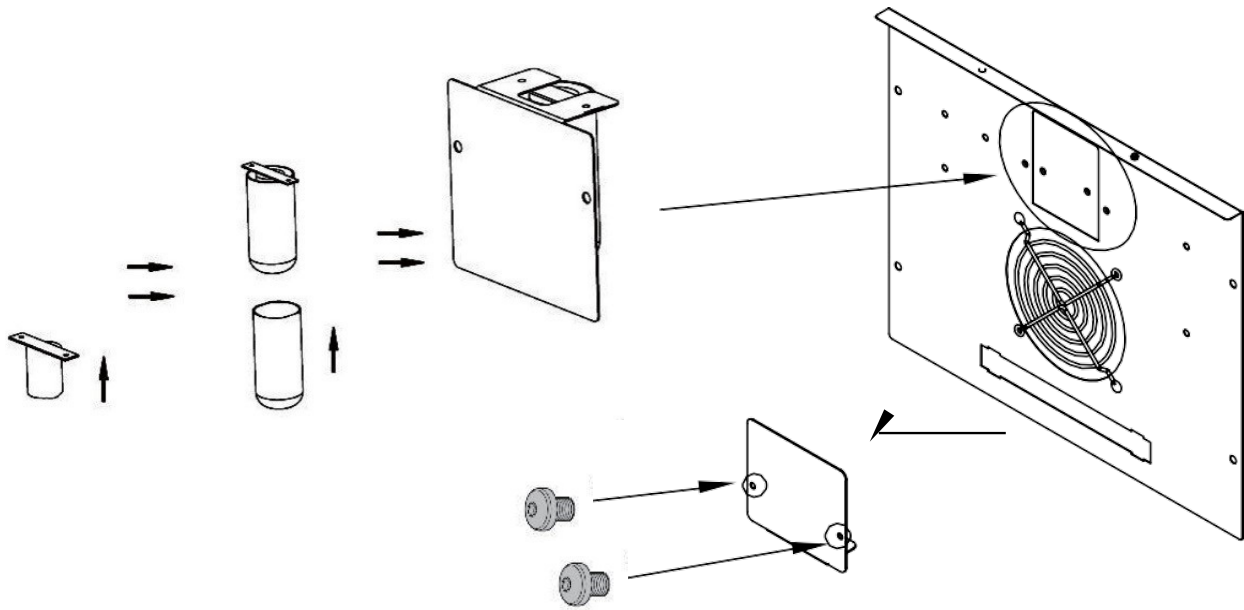
Remove the cover. The UV lamp is attached to this.



Pull the cover of the UV lamp downwards and replace the lamp.



Installation backwards accordingly.



## 7.4 Moving the appliance

Turn off the appliance first. Remove all content. Shurely tape down all lose items inside your appliance. Tape doors shut. Be sure the device stays in the upright position during transportation.

## 8. Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 8.1 Safety notices

#### **▲VORSICHT** ATTENTION

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

### 8.2 Fault indications and rectification of faults

<b>Fault</b>	<b>Possible Cause</b>
Device is not cold enough.	<p>Check the temperature control setting.</p> <p>External environment may require a higher setting.</p> <p>The door is open too often. The door is not closed completely.</p> <p>The door seal does not seal properly.</p> <p>The device does not have the correct clearance. Defrost the device.</p>
The light does not work.	Contact customer service.
Vibrations & too much noise & door does not close properly	<p>Check to assure that the device is level. Check the fan.</p> <p>Components are loose. Device touches the wall. The door is reversed and not properly installed.</p> <p>The seal is weak. The shelves are out of position.</p>
The display does not work. Buttons are not functional.	Pull out the mains plug, wait 2 minutes, plug in the mains plug again. If this does not solve the problem, then please contact customer service.
Compressor will not start	Room temperature is lower than desired temperature.
Dew on the surface of cabinet :	The surface of the device especially the glass door appears some frost if item in a damp room. This is due to the moisture in the air coming into contact with the cabinet. Please wipe it away with dry cloth.
Liquid sound	<p>1 The sound of compressor when starts or stops working</p> <p>2 The flowing sound of refrigerant in the refrigeration system</p> <p>3 The evaporating sound of refrigerant in the evaporator</p>
Condensation formed inside the cabinet	Under the environment with high level of humidity or the door of device has been left open for a long period or opened frequently, wipe off the door and walls and leave the door closed as long as possible.

<b>Error code</b>	<b>Problem</b>	<b>Solution</b>
H1	Problem with contact of door.	Contact customer service
H2	Problem with temperature sensor.	Contact customer service
H3	Problem with cooling	Contact customer service
H4	Problem with humidity	Contact customer service
H5	Problem with humidity sensor	Contact customer service
H6	Problem with defrosting	Defrost the device
E9	Problem with signal cable	Contact customer service



**HINWEIS****PLEASE NOTE**

- ▶ If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.
- ▶ Clean the metal shelves, collecting tray and the meat hooks with disinfectant and remove the remains of any meat from the equipment before you send the equipment in.

## 9. Disposal of the old device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

**HINWEIS****PLEASE NOTE**

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away:

Before you throw away your old refrigerator, take off the doors and leave the shelves in place, so that children may not easily climb inside.

- ▶ Blowing gas inside the unit is flammable. The disposal of this flammable material should be in accordance with national regulations.

## Product fiche

Delegated Regulation (EU) 2015/1094

Supplier name or trademark	<b>HKOENIG</b>
Model identifier	<b>BLK660</b>
Model type	<b>Vertical cabinet</b>
Energy Efficiency Class	<b>B</b>
Energy efficiency Index	<b>12,50</b>
Energy Consumption (E24h)	<b>1 Wh</b>
Annual Energy Consumption	<b>480 kWh/annum</b>
<b>Compartment #1</b>	
Net Volume	<b>135 Litres</b>
Climate class	<b>3 (25°C - 60%)</b>

## WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years, unless otherwise stated, starting from the date of initial purchase or the date of delivery.

If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site: <https://sav.hkoenig.com>.

By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.

If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on “Did the answer solve your problem?”. This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

## WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.

This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

## EXCLUSION OF WARRANTY

- Accessories and wearing parts (\*).
- Normal maintenance of the device.
- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient

maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.

- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.
- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).
- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(\*) Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty.

The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website: [https:// sav.hkoenig.com/](https://sav.hkoenig.com/).

## ENVIRONMENT

### CAUTION:



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The

symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

# FRANCAIS

## 1. Manuel d'utilisation

### 1.1 Général

Veuillez lire les informations contenues dans ce document afin de vous familiariser rapidement avec votre appareil et de profiter de toutes ses fonctions.

Votre appareil vous servira pendant de nombreuses années si vous le manipulez et l'entretenez correctement.

### 1.2 Informations sur ce manuel

Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil et fournit des informations importantes pour la première mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être disponible à tout moment sur l'appareil. Ce mode d'emploi doit être lu et appliqué par toute personne chargée de travailler avec l'appareil :

- Mise en service
- Fonctionnement
- Dépannage et/ou Nettoyage
- Conservez le manuel d'utilisation dans un endroit sûr et remettez-le avec l'appareil au propriétaire suivant.

### 1.3 Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans le manuel d'utilisation dont il est question ici.

**▲GEFAHR** DANGER

**Un avertissement de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.**

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures graves.

► Respectez les instructions de cet avertissement afin d'éviter tout risque de mort ou de blessures graves.

**▲WARNING** WARNING

**Un avertissement de ce niveau de danger indique une situation dangereuse possible.**

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Observez les instructions de cette notice d'avertissement afin d'éviter les blessures corporelles.

**▲VORSICHT** ATTENTION

**Un avertissement de ce niveau de danger indique une situation dangereuse possible.**

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou modérées.

Observez les instructions de cette notice d'avertissement afin d'éviter les blessures corporelles.

**HINWEIS** PLEASE NOTE

► Une telle notice indique des informations supplémentaires qui simplifieront la manipulation de la machine.

## 2. Sécurité

Ce chapitre présente des consignes de sécurité importantes pour la manipulation de l'appareil.

L'appareil est conforme aux règles de sécurité requises. Une utilisation inappropriée peut entraîner des dommages

personnels ou matériels.

## 2.1 Utilisation prévue

Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans des espaces fermés pour le stockage et le vieillissement de la viande (bœuf, porc, volaille, etc.). L'appareil ne convient pas pour le poisson.

### **▲WARNING** WARNING

**Danger dû à une utilisation non conforme ! Des dangers peuvent émaner de l'appareil s'il est utilisé de manière non conforme et/ou pour un autre type d'utilisation.**

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement pour l'usage auquel il est destiné.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans le présent manuel d'utilisation.

Les utilisations pour un usage différent ou pour un usage qui dépasse cette description sont considérées comme incompatibles avec l'usage prévu ou désigné.

Toute réclamation de quelque nature que ce soit pour des dommages résultant d'une utilisation involontaire est exclue. L'utilisateur supporte seul le risque.

## 2.2 Informations de sécurité Générale

**Veillez respecter les consignes de sécurité générales suivantes en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil en toute sécurité.**

- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de dommages externes visibles. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.
- ▶ N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés et qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils soient pleinement conscients des dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont au moins 8 ans et sont supervisés par un adulte.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

- ▶ Lors de l'utilisation d'équipements électriques, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.

- ▶ Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension principale de votre installation. Si ce n'est pas le cas, contactez le revendeur et ne branchez pas l'appareil.

- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des signes évidents de dommages ou s'il a des fuites.

- ▶ Veuillez conserver ce document à portée de main et le remettre au futur propriétaire en cas de transfert de votre appareil.

- ▶ Ne jamais immerger l'appareil, son cordon d'alimentation ou sa fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- ▶ L'appareil n'est pas un réfrigérateur. N'utilisez pas l'appareil pour conserver des aliments autres que ceux mentionnés dans la rubrique "Utilisation prévue".

- ▶ Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à des applications similaires telles que

- les espaces de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail



- fermes
- dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels
- chambres d'hôtes.
- ▶ L'appareil n'est pas adapté au fumage de la viande.
- ▶ Seuls les services après-vente autorisés par le fabricant peuvent effectuer des réparations sur l'appareil, faute de quoi les droits à la garantie seront annulés en cas de dommages ultérieurs. Des réparations mal effectuées peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur.
- ▶ Avant de brancher la glacière à la source d'alimentation, laissez-la reposer en position verticale pendant environ 24 heures.

### **Réfrigérant :**

Le gaz réfrigérant contenu dans le circuit de cet appareil est l'isobutane (R 600a), un gaz peu polluant mais inflammable.

- Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veillez à n'endommager aucune partie du circuit frigorifique.
  - N'utilisez pas d'outils pointus ou tranchants pour dégivrer l'appareil.
  - Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil. Si le système de réfrigération est endommagé :
- Ne pas utiliser de flamme à proximité de l'appareil.

Évitez les étincelles - n'allumez pas d'appareil électrique ou de lampe électrique.

Aérez immédiatement la pièce.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Les composants défectueux doivent toujours être remplacés par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent le respect des exigences de sécurité.

► L'appareil régule activement l'humidité souhaitée. N'utilisez pas de blocs de sel pour réguler l'humidité dans l'appareil. L'appareil pourrait être endommagé. Si, malgré tout, des blocs de sel sont utilisés, la garantie de l'appareil expire. Le fabricant n'assume aucune garantie pour les dommages causés à l'appareil ou à la viande.

## **2.3 Sources de danger**

### **2.3.1 Risque d'incendie/matériaux inflammables utilisés. Risques de brûlures ou d'explosion**

#### **▲GEFAHR** DANGER

**Il existe un risque de brûlures et d'explosion dû à la surpression créée en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.**



Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques de brûlure ou d'explosion :

## **Avertissement : Risque d'incendie / matériaux inflammables utilisés.**

- ▶ Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des bombes aérosols contenant un gaz propulseur inflammable.
- ▶ Le gaz soufflé à l'intérieur de l'appareil est inflammable.
- ▶ Ne pas endommager le circuit de refroidissement de l'appareil.
- ▶ Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas de dispositifs mécaniques pour accélérer le processus de dégivrage.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil pour stocker ou sécher des matériaux inflammables.
- ▶ Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.

**▲GEFAHR DANGER**

- ▶ Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.

### **2.3.2 Dangers liés à l'énergie électrique**

**▲GEFAHR** Danger de mort dû à l'électricité !

Le contact avec des fils ou des sous-ensembles sous tension présente un danger de mort !

Respectez les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter les dangers liés à l'électricité :

- ▶ Avant de changer la lumière intérieure, éteignez d'abord l'appareil, puis débranchez-le de la prise murale.
- ▶ Ne pas utiliser cet appareil si le câble ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou son agent de service afin d'éviter tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Il existe un risque de choc électrique si des connexions sous tension sont touchées et si la structure électrique ou mécanique est modifiée. En outre, des défauts de fonctionnement de l'appareil peuvent se produire.

### **3. Mise en service**

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes pour la première mise en service de l'appareil. Respectez les consignes suivantes afin d'éviter les dangers et les dommages :

#### **3.1 Informations de sécurité**

##### **▲WARNING WARNING**

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a un risque de suffocation.
- ▶ Transportez, déballez et posez l'appareil à deux en raison de son poids élevé.

#### **3.2 Déballage**

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

- Sortez l'appareil du carton et retirez le matériel d'emballage.
- L'appareil ne doit être déplacé qu'en position verticale.
- Nettoyez la surface intérieure avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Après avoir branché l'appareil sur la prise murale pendant au moins 24 heures, placez la viande dans l'appareil.

### 3.3 Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les dommages pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés en fonction de critères écologiques et de recyclage et peuvent donc être recyclés. Le retour de l'emballage dans le circuit des matériaux permet d'économiser des matières premières et de réduire les quantités de déchets accumulés.

Apportez tous les matériaux d'emballage dont vous n'avez plus besoin aux points de collecte de recyclage pour qu'ils soient éliminés.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine de l'appareil pendant toute la durée de la période de garantie de l'appareil, afin que l'appareil puisse être remballé correctement en cas de recours à la garantie.

### 3.4 Mise en place

#### 3.4.1 Exigences relatives à l'emplacement de l'appareil:

Afin de garantir un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, le lieu d'installation doit remplir les conditions suivantes :

- Placez votre appareil sur un sol suffisamment solide pour le supporter lorsqu'il est entièrement chargé.
- Placez l'appareil à l'écart de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur (poêle, chauffage, radiateur, etc.). La lumière directe du soleil peut affecter le revêtement acrylique et les sources de chaleur peuvent augmenter la consommation électrique.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans un garage ou dans toute autre installation extérieure.
- Ne pas installer l'appareil dans un environnement chaud, humide ou très humide, ni à proximité de matériaux inflammables.

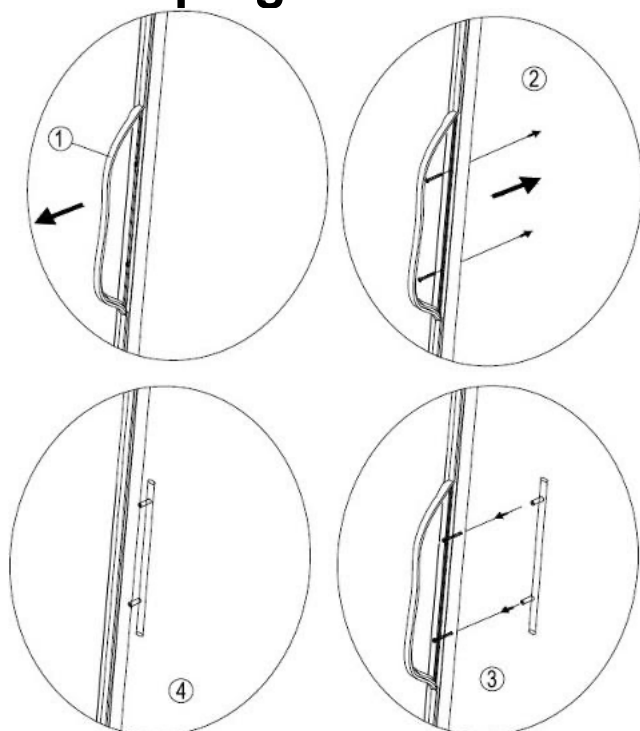
- L'appareil a besoin d'un flux d'air suffisant pour fonctionner correctement. Laissez un espace de 15 cm autour de l'appareil. (uniquement pour les appareils autoportants)
- **ATTENTION !** Ne pas fermer les ouvertures de ventilation dans le boîtier de l'appareil.
- La prise électrique doit être facilement accessible afin que le câble d'alimentation puisse être facilement débranché en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil dans des lieux d'installation non stationnaires (par exemple sur des bateaux) doivent être effectués par des entreprises spécialisées / des électriciens, à condition qu'ils garantissent les conditions préalables à une utilisation sûre de cet appareil.
- Pour des raisons d'économie d'énergie, veillez à ce que la porte soit fermée lorsque l'appareil est en marche.

### 3.4.2 Pieds

Il y a différents pieds (3 grands pieds et 1 petit pied).

Pour mettre votre appareil à niveau, réglez le petit pied situé au bas de l'appareil.

### 3.5 La poignée d'installation



L'appareil est livré avec une poignée métallique en acier inoxydable. Pour l'installer, il suffit de la visser à la porte à l'aide des vis fournies.

Pour ce faire, faites glisser le joint en caoutchouc situé à l'arrière de la porte sur le côté afin d'ouvrir les trous prépercés. Utilisez les vis fournies pour installer la poignée sur la porte.

### **3.5.1 Raccordement électrique**

Afin de garantir un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, les instructions suivantes doivent être respectées pour le raccordement électrique :

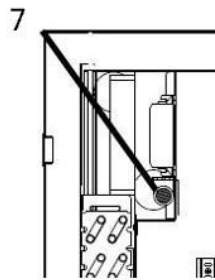
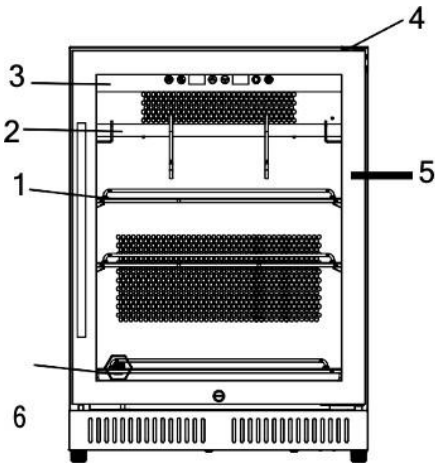
- Avant de raccorder l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent être conformes afin que l'appareil ne subisse aucun dommage. En cas de doute, demandez à votre électricien qualifié.
  - La connexion entre l'appareil et le réseau électrique peut se faire à l'aide d'une rallonge de 3 mètres de long (maximum) et d'une section de 1,5 mm<sup>2</sup>. L'utilisation de prises multiples ou de groupes de prises est interdite en raison du risque d'incendie qu'elle comporte.
  - Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il n'a pas été installé sous ou sur des surfaces chaudes ou tranchantes.
  - Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans un véhicule de loisirs ou utilisé avec un onduleur.
  - La prise électrique doit être protégée par un interrupteur de sécurité de 16A.
  - La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que si l'appareil est raccordé à un système de conducteurs de protection correctement installé. En cas de doute, faites vérifier l'installation domestique par un électricien qualifié.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par un conducteur de protection manquant ou endommagé.

## **4. Conception et Fonctions**

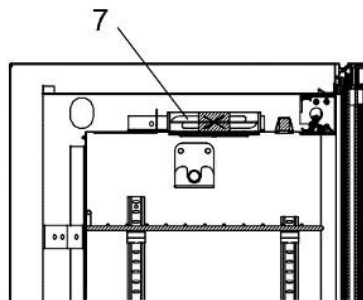
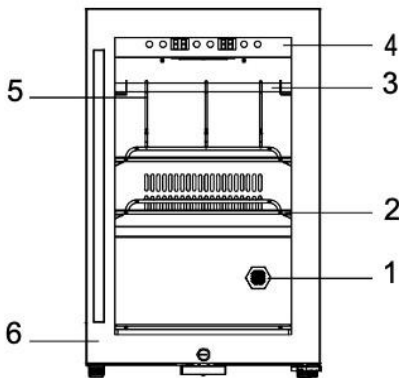
Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes concernant la conception et le fonctionnement de l'appareil.

### **4.1 Vue d'ensemble**

**BLK660**

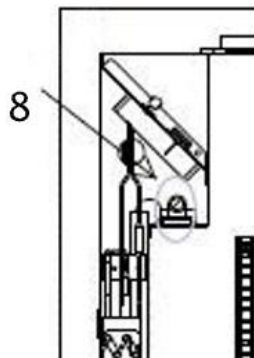
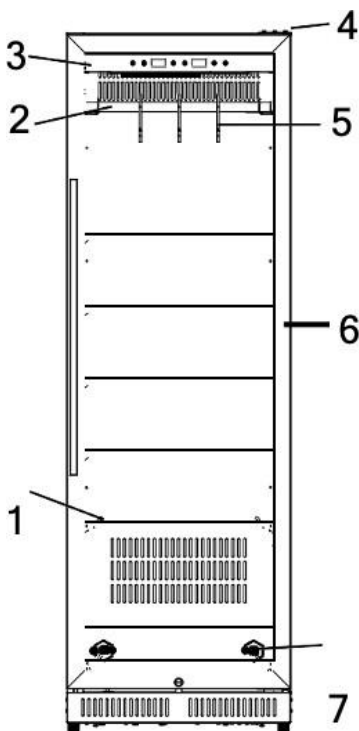


- 1. Tablettes en acier inoxydable
- 2. Rack de suspension
- 3. Panneau de commande.
- 4. Charnière
- 5. Cadre de porte (verrouillable)
- 6. Carbone réactif
- 7. Lumière UV (cachée à l'arrière)



- 1. Carbone réactif
- 2. Étagères en acier inoxydable
- 3. Accrocher le support
- 4. Panneau de contrôle
- 5. Crochets de boucher
- 6. Cadre de porte (verrouillable)
- 7. Lumière UV (cacher en haut)

**BLK960:**



- 1. Tablettes en acier inoxydable
- 2. Porte-bagages
- 3. Panneau de contrôle
- 4. Charnière
- 5. Crochets de boucher
- 6. Cadre de porte (verrouillable)
- 7. Carbone réactif
- 8. Lumière UV (derrière le rail de suspension)



## 4.1.1 Démontage des étagères en acier inoxydable

► Pour retirer une tablette en acier inoxydable, il faut d'abord retirer la viande. Utilisez des gants adaptés au contact avec les aliments. Soulevez l'étagère en acier inoxydable et retirez-la doucement.

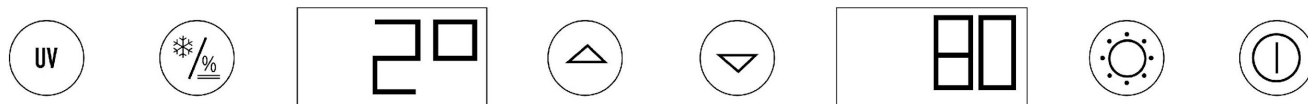
### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Veillez à ce que les étagères en acier inoxydable et/ou la grille de suspension des crochets de boucherie soient correctement verrouillées avant d'y placer ou d'y suspendre de la viande.

## 5. Fonctionnement et manipulation


Ce chapitre contient des remarques importantes concernant l'utilisation de l'appareil.


### 5.1 Éléments de commander et affichages




 Appuyez sur cette touche pour allumer la lampe UV.

 Passer d'un réglage de température à un réglage d'humidité

 Réglage de la température 2-14°C (36。 F-57。 F) et de l'humidité (50% - 85%).

 Appuyer pour allumer la lumière LED (s'éteint automatiquement après 4 heures)

 Allumer / éteindre l'appareil

## Fonctionnement:

1. Veuillez nettoyer l'appareil avant de l'utiliser (voir le chapitre "Nettoyage et entretien")

2. Appuyer sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche.


3. Allumez la lampe UV pendant au moins 2 heures pour stériliser


l'intérieur. Pour ce faire, appuyez sur le bouton .

4. Réglage de la température ou de l'humidité :



Permet de passer du réglage à l'affichage de la température ou de l'humidité.

Appuyer une fois sur , la température clignote alors sur l'écran et la touche peut être réglée de 2 à 14°C (36. F-57. F) par paliers de 1°C.

Appuyer deux fois sur , l'indicateur d'humidité clignote sur l'écran et l'humidité peut être réglée de 50 à 85% par pas de 1%.



Si vous ne modifiez pas le réglage dans les 3 secondes, l'appareil revient au réglage précédent. L'appareil revient automatiquement à l'affichage de la température.

**HINWEIS**


**PLEASE NOTE**


- ▶ Ne suspendez / placez la viande dans la chambre froide que lorsque l'appareil a atteint la température souhaitée.
- ▶ Conseil : Pour une maturité idéale, nous recommandons le réglage suivant : température de 3° C (37° F) / humidité de l'air 75%.

Conseil : Vous pouvez passer de l'affichage de la température en ° C à

l'affichage en ° F en appuyant sur les touches  e  t simultanément pendant 3 secondes.

## 5. Réglage de la lumière LED et de la lumière UV :

Appuyer sur  pour allumer la lumière LED qui s'éteint automatiquement après 4h.

Appuyer sur  pour allumer la lampe UV.

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ La porte est équipée d'un interrupteur de sécurité. Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, la lumière UV s'éteint automatiquement. Lorsque vous refermez la porte, la lumière UV se rallume.
- ▶ La lumière UV est utilisée pour nettoyer l'intérieur avant, pendant et après le processus de vieillissement.

## 5.2 Plaque signalétique

La plaque signalétique avec les données de connexion et de performance se trouve au dos de l'appareil.

Veuillez utiliser le produit à la température ambiante appropriée en fonction du type de climat indiqué sur la plaque signalétique du produit. Des températures anormales et du gel peuvent se produire lorsque la plage de température du type de climat correspondant est dépassée.

SN	+10° C~+32° C (+50° F~89° F)
N	+16° C~+32° C (+61° F~89° F)
ST	+16° C~+38° C (+61° F~100° F)
T	+16° C~+43° C (+61° F~109° F)
SN-ST	+10° C~+38° C (+50° F~100° F)
SN-T	+10° C~+43° C (+50° F~109° F)

## 6. Vieillessement à sec

### 6.1 Informations sur la sécurité

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Il est important de ne pas trop ouvrir la porte afin de ne pas affecter inutilement le climat de l'équipement/l'humidité de l'air.
- ▶ Demandez à un boucher/expert en qui vous avez confiance de vous informer sur le vieillissement à sec.

#### **▲GEFAHR** DANGER

- ▶ N'utilisez que des viandes qui se prêtent à l'affinage.
- ▶ Portez des gants adaptés au contact avec les aliments si vous touchez la viande et les étagères métalliques ou les crochets à viande.
- ▶ Les "champignons sauvages" constituent un risque de vieillissement à sec. Contrairement aux "bons champignons comestibles", ceux-ci peuvent altérer la viande et provoquer des réactions toxiques et allergiques. Veillez donc à respecter des normes d'hygiène irréprochables lors de la manipulation de la viande et de l'équipement et demandez à un boucher/expert en qui vous avez confiance de vous fournir des informations complètes sur la maturation à sec.
- ▶ Si vous remarquez une odeur aigre, cela peut indiquer la présence de "champignons sauvages".
- ▶ Une fois le processus de vieillissement achevé, les parties sombres et sèches de la viande doivent être généreusement éliminées.

### 6.2 Exemption de responsabilité :

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés aux produits réfrigérés, même en cas de défaillance de l'équipement pendant la période de garantie. Le fabricant n'est pas non plus responsable des dommages causés aux personnes par des produits mal conservés et consommés par la suite.

### 6.3 Information sur le vieillissement à sec

Le vieillissement à sec du bœuf, du porc et de la volaille est un processus coûteux qui nécessite du temps et des conditions idéales.

Vous pourrez stocker de la viande de bonne qualité sur les étagères de stockage en métal ou la suspendre aux crochets à viande situés à l'intérieur de l'équipement. Vérifiez régulièrement la présence de champignons sauvages dans la viande. Si le degré de vieillissement souhaité n'est pas atteint, retirer la viande, la diviser en portions à votre convenance et la préparer.

### **Différents arômes, en fonction du degré de vieillissement.**

En fonction de la viande utilisée, vous obtiendrez des arômes subtils de noisette après environ 21 jours.

En fonction de la viande, vous obtiendrez des arômes similaires à ceux des champignons après environ 28 à 35 jours.

En fonction de la viande utilisée, vous obtiendrez des arômes puissants semblables à ceux du fromage bleu après environ 45 jours et plus.

Plus vous laissez la viande vieillir longtemps, plus l'arôme sera fort.

## **7. Nettoyage et entretien**

Ce chapitre contient des informations importantes concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage dû à un nettoyage incorrect de l'appareil et de garantir un fonctionnement irréprochable.

### **7.1 Informations de sécurité**

#### **▲ VORSICHT ATTENTION**

Veillez respecter les consignes de sécurité suivantes avant de commencer à nettoyer l'appareil :

- ▶ Avant la mise en service, nettoyez soigneusement l'appareil.
- ▶ Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque processus de vieillissement.
- ▶ Avant de procéder au nettoyage, éteignez le refroidisseur de maturation à sec, débranchez la fiche de la prise murale et retirez toute la viande.
- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage ou de solvants agressifs ou abrasifs.
- ▶ Vous devez utiliser un nettoyant compatible avec les aliments et qui n'est pas trop agressif pour les surfaces de l'appareil.
- ▶ Ne pas gratter la saleté tenace avec des objets durs.
- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période assez longue, vous devez retirer toutes les étagères métalliques, le système de suspension métallique et les crochets à viande et nettoyer l'appareil à fond.

## 7.2 Nettoyage

### ◆ Murs intérieurs et extérieurs

Nettoyez les parois intérieures et extérieures avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage ou de solvants chimiques contenant du sable ou de l'acide.

Essuyez ensuite soigneusement l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

Allumez la lumière UV pendant 24 heures après chaque processus de maturation.

### ◆ Logement

Utilisez un nettoyant pour vitres pour nettoyer les surfaces en verre et un nettoyant pour acier inoxydable disponible dans le commerce pour les surfaces en acier inoxydable.

Essuyez ensuite soigneusement l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

### ◆ Récipient pour l'eau condensée (K)

Vérifier régulièrement le récipient contenant l'eau de condensation. Il est situé à l'arrière droit de l'appareil. Si nécessaire, retirez l'eau de condensation à l'aide d'une éponge.



## ◆ **Dégivrage**

Décongeler l'appareil après chaque processus de vieillissement.

Éteignez l'appareil, mais ne le débranchez pas.

La prise d'alimentation. Laissez l'appareil se dégivrer manuellement. Faites attention au récipient pour l'eau de condensation (K) et retirez l'eau de condensation pendant le dégivrage.

## ◆ **Si l'appareil est givré, procédez comme suit :**

Retirer la viande de l'appareil. Recouvrez-la d'un film alimentaire ou, si possible, placez-la dans un sac en aluminium et réfrigérez-la dans un réfrigérateur approprié. Éteindre l'appareil.

Remplissez le pot avec de l'eau chaude du robinet, mais de l'eau qui n'est plus bouillante, et placez le pot sur un chiffon sur l'étagère métallique inférieure.

Avertissement : Risque de brûlure à cause du pot chaud.

- ▶ Soyez prudent lors de l'utilisation du pot chaud. La vapeur fait fondre la glace en une heure environ. L'eau de fonte est recueillie à l'intérieur de l'appareil et éventuellement dans le récipient pour l'eau de condensation (K). Retirez le pot et le chiffon de l'appareil. Essuyez l'eau à l'intérieur de l'appareil et videz le bac de récupération (K). Essuyez l'appareil avec un chiffon doux. Laissez l'appareil ouvert pendant une heure pour qu'il puisse s'aérer.

## ◆ Étagères en acier inoxydable, étagères suspendues, bac de récupération et crochets de boucherie

Retirez les étagères en acier inoxydable, la grille de suspension, le plateau collecteur et les crochets de boucherie de l'appareil et nettoyez-les à l'eau chaude et au détergent pour des raisons d'hygiène. Séchez les composants correctement.

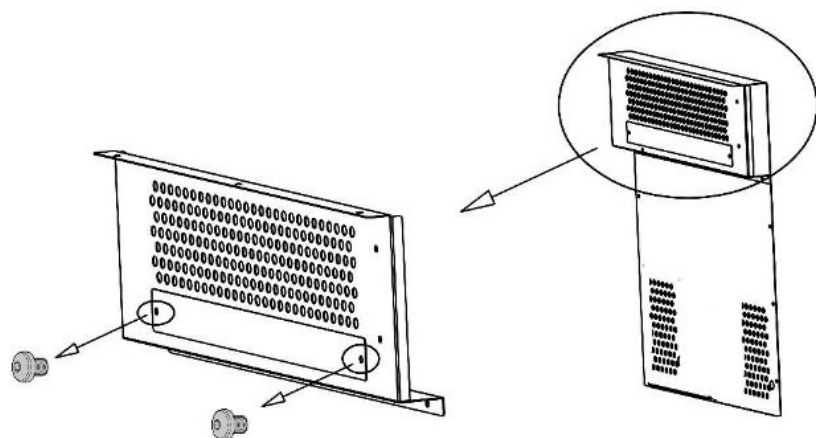
## ◆ Filtre à charbon actif

- Remplacez le filtre à charbon actif une fois par an. Pour ce faire, retirez la viande (si nécessaire), dévissez et remplacez le filtre.
- Vous pouvez nous commander des filtres à charbon actif de remplacement.

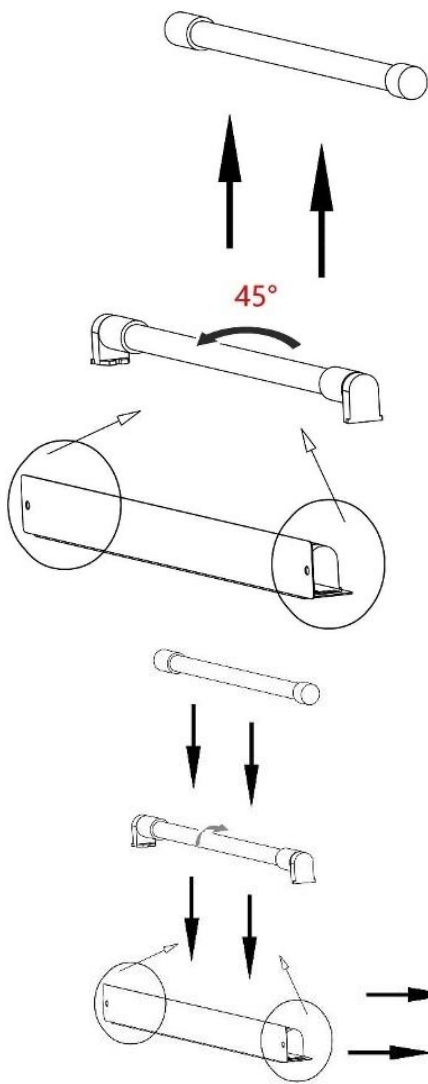
## 7.3 Changement de lampe UV

### Mode 1:

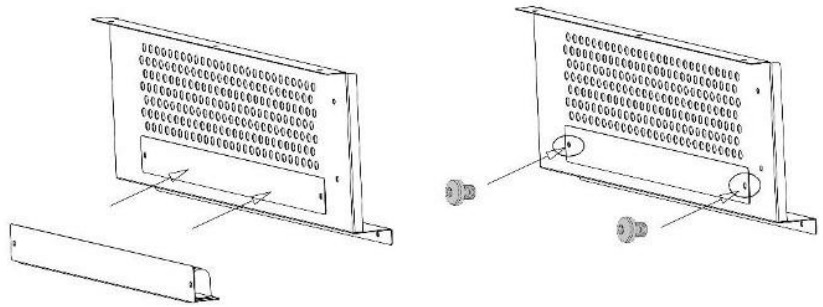
Desserrer les vis avec précaution.







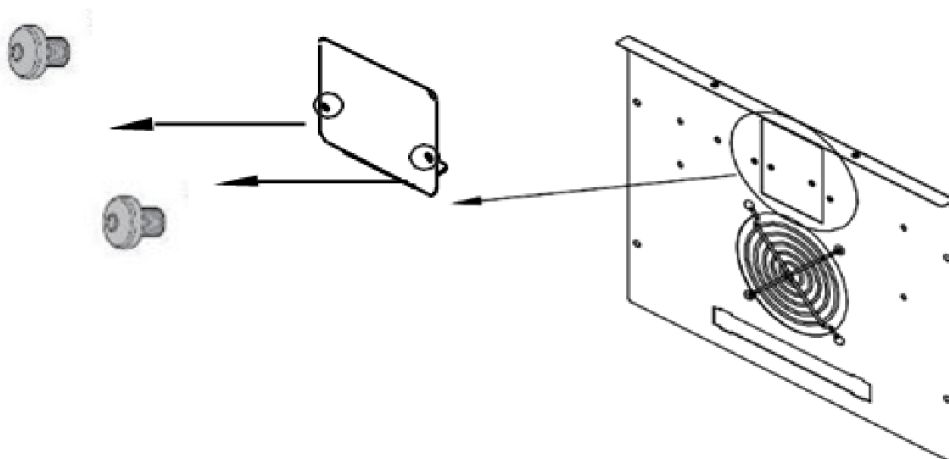
Retirer le couvercle Tenir fermement la lampe UV et la tourner à un angle de 45°, puis le retirer et le remplacer.



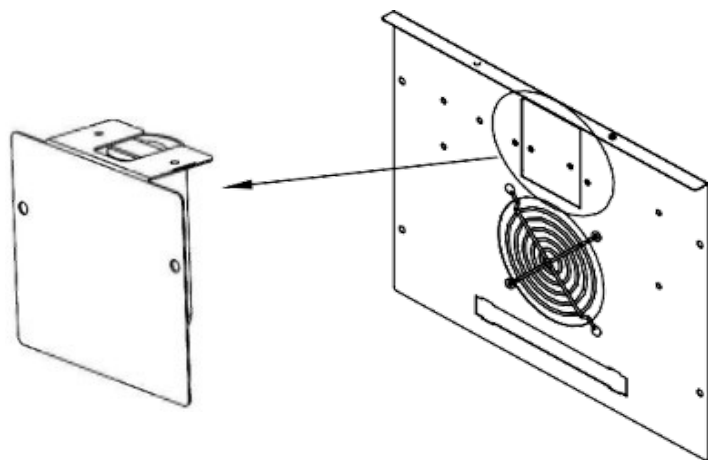
L'installation est inversée en conséquence.

## Mode 2:

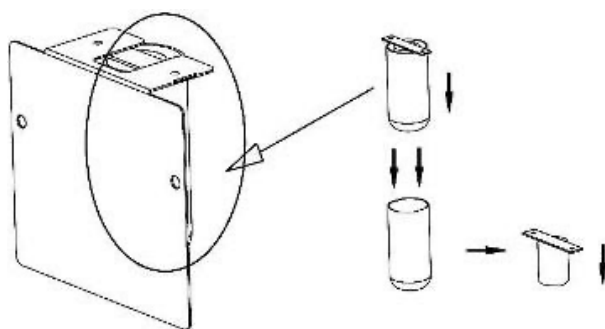
Desserrer les vis avec précaution.



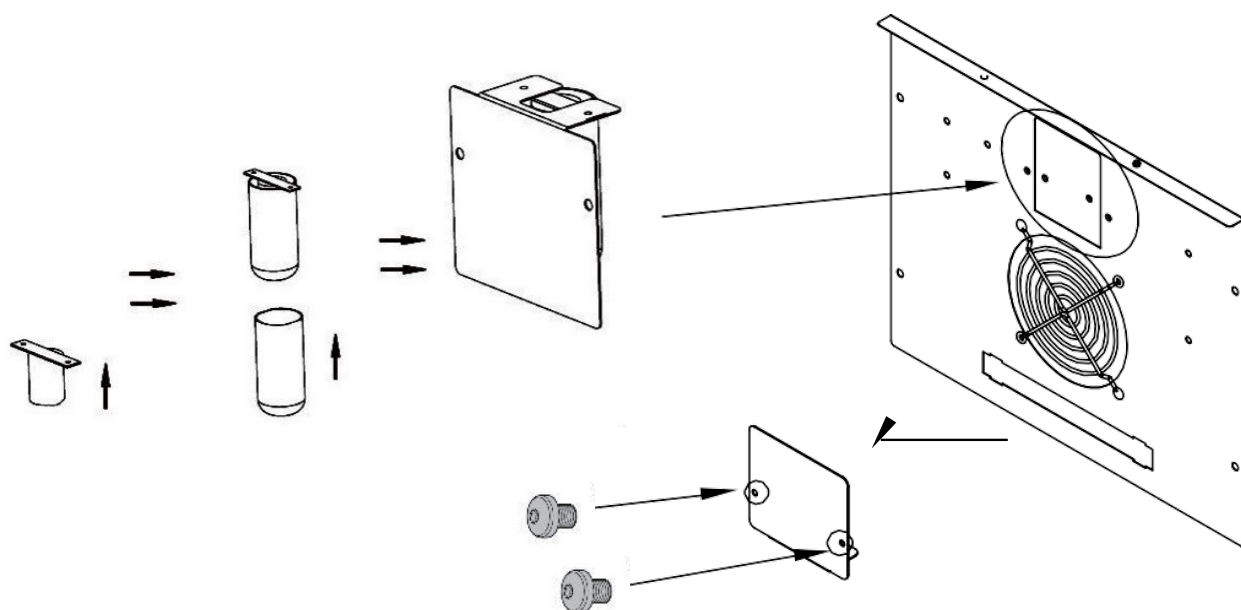
Retirez le couvercle. La lampe UV y est fixée.



Tirez le couvercle de la lampe UV vers le bas et remplacez la lampe.



L'installation est inversée en conséquence.



## 7.4 Déplacement de l'appareil

Éteignez d'abord l'appareil. Retirez tout le contenu. Fixez avec du ruban adhésif

tous les objets perdus à l'intérieur de l'appareil. Fermez les portes avec du ruban adhésif. Veillez à ce que l'appareil reste en position verticale pendant le transport.

## 8. Dépannage

Ce chapitre contient des remarques importantes concernant l'utilisation de l'appareil. Respectez les consignes suivantes afin d'éviter les dangers et les dommages :

### 8.1 Avis de sécurité

#### **▲VORSICHT** ATTENTION

- ▶ Seuls des électriciens qualifiés, formés par le fabricant, peuvent effectuer des réparations sur l'équipement électrique.
- ▶ Des réparations mal effectuées peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur et endommager l'appareil.

### 8.2 Fault indications and rectification of faults

Le tableau suivant permet de localiser et de rectifier les défauts mineurs.

<b>Défaut</b>	<b>Cause possible</b>
L'appareil n'est pas assez froid.	Vérifier le réglage de la température. L'environnement extérieur peut nécessiter un réglage plus élevé. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte n'est pas étanche. L'appareil n'est pas correctement dégagé. Dégivrer l'appareil.
La lumière ne fonctionne pas.	Contactez le service clientèle.
Vibrations, trop de bruit et la porte ne se ferme pas correctement	Vérifier que l'appareil est de niveau. Vérifier le ventilateur. Les composants sont mal fixés. L'appareil touche le mur. La porte est inversée et n'est pas correctement installée. Le joint est faible. Les étagères sont mal positionnées.
L'écran ne fonctionne pas. Les boutons ne fonctionnent pas.	Débranchez la prise de courant, attendez 2 minutes, puis rebranchez la prise de courant. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service clientèle.
Le compresseur ne démarre pas	La température ambiante est inférieure à la température souhaitée.
Rosée sur la surface de l'armoire :	La surface de l'appareil, en particulier la porte en verre, présente un certain givre si l'appareil est placé dans une pièce humide. Cela est dû à l'humidité de l'air qui entre en contact avec le boîtier. Veuillez l'essuyer avec un chiffon sec.
Son liquide	1 Le bruit du compresseur lorsqu'il démarre ou s'arrête de fonctionner 2 Le bruit d'écoulement du réfrigérant dans le système de réfrigération 3 Le bruit d'évaporation du réfrigérant dans l'évaporateur
Condensation à l'intérieur de l'armoire	Dans un environnement très humide ou si la porte de l'appareil est restée ouverte pendant une longue période ou a été ouverte fréquemment, essuyez la porte et les parois et laissez la porte fermée aussi longtemps que possible.

<b>Code d'erreur</b>	<b>Problème</b>	<b>Solution</b>
H1	Problème de contact de la porte.	Contactez le service clientèle
H2	Problème avec le capteur de température.	Contactez le service clientèle
H3	Problème de refroidissement	Contactez le service clientèle
H4	Problème d'humidité	Contactez le service clientèle
H5	Problème avec le capteur d'humidité	Contactez le service clientèle
H6	Problème de dégivrage	Dégivrer l'appareil
E9	Problème avec le câble de signal	Contactez le service clientèle

## **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en suivant les étapes ci-dessus, veuillez contacter le service clientèle.
- ▶ Nettoyez les étagères métalliques, le plateau de collecte et les crochets à viande avec un désinfectant et retirez les restes de viande de l'appareil avant de le renvoyer.

## **9. Elimination de l'ancien appareil**

Les vieux appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et à leur sécurité. Si ces substances sont jetées dans les déchets non recyclables ou si elles sont manipulées de manière incorrecte, elles peuvent nuire à la santé humaine et à l'environnement. C'est pourquoi vous ne devez en aucun cas jeter votre ancien appareil dans les déchets non recyclables.

## **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Utilisez le point de collecte, établi dans votre ville, pour retourner et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, le service local de collecte des déchets ou votre revendeur pour obtenir des informations.
- ▶ Veillez à ce que votre ancien appareil soit stocké hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit retiré : Avant de jeter votre ancien réfrigérateur, enlevez les portes et laissez les étagères en place, afin que les enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur.
- ▶ Le gaz de soufflage à l'intérieur de l'appareil est inflammable. L'élimination de ce matériau inflammable doit être conforme aux réglementations nationales.

## Fiche de produit

Règlement délégué (UE) 2015/1094

Nom du fournisseur ou marque commerciale	<b>HKOENIG</b>
Référence du modèle	<b>BLK660</b>
Type de modèle	<b>Armoire verticale</b>
Classe d'efficacité énergétique	<b>B</b>
Indice d'efficacité énergétique	<b>12,50</b>
Consommation d'énergie (E24h)	<b>1 Wh</b>
Consommation annuelle d'énergie	<b>480 kWh/an</b>
<b>Compartment #1</b>	
Volume net	<b>135 Litres</b>
Classe climatique	<b>3 (25°C - 60 %)</b>

## GARANTIE

La durée de garantie de nos produits est de 2 ans, sauf décret en vigueur, à compter de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aides, conseils de dépannage, FAQ et modes d'emplois sur notre site SAV : <https://sav.hkoenig.com>.

En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous accédez à tous les supports en ligne disponibles, conçus pour vous répondre au mieux à vos besoins.

Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou votre problème, alors cliquez sur « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? ». Vous accéderez alors au formulaire de demande d'assistance SAV, qu'il vous suffira de compléter pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

## CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre l'ensemble des pannes survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme aux usages et spécifications présentes sur le manuel d'utilisation.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

## EXCLUSION DE GARANTIE

- Les accessoires et les pièces d'usure (\*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes pannes survenant par suite d'une mauvaise utilisation (chocs, non- respect des préconisations d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'un détournement de fonction de l'appareil, ainsi que l'usage d'accessoires non appropriés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel qui aura été démonté même partiellement par des personnes autres que celles habilitées (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait absent, détérioré ou illisible que ne permettrait pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration ou à l'exposition.

(\*) Certaines pièces de votre appareil dites pièces d'usure ou consommables se détériorent avec le temps et la fréquence d'usage de votre appareil. Cette usure est normale, mais peut être accentuée par des mauvaises conditions d'utilisation ou entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie.

Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus du champ de la garantie. Ils ne peuvent donc être ni échangés, ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être directement achetés via notre site : <https://sav.hkoenig.com/>.

## ENVIRONNEMENT

### ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

# DEUTCH

## 1. Betriebsanleitung Handbuch

### 1.1 Allgemein

Bitte lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie sich schnell mit Ihrem Gerät vertraut machen und den vollen Funktionsumfang nutzen können. Ihr Gerät wird Ihnen viele Jahre lang dienen, wenn Sie es richtig behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung!

### 1.2 Informationen zu diesem Handbuch

Diese Betriebsanleitung ist Bestandteil und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Erstinbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäße Verwendung und Pflege des Gerätes.

Die Betriebsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Diese Betriebsanleitung ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die beauftragt ist, mit dem Gerät zu arbeiten:

- Inbetriebsetzung
  - Bedienung
  - Fehlersuche und/oder
  - Reinigung
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf und geben Sie sie zusammen mit dem Gerät an den nachfolgenden Besitzer weiter.

### 1.3 Warnung hinweise

Die folgenden Warnhinweise werden in der vorliegenden Betriebsanleitung verwendet.

 **GEFAHR** DANGER

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin.**

Wenn die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder



zu schweren Verletzungen führen.

► Beachten Sie die Hinweise in diesem Warnhinweis, um die Gefahr von Tod oder schweren Verletzungen zu vermeiden.

**▲ WARNUNG** WARNING

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe weist auf eine mögliche gefährliche Situation hin.**

Wenn die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren

Verletzungen führen.

► Beachten Sie die Hinweise in diesem Warnhinweis, um Personenschäden zu vermeiden.

**▲ VORSICHT** ATTENTION

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe weist auf eine mögliche gefährliche Situation hin.**

Wenn die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten

oder mittelschweren Verletzungen führen.

► Beachten Sie die Hinweise in diesem Warnhinweis, um Personenschäden zu vermeiden.

**HINWEIS** PLEASE NOTE

► Ein solcher Hinweis gibt zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

## **2. Sicherheit**

In diesem Kapitel finden Sie wichtige Sicherheitshinweise

für den Umgang mit dem Gerät.

Das Gerät entspricht den erforderlichen Sicherheitsvorschriften. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

## 2.1 Verwendungszweck

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen für die Lagerung und Reifung von Fleisch (Rind, Schwein, Geflügel usw.) bestimmt. Das Gerät ist nicht für Fisch geeignet.

### **▲ WARNUNG** WARNING

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung! Von dem Gerät können Gefahren ausgehen, wenn es für eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung und/oder eine andere Art der Verwendung eingesetzt wird.

► Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen

Verwendungszweck.

► Beachten Sie die in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen.

Nutzungen für einen anderen Zweck oder für einen Zweck, der über diese Beschreibung hinausgeht, gelten als unvereinbar mit der beabsichtigten oder vorgesehenen Nutzung.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht

bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Nutzer.

## 2.2 Allgemeine Sicherheit Informationen

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

**Bitte beachten Sie die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise für den sicheren Umgang mit dem Gerät.**

- ▶ Untersuchen Sie das Gerät vor der Benutzung auf sichtbare äußere Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden und eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
- ▶ Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

▶ Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

▶ Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

▶ Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr eines Brandes, eines elektrischen Schlages und/oder von Verletzungen im Falle eines Missbrauchs zu vermeiden.

▶ Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der Netzspannung Ihrer Anlage übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.

▶ Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist, offensichtliche Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder undicht ist.

▶ Bitte bewahren Sie dieses Dokument auf und geben Sie es dem zukünftigen Besitzer im Falle einer Weitergabe Ihres Geräts

- ▶ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- ▶ Das Gerät ist kein Kühlschrank. Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung anderer als der unter "Bestimmungsgemäße Verwendung" genannten Lebensmittel.
- ▶ Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.
  - Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  - Bauernhäuser
  - in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
  - Gästezimmer.
- ▶ Das Gerät ist nicht für das Räuchern von Fleisch geeignet.
- ▶ Reparaturen am Gerät dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Kundendienststellen durchgeführt werden, da sonst bei Folgeschäden die Garantieansprüche erlöschen.  
Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen.
- ▶ Bevor Sie die Kühlbox an das Stromnetz anschließen, lassen Sie sie etwa 24 Stunden lang aufrecht stehen.

### **Kältemittel:**

Das im Kreislauf dieses Geräts enthaltene Kältemittel ist Isobutan (R 600a), ein schadstoffarmes, aber brennbares Gas.

- Achten Sie beim Transport und bei der Installation des Geräts darauf, dass kein Teil des Kältemittelkreislaufs beschädigt wird. Verwenden Sie zum Abtauen des Geräts keine scharfen oder spitzen Werkzeuge.

- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte im Inneren des Geräts. Wenn das Kühlsystem beschädigt ist:

Verwenden Sie keine Flamme in der Nähe des Geräts.

Vermeiden Sie Funken - zünden Sie kein elektrisches Gerät oder eine elektrische Lampe an.

Lüften Sie den Raum sofort.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Defekte Bauteile müssen immer durch Originalersatzteile ersetzt werden. Nur solche Teile gewährleisten, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt sind.

► Das Gerät reguliert aktiv die gewünschte Luftfeuchtigkeit. Verwenden Sie keine Salzblöcke zur Regulierung der Luftfeuchtigkeit im Gerät. Das Gerät könnte beschädigt werden. Wenn dennoch Salzblöcke verwendet werden, erlischt die Garantie des Gerätes. Der Hersteller übernimmt keine Garantie für Schäden an Gerät oder Fleisch.

## **2.3 Gefahrenquellen**

### **2.3.1 Brandgefahr/verwendete brennbare Materialien.**

#### **Gefahr von Verbrennungen oder von Explosion**

## **⚠GEFAHR** DANGER

**Es besteht Verbrennungs- und Explosionsgefahr durch Überdruck, der bei unsachgemäßer Anwendung des Geräts entsteht.**



Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Verbrennungs- und Explosionsgefahren zu vermeiden:

### **Warnung: Brandgefahr / brennbare Materialien verwendet.**

- ▶ Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbarem Treibmittel in diesem Gerät auf.
- ▶ Das Gas im Inneren des Geräts ist entflammbar.
- ▶ Beschädigen Sie nicht den Kühlkreislauf des Geräts.
- ▶ Verwenden Sie keine elektrischen Geräte im Inneren des Geräts.
- ▶ Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen zur Beschleunigung des Abtauvorgangs.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals zum Lagern oder Trocknen brennbarer Materialien.
- ▶ Reinigen Sie Geräteteile niemals mit brennbaren Flüssigkeiten. Die Dämpfe können eine Brand- oder Explosionsgefahr darstellen.

## **⚠GEFAHR** DANGER

- ▶ Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts. Die Dämpfe können eine Brand- oder Explosionsgefahr darstellen.

## **2.3.2 Gefahren durch elektrischen Strom**



**Bei Berührung mit stromführenden Leitungen oder Baugruppen besteht Lebensgefahr!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Gefahren durch elektrische Energie zu vermeiden:

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Innenbeleuchtung wechseln, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Es besteht die

Gefahr eines elektrischen Schlages, wenn spannungsführende Anschlüsse berührt werden und der elektrische oder mechanische Aufbau verändert wird. Außerdem können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

## 3. Inbetriebnahme

Dieses Kapitel gibt Ihnen wichtige Sicherheitshinweise für die Erstinbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die folgenden Hinweise, um Gefahren und Schäden zu vermeiden:

### 3.1 Informationen zur Sicherheit

#### **▲ WARNUNG** WARNING

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht die Gefahr des Erstickens.
- ▶ Transportieren Sie das Gerät, packen Sie es aus und lassen Sie es wegen des hohen Gewichts von zwei Personen abstellen.

### 3.2 Auspacken

Um das Gerät auszupacken, gehen Sie wie folgt vor:

- Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Das Gerät sollte nur in aufrechter Position bewegt werden.
- Reinigen Sie die Innenfläche mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch.
- Schließen Sie das Gerät mindestens 24 Stunden lang an die Steckdose an, und legen Sie dann Fleisch in das Gerät.

### 3.3 Beseitigung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach Umweltverträglichkeit und recyclingtechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und können daher recycelt werden. Die Rückführung der Verpackung in den Stoffkreislauf spart Rohstoffe und reduziert die anfallenden Abfallmengen.

Bringen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial zur Entsorgung zu Recycling-Sammelstellen.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Bewahren Sie nach Möglichkeit die Originalverpackung des Geräts für die Dauer der Garantiezeit des Geräts auf, damit das Gerät im Falle eines Garantieanspruchs wieder ordnungsgemäß verpackt werden kann.



## 3.4 Einrichtung

### 3.4.1 Anforderungen an den Aufstellungsort:

Um einen sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, muss der Aufstellungsort folgende Voraussetzungen erfüllen:

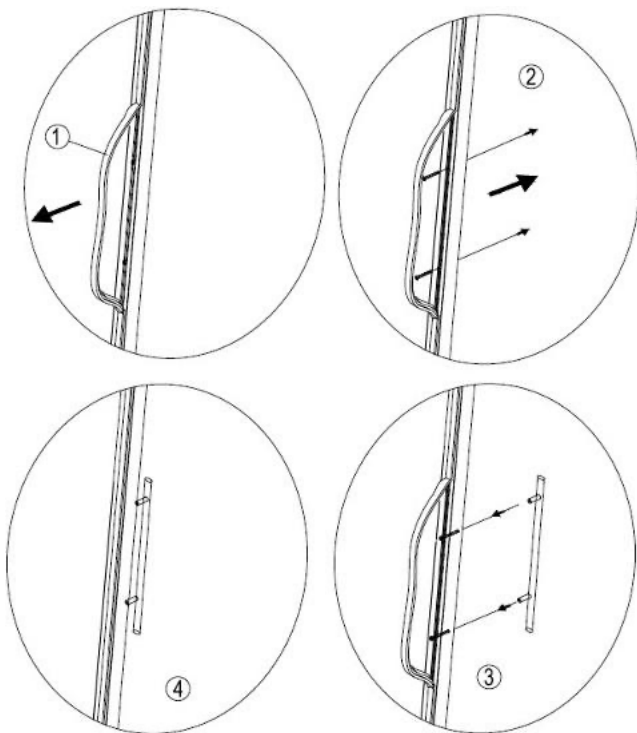
- Stellen Sie Ihr Gerät auf einen Boden, der stabil genug ist, um das Gerät bei voller Beladung zu tragen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von direktem Sonnenlicht und Wärmequellen ( Ofen, Heizung, Heizkörper usw.) auf. Direkte Sonneneinstrahlung kann die Acrylbeschichtung angreifen und Wärmequellen können den Stromverbrauch erhöhen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in einer Garage oder einer anderen Außeninstallation vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder extrem feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt eine ausreichende Luftzufuhr, um korrekt zu funktionieren. Lassen Sie einen Freiraum von 15 cm um das Gerät herum. (Nur freistehend)
- **WARNUNG!** Verschließen Sie nicht die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, damit das Stromkabel im Notfall leicht abgezogen werden kann.
- Die Installation und Montage dieses Gerätes an nicht ortsfesten Aufstellungsorten (z.B. auf Schiffen) muss von Fachfirmen / Elektrofachkräften durchgeführt werden, sofern diese die Voraussetzungen für den sicheren Einsatz dieses Gerätes gewährleisten.
- Um Energie zu sparen, achten Sie bitte darauf, dass die Tür geschlossen ist, wenn das Gerät eingeschaltet wird.

### 3.4.2 Füße

Es gibt verschiedene Füße (3 größere Füße und 1 kleiner Fuß).

Um Ihr Gerät zu nivellieren, stellen Sie den kleinen Fuß an der Unterseite des Geräts ein.

## 3.5 Der Griff für die Installation



Das Gerät wird mit einem Metallgriff aus rostfreiem Stahl geliefert. Zur Installation schrauben Sie ihn einfach mit den mitgelieferten Schrauben an die Tür. Schieben Sie dazu die Gummidichtung auf der Rückseite der Tür zur Seite, um die vorgebohrten Löcher freizulegen. Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben, um den Griff an der Tür zu befestigen.

### 3.5.1 Elektrischer Anschluss

Um einen sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, sind die folgenden Hinweise zum elektrischen Anschluss zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschluss des Geräts die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen von Ihr Stromnetz. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachmann.
- Für die Verbindung zwischen dem Gerät und dem Stromnetz darf ein max. 3 m langes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> verwendet werden. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Kabelsträngen ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter oder über heißen oder scharfen Oberflächen verlegt wurde.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in ein Wohnmobil oder die Verwendung mit einem Wechselrichter vorgesehen.
- Die Steckdose muss durch einen 16A-Sicherheitsschalter geschützt sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an ein ordnungsgemäß installiertes Schutzleitersystem angeschlossen ist. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation von einer Elektrofachkraft überprüfen.

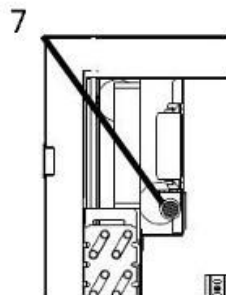
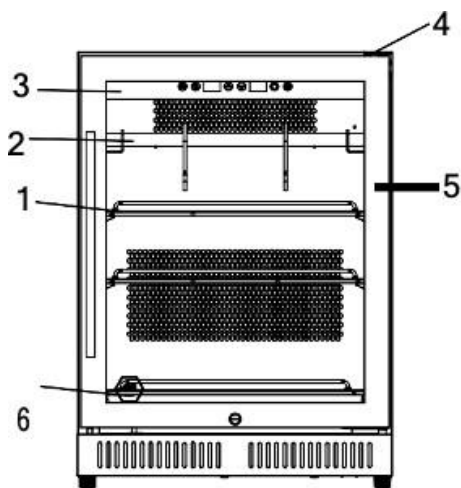
Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen fehlenden oder beschädigten Schutzleiter verursacht werden.

## 4. Design und Funktion

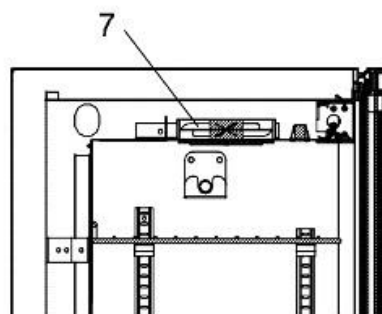
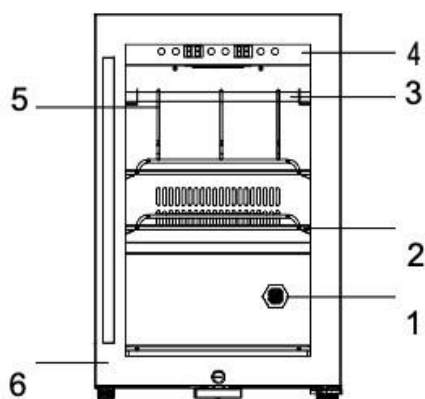
In diesem Kapitel finden Sie wichtige Sicherheitshinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

### 4.1 Vollständiger Überblick

BLK660:

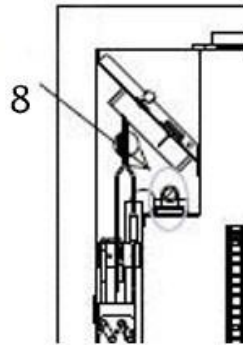
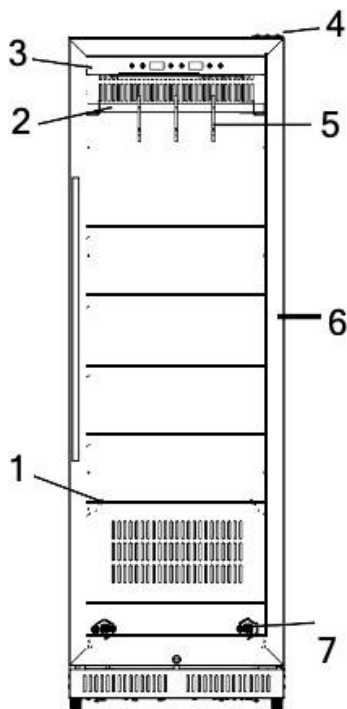


1. Einlegeböden aus Edelstahl
2. Hängegestell
3. Bedienfeld
4. Scharnier
5. Die Tür ist berührt (abschließbar)
6. Reaktive Kohle
7. UV-Licht (hinten versteckt)



1. Reaktiver Kohlenstoff
2. Einlegeböden aus rostfreiem Stahl
3. Gestell einhängen
4. Bedienfeld
5. Fleischerhaken
6. Türrahmen (abschließbar)
7. UV-Licht (oben versteckt)

BLK960:



1. Einlegeböden aus Edelstahl
2. Gestell aufhängen
3. Bedienfeld 4
- . Scharnier
5. Fleischerhaken
6. Türrahmen (abschließbar)
7. Reaktiver Kohlenstoff
8. UV-Licht (hinter dem hängenden Rac)

## 4.1.1 Ausbau von Edelstahlböden

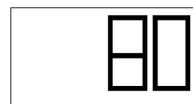
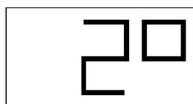
### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Um ein Edelstahlregal zu entfernen, nehmen Sie zunächst das Fleisch heraus. Verwenden Sie Handschuhe, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Heben Sie den Edelstahl-Einlegeboden nach oben und ziehen Sie ihn dann vorsichtig heraus. Vergewissern Sie sich sorgfältig, dass die Edelstahlablage und/oder das Aufhängegestell für die Fleischerhaken korrekt eingerastet ist, bevor Sie Fleisch darauf legen oder daran aufhängen.

## 5. Bedienung und Handhabung

In diesem Kapitel finden Sie wichtige Hinweise zum Betrieb des Geräts.

### 5.1 Bedienelemente und Anzeigen

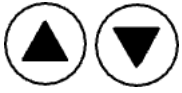




Drücken, um das UV-Licht einzuschalten.



Wechsel zwischen den Einstellungen für Temperatur und Luftfeuchtigkeit



Einstellung der Temperatur 2-14°C (36. F-57. F) und der Luftfeuchtigkeit (50% - 85%)



Drücken, um das LED-Licht einzuschalten (schaltet sich nach 4 Stunden automatisch aus)



Das Gerät ein-/ausschalten

### **Betrieb :**

1. Bitte reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch (siehe Kapitel "Reinigung und Wartung").


2. Drücken Sie  dieTaste , um das Gerät einzuschalten.

3. Schalten Sie das UV-Licht für mindestens 2 Stunden ein, um den Innenraum zu sterilisieren.


Drücken Sie dazu die Taste  .

4. Einstellung der Temperatur oder der Luftfeuchtigkeit:

 Mit können Sie zwischen der Einstellung und Anzeige von Temperatur oder Luftfeuchtigkeit wechseln.

Drücken Sie die Taste einmal  , dann blinkt die Temperatur auf dem

Display und die Temperatur kann von 2-14°C (36. F-57. F) in 1°C-Schritten eingestellt werden.

Drücken Sie die Taste zweimal  , dann blinkt die

Luftfeuchtigkeitsanzeige auf dem Display und die Luftfeuchtigkeit kann von 50-85% in 1%-Schritten eingestellt werden.



Wenn Sie die Einstellung nicht innerhalb von 3 Sekunden ändern, kehrt das Gerät zu seiner vorherigen Einstellung zurück. Das Gerät kehrt automatisch zur Temperaturanzeige zurück.

### **HINWEIS** PLEASE NOTE


► Hängen Sie das Fleisch erst in den Dry Ager ein, wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.


► Tipp: Für ideale Reifungsergebnisse empfehlen wir folgende Einstellung: Temperatur 3°C (37. F)/ Luftfeuchtigkeit 75%.

Tipp: Sie können zwischen der Temperaturanzeige in ° C und ° F

wechseln, indem Sie die Tasten  und  gleichzeitig 3 Sekunden lang.

5. Einstellung von LED-Licht und UV-Licht :

Drücken Sie  um das LED-Licht einzuschalten, das sich nach 4 Stunden automatisch ausschaltet.

Drücken Sie auf  um das UV-Licht einzuschalten.

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Die Tür ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn Sie die Tür des Geräts öffnen, schaltet sich das UV-Licht automatisch aus. Wenn Sie die Tür schließen, schaltet sich das UV-Licht wieder ein.

► Das UV-Licht wird zur Reinigung des Innenraums vor, während und nach dem Alterungsprozess eingesetzt.

## 5.2 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Bitte verwenden Sie das Produkt bei der entsprechenden Umgebungstemperatur entsprechend dem Klimatyp auf dem Typenschild des Produkts. Ungewöhnliche Temperaturen und Frost können auftreten, wenn der Temperaturbereich des entsprechenden Klimatyps überschritten wird.

SN	+10° C~+32° C (+50° F~89° F)
N	+16° C~+32° C (+61° F~89° F)
ST	+16° C~+38° C (+61° F~100° F)
T	+16° C~+43° C (+61° F~109° F)
SN-ST	+10° C~+38° C (+50° F~100° F)
SN-T	+10° C~+43° C (+50° F~109° F)

## 6. Trockene Reifung

### 6.1 Informationen zur Sicherheit

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Es ist wichtig, die Tür nicht zu weit zu öffnen, um das Klima des Geräts bzw. die Luftfeuchtigkeit nicht unnötig zu beeinflussen.
- ▶ Lassen Sie sich von einem Metzger/Experten Ihres Vertrauens über die Trockenreifung informieren.

#### **▲GEFAHR** DANGER

- ▶ Verwenden Sie nur Fleisch, das für die Veredelung geeignet ist.
- ▶ Tragen Sie Handschuhe, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind, wenn Sie das Fleisch und die Metallregale oder Fleischhaken berühren.
- ▶ Eine Gefahr bei der Trockenreifung sind "wilde Pilze". Im Gegensatz zu "guten essbaren Pilzen" können diese das Fleisch verderben und toxische und allergische Reaktionen hervorrufen. Achten Sie deshalb auf einwandfreie Hygiene im Umgang mit dem Fleisch und den Geräten und lassen Sie sich von einem Metzger/Fachmann Ihres Vertrauens umfassend über Dry-Aging informieren.
- ▶ Wenn Sie einen säuerlichen Geruch wahrnehmen, kann dies ein Hinweis auf "wilde Pilze" sein.
- ▶ Nach Abschluss des Reifungsprozesses müssen dunkle und trockene Fleischstellen großzügig entfernt werden.
- ▶ Verzehren Sie keine Lebensmittel, die auf das Fleisch gelegt wurden, denn Sie könnten eine Lebensmittelvergiftung erleiden.

## 6.2 Befreiung von der Haftung:

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an gekühlten Produkten, auch nicht im Falle eines Defekts des Geräts während der Garantiezeit. Der Hersteller übernimmt auch keine Haftung für Personenschäden, die durch unsachgemäß gelagerte und anschließend verzehrte Produkte entstehen.

## 6.3 Informationen zur Trockenreifung

Die Trockenreifung von Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch ist ein kostspieliger Prozess, der Zeit und ideale Bedingungen erfordert.

Sie können hochwertiges Fleisch in den Metallregalen aufbewahren oder an den Fleischhaken im Inneren des Geräts aufhängen.

Kontrollieren Sie das Fleisch regelmäßig auf das Vorhandensein von Wildpilzen.

Wenn der gewünschte Reifegrad noch nicht erreicht ist, nehmen Sie das Fleisch heraus, portionieren Sie es nach Belieben und bereiten Sie es zu.

### **Verschiedene Aromen, je nach Reifegrad**

Je nach verwendetem Fleisch können Sie nach etwa 21 Tagen subtile, nussige Aromen erhalten.

Je nach Fleisch erhalten Sie nach etwa 28 bis 35 Tagen pilzähnliche Aromen. Je nach verwendetem Fleisch können Sie nach etwa 45 Tagen und länger kräftige Aromen erhalten, die denen von Blauschimmelkäse ähneln.

Je länger Sie das Fleisch reifen lassen, desto stärker wird das Aroma.

## 7. Reinigung und Wartung

In diesem Kapitel finden Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Bitte beachten Sie die Hinweise, um Schäden durch unsachgemäße Reinigung des Gerätes zu vermeiden und einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

### 7.1 Informationen zur Sicherheit

**▲VORSICHT** ATTENTION



Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Vor der Inbetriebnahme ist das Gerät gründlich zu reinigen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Alterungsprozess gründlich.
- ▶ Schalten Sie den Trockenreifungskühler vor der Reinigung aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie das gesamte Fleisch heraus.
- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Lösungsmittel.
- ▶ Sie müssen einen lebensmittelverträglichen Reiniger verwenden, der nicht zu aggressiv für die Oberflächen des Geräts ist.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckigen Schmutz nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, sollten Sie alle Metallböden, die Metallaufhängung und die Fleischhaken entfernen und das Gerät gründlich reinigen.

## **7.2 Reinigung**

### ◆ Innen- und Außenwände

Reinigen Sie die Innen- und Außenwände mit lauwarmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Verwenden Sie niemals sand- oder säurehaltige Reinigungs- oder chemische Lösungsmittel.

Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich mit einem weichen Tuch ab.

Schalten Sie das UV-Licht nach jedem Reifungsprozess für 24 Stunden ein.

### ◆ Gehäuse

Verwenden Sie zur Reinigung der Glasflächen einen Glasreiniger und für Edelstahlflächen einen handelsüblichen Edelstahlreiniger

Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich mit einem weichen Tuch ab.

### ◆ Behälter für Kondenswasser (K)

Kontrollieren Sie regelmäßig den Behälter für das Kondenswasser. Er befindet sich hinten rechts am Gerät.

Entfernen Sie ggf. das Kondenswasser mit einem Schwamm.



### ◆ Manuelles Abtauen

Tauen Sie das Gerät nach jedem Alterungsprozess ab.

Schalten Sie das Gerät aus, aber ziehen Sie nicht den Stecker aus der Steckdose.

Netzstecker. Lassen Sie das Gerät dann manuell abtauen. Achten Sie auf den Kondenswasserbehälter (K) und entfernen Sie das Kondenswasser während des Abtauens.

◆ **Wenn das Gerät vereist ist, gehen Sie wie folgt vor:**

Das Fleisch aus dem Gerät nehmen. Decken Sie es mit Frischhaltefolie ab oder legen Sie es, wenn möglich, in einen Folienbeutel und kühlen Sie es in einem geeigneten Kühlschrank. Schalten Sie das Gerät aus.

Füllen Sie die Kanne mit heißem, aber nicht mehr kochendem Leitungswasser und stellen Sie die Kanne auf ein Tuch auf dem unteren Metallboden.

Warnung: Es besteht Verbrühungsgefahr durch den heißen Topf.

- ▶ Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung des heißen Topfes.

Der Dampf wird das Eis innerhalb von etwa einer Stunde schmelzen. Das Schmelzwasser wird im Inneren des Geräts und eventuell im Kondenswasserbehälter (K) aufgefangen. Nehmen Sie den Topf und das Tuch aus dem Gerät. Wischen Sie das Wasser aus dem Innenraum und leeren Sie die Abtropfschale (K). Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch trocken. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang geöffnet, damit das Gerät lüften kann.

## ◆ Ablagen aus Edelstahl, Hängeregale, Auffangschale und Fleischerhaken

Nehmen Sie die Einlegeböden aus Edelstahl, das Aufhängegestell, die Auffangschale und die Fleischerhaken aus dem Gerät und reinigen Sie sie aus hygienischen Gründen mit warmem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gut ab.

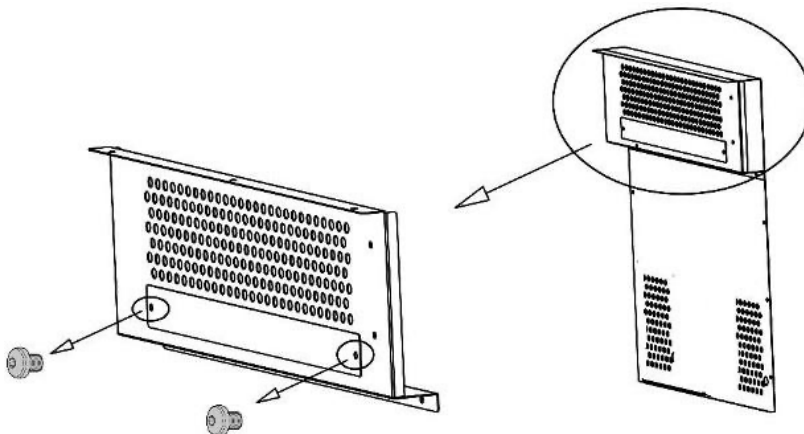
## ◆ Aktivkohlefilter

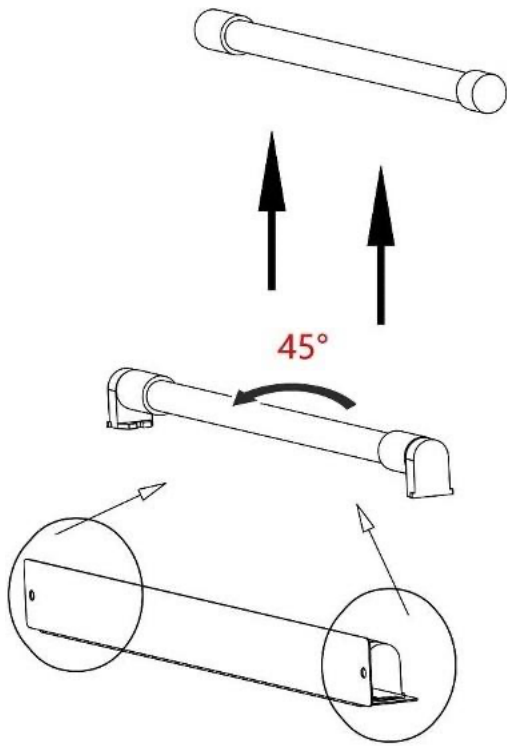
- Tauschen Sie den Aktivkohlefilter einmal im Jahr aus. Entfernen Sie dazu das Fleisch (falls erforderlich), schrauben Sie den Filter ab und ersetzen Sie ihn.
- Sie können bei uns Ersatz-Aktivkohlefilter bestellen.

## 7.3 Wechsel der UV-

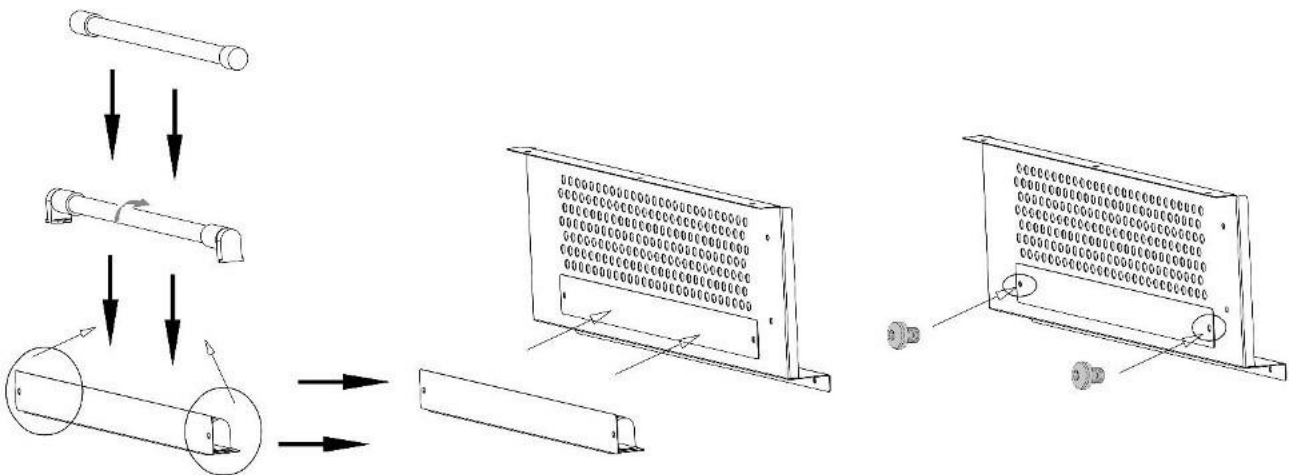
### Lampe Modus 1:

Lösen Sie die Schrauben vorsichtig.





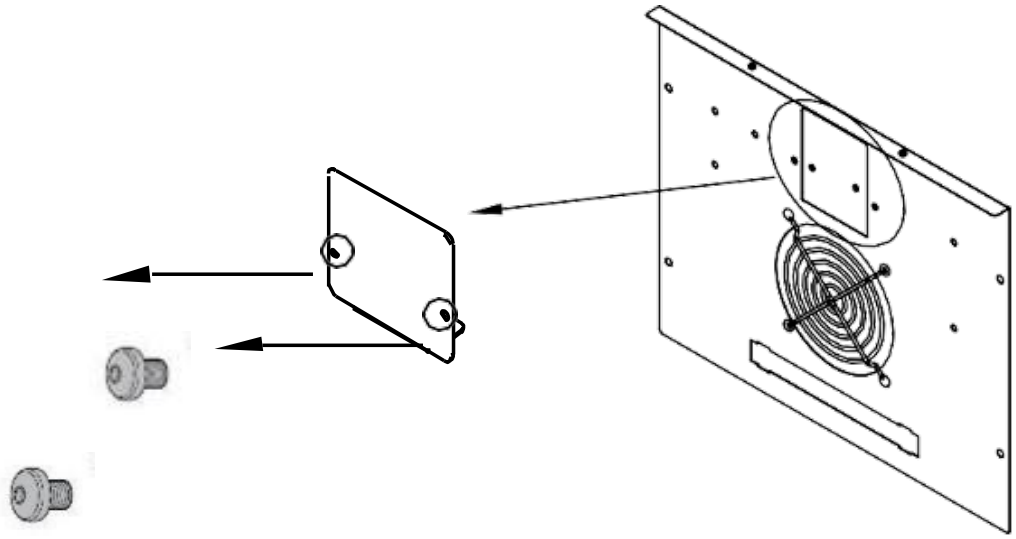
Entfernen Sie die Abdeckung. Halten Sie die UV-Lampe fest und drehen Sie sie in einem Winkel von  $45^\circ$ , dann ziehen Sie ihn heraus und ersetzen ihn.



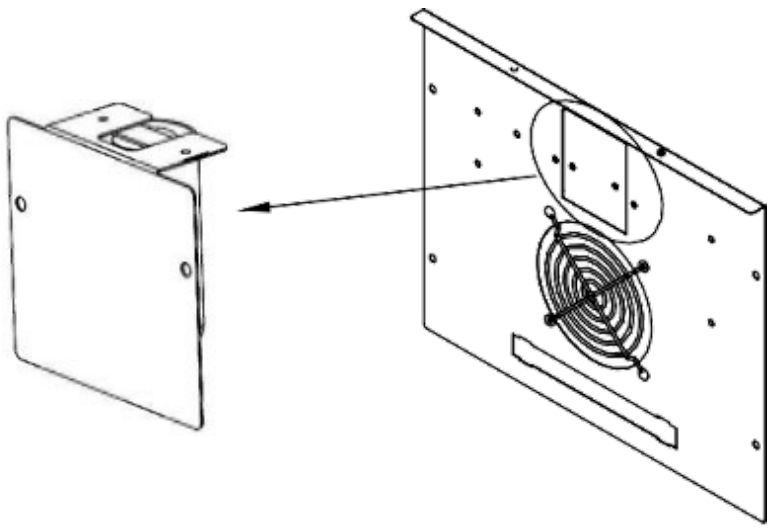
Einbau entsprechend rückwärts.

## Modus 2:

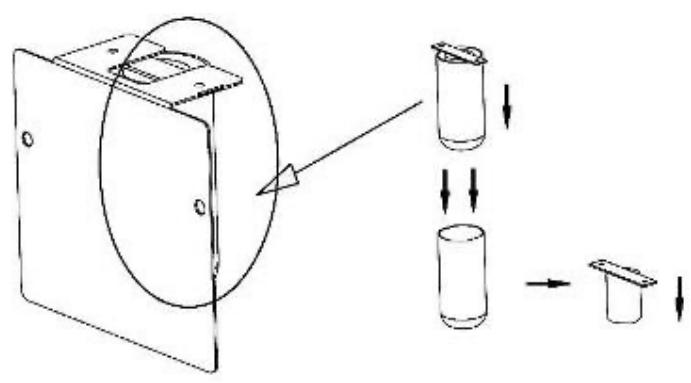
Lösen Sie die Schrauben vorsichtig.



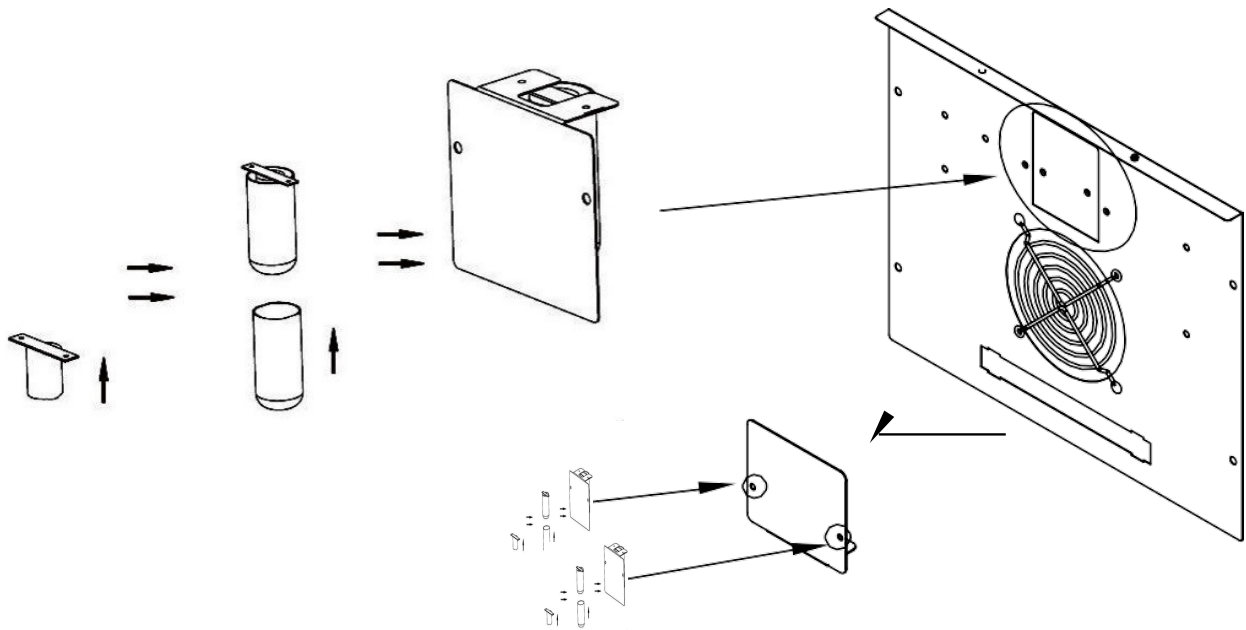
Entfernen Sie die Abdeckung. Daran ist die UV-Lampe befestigt.



Ziehen Sie die Abdeckung der UV-Lampe nach unten und setzen Sie die Lampe wieder ein.



Einbau entsprechend rückwärts.



## 7.4 Verschieben des Geräts

Schalten Sie das Gerät zuerst aus. Entfernen Sie den gesamten Inhalt. Kleben Sie alle verlorenen Gegenstände in Ihrem Gerät mit Klebeband fest. Kleben Sie die Türen zu. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Transports in aufrechter Position bleibt.

## 8. Fehlersuche

In diesem Kapitel finden Sie wichtige Hinweise für den Betrieb des Gerätes. Beachten Sie die folgenden Hinweise, um Gefahren und Schäden zu vermeiden:

### 8.1 Sicherheitshinweise

#### **▲VORSICHT** ATTENTION

- ▶ Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur von qualifizierten Elektrofachkräften durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult wurden.
- ▶ Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät verursachen.

## 8.2 Fehlermeldungen und Fehlerbehebung

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Fehler.

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>
Das Gerät ist nicht kalt genug.	Überprüfen Sie die Einstellung der Temperaturregelung. Die äußere Umgebung kann eine höhere Einstellung erfordern. Die Tür ist zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab. Das Gerät hat nicht den richtigen Abstand. Tauen Sie das Gerät ab
Das Licht funktioniert nicht.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Vibrationen & zu viel Lärm & die Tür schließt nicht richtig	Prüfen Sie, ob das Gerät waagrecht steht. Prüfen Sie den Ventilator. Komponenten sind lose. Das Gerät berührt die Wand. Die Tür ist verkehrt herum und nicht richtig eingebaut. Die Dichtung ist schwach. Die Einlegeböden sind verrutscht.
Das Display funktioniert nicht. Die Tasten sind nicht funktionsfähig.	Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie 2 Minuten und stecken Sie den Netzstecker wieder ein. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Der Kompressor startet nicht	Die Raumtemperatur ist niedriger als die gewünschte Temperatur.
Tau auf der Oberfläche des Schrankes :	Die Oberfläche des Geräts, insbesondere die Glastür, kann in einem feuchten Raum leicht vereisen. Dies ist auf die Feuchtigkeit in der Luft zurückzuführen, die mit dem Gehäuse in Berührung kommt. Bitte wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.
Flüssiger Klang	1 Das Geräusch des Kompressors beim Starten oder Stoppen des Betriebs 2 Das Fließgeräusch des Kältemittels in der Kälteanlage 3 Das Verdampfungsgeräusch des Kältemittels im Verdampfer
Kondenswasserbildung im Inneren des Gehäuses	In einer Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit oder wenn die Tür des Geräts längere Zeit offen stand oder häufig geöffnet wurde, wischen Sie die Tür und die Wände ab und lassen Sie die Tür so lange wie möglich geschlossen.



<b>Fehlercode</b>	<b>Problem</b>	<b>Lösung</b>
H1	Problem mit dem Kontakt der Tür.	Kontakt zum Kundendienst
H2	Problem mit dem Temperatursensor.	Kontakt zum Kundendienst
H3	Problem mit der Kühlung	Kontakt zum Kundendienst
H4	Problem mit der Feuchtigkeit	Kontakt zum Kundendienst
H5	Problem mit dem Feuchtigkeitssensor	Kontakt zum Kundendienst
H6	Problem mit dem Abtauen	Das Gerät abtauen
E9	Problem mit dem Signalkabel	Kontakt zum Kundendienst

## **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Wenn Sie das Problem mit den oben beschriebenen Schritten nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ▶ Reinigen Sie die Metallablagen, die Auffangschale und die Fleischhaken mit Desinfektionsmittel und entfernen Sie alle Fleischreste aus dem Gerät, bevor Sie es einschicken.

## **9. Entsorgung des Altgerätes**

Alte elektrische und elektronische Geräte enthalten häufig noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktionalität und Sicherheit notwendig waren. Wenn diese in den Restmüll gelangen oder unsachgemäß behandelt werden, können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

## **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Nutzen Sie die in Ihrer Stadt eingerichtete Sammelstelle für die Rückgabe und das Recycling von elektrischen und elektronischen Altgeräten. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihre Stadtverwaltung, die örtliche Müllabfuhr oder Ihren Händler.

► Stellen Sie sicher, dass Ihr altes Gerät bis zu seiner Entsorgung sicher vor Kindern aufbewahrt wird: Bevor Sie Ihren alten Kühlschrank wegwerfen, nehmen Sie die Türen ab und lassen Sie die Einlegeböden an Ort und Stelle, damit Kinder nicht einfach hineinklettern können.

Das Gas im Inneren des Geräts ist brennbar. Die Entsorgung dieses brennbaren Materials sollte in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften erfolgen

<b>Produktdatenblatt</b>	
Delegierte Verordnung (EU) 2015/1094	
Name oder Warenzeichen des Lieferanten	<b>HKOENIG</b>
Modellkennung	<b>BLK660</b>
Art des Modells	<b>Vertikaler Kühlschrank</b>
Energieeffizienzklasse	<b>B</b>
Energieeffizienzindex	<b>12,50</b>
Energieverbrauch (E24h)	<b>1 Wh</b>
Jährlicher Energieverbrauch	<b>480 kWh/Jahr</b>
<b>Fach #1</b>	
Nettorauminhalt	<b>135 Liter</b>
Klimaklasse	<b>3 (25°C - 60 %)</b>

## **GARANTIE**

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre, sofern keine anderen Bestimmungen gelten, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs oder ab dem Lieferdatum.

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: <https://sav.hkoenig.com>.

Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.

Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

## **GARANTIEBEDINGUNGEN**

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten.

Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

## AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (\*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinandergelöst wurden.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(\*) Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleiben mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.

Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehöerteile können jedoch direkt über unsere Website <https://sav.hkoenig.com/> erworben werden.

## UMWELT

### ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

# NEDERLANDS

## 1. Bediening Handleiding

### 1.1 Algemeen

Lees de informatie in dit document zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en alle functies optimaal kunt benutten.

Je apparaat zal je jarenlang van dienst zijn als je er goed mee omgaat en goed voor zorgt. We wensen je veel plezier bij het gebruik!

### 1.2 Informatie op deze handleiding

Deze gebruiksaanwijzing is een onderdeel en geeft u belangrijke informatie voor de eerste inbedrijfstelling, veiligheid, bedoeld gebruik en onderhoud van het apparaat. De Bedieningshandleiding moet te allen tijde beschikbaar zijn bij het apparaat. Deze bedieningshandleiding moet worden gelezen en toegepast door iedereen die met het apparaat moet werken:

- Inbedrijfstelling
  - Bediening
  - Problemen oplossen en/of
  - Schoonmaken
- Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze samen met het apparaat door aan de volgende eigenaar.

### 1.3 Waarschuwing mededelingen

De volgende waarschuwingen worden gebruikt in de bedieningshandleiding waar het hier om gaat.

 **GEFAHR** DANGER

**Een waarschuwing van dit niveau duidt op een potentieel gevaarlijke situatie.**

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit leiden tot de dood of ernstige verwondingen.

► Neem de instructies in deze waarschuwing in acht om levensgevaar of ernstig persoonlijk letsel te voorkomen.

**⚠️ WARNUNG** WARNING

**Een waarschuwing van dit niveau duidt op een mogelijke gevaarlijke situatie.**

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit leiden tot ernstig letsel.

► Neem de instructies in deze waarschuwing in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

**⚠️ VORSICHT** ATTENTION

**Een waarschuwing van dit niveau duidt op een mogelijke gevaarlijke situatie.**

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit leiden tot lichte of matige verwondingen.

► Neem de instructies in deze waarschuwing in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

**HINWEIS** PLEASE NOTE

► Een dergelijke mededeling geeft aanvullende informatie die de bediening van de machine vereenvoudigt.

## **2. Veiligheid**

In dit hoofdstuk vindt u belangrijke veiligheidsaanwijzingen bij het omgaan met het apparaat. Het apparaat voldoet aan de vereiste veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan leiden tot persoonlijke of materiële schade.

## 2.1 Beoogd gebruik

Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in gesloten ruimten voor het bewaren en rijpen van vlees (rundvlees, varkensvlees, gevogelte enz.). Het apparaat is niet geschikt voor vis.

### **▲** WARNUNG WARNING

Gevaar door onbedoeld gebruik! Er kunnen gevaren uitgaan van het apparaat als het wordt gebruikt voor onbedoeld gebruik en/of een ander soort gebruik.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
- ▶ Neem de procedurele methoden in acht die in deze gebruikshandleiding worden beschreven.

Gebruik voor een ander doel of voor een doel dat deze beschrijving overschrijdt, wordt beschouwd als onverenigbaar met het beoogde of aangewezen gebruik. Claims van welke aard dan ook wegens schade als gevolg van onbedoeld gebruik zijn uitgesloten. Het risico wordt uitsluitend gedragen door de gebruiker.

## 2.2 Algemene veiligheid informatie

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

**Neem de volgende algemene veiligheidsvoorschriften in acht met betrekking tot de veilige omgang met het apparaat.**

- ▶ Controleer het apparaat op zichtbare uiterlijke beschadigingen voordat u het in gebruik neemt. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.

- ▶ Gebruik dit apparaat niet als het een beschadigd snoer of een beschadigde stekker heeft, als het niet goed werkt of als het beschadigd is of gevallen. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van ten minste 8 jaar oud, mits ze onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich volledig bewust zijn van de gevaren.
- ▶ Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan van een volwassene.
- ▶ Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht achter wanneer het in werking is.
- ▶ Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd veiligheidsmaatregelen worden genomen om het

risico van brand, elektrische schokken en/of letsel bij verkeerd gebruik te voorkomen.

▶ Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de hoofdspinning van uw installatie. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de dealer en sluit het apparaat niet aan.

▶ Het apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, als er duidelijke tekenen van schade zichtbaar zijn of als het lekt.

▶ Houd dit document bij de hand en geef het aan de toekomstige eigenaar in geval van overdracht van uw apparaat

▶ Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

▶ Het apparaat is geen koelkast. Gebruik het apparaat niet voor het bewaren van ander voedsel dan vermeld onder "Beoogd gebruik".

▶ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals

- keukenruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen

- boerderijen

- in hotels, motels en andere residentiële omgevingen

- gastenkamers.

▶ De apparatuur is niet geschikt voor het roken van vlees.

▶ Alleen door de fabrikant geautoriseerde klantenserviceafdelingen mogen reparaties aan het apparaat uitvoeren, omdat anders de

garantieaanspraken vervallen bij eventuele vervolgschade. Ondeskundig uitgevoerde reparaties



kunnen aanzienlijke gevaren opleveren voor de gebruiker.

- ▶ Laat de koeler ongeveer 24 uur rechtop staan voordat je hem aansluit op de stroombron.

### **Koelmiddel:**

Het koelgas in het circuit van dit apparaat is isobutaan (R 600a), een weinig vervuilend maar brandbaar gas.

- Let er bij het transporteren en installeren van het apparaat op dat u geen enkel onderdeel van het koelcircuit beschadigt.

- Gebruik geen scherp of puntig gereedschap om het apparaat te ontdooien.

- Gebruik geen elektrische apparaten in het toestel. Als het koelsysteem beschadigd is:

Gebruik geen vlam in de buurt van het apparaat.

Vermijd vonken - steek geen elektrische apparaten of lampen aan. Ventileer de kamer onmiddellijk.

### **HINWEIS PLEASE NOTE**

▶ Defecte onderdelen moeten altijd worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen dergelijke onderdelen garanderen dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan.

▶ Het apparaat regelt actief de gewenste luchtvochtigheid. Gebruik geen zoutblokken om de vochtigheid in het apparaat te regelen. Het apparaat kan beschadigd raken.

Als er toch zoutblokken worden gebruikt, vervalt de garantie op het apparaat. De fabrikant geeft geen garantie op schade aan apparaat of vlees.

## **2.3 Bronnen van gevaar**

### **2.3.1 Risico op brand / gebruikte brandbare materialen. Gevaar voor brandwonden of explosie**

 **GEFAHR** DANGER

**Er bestaat gevaar voor brandwonden en explosie door de overdruk die ontstaat als het apparaat niet op de juiste manier wordt gebruikt.**

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om het gevaar van brandwonden of een explosie te voorkomen:

 **Waarschuwing: Brandgevaar / brandbare materialen gebruikt.**

- ▶ Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- ▶ Blaasgas in het apparaat is brandbaar.
- ▶ Beschadig het koelcircuit van het apparaat niet.
- ▶ Gebruik geen elektrische apparaten in het apparaat.
- ▶ Gebruik geen mechanische apparaten om het ontdooiproces te versnellen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit om brandbare

materialen op te slaan of te drogen.

► Reinig onderdelen van het apparaat nooit met ontvlambare vloeistoffen. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

**▲GEFAHR** DANGER

► Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen en vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat. De dampen kunnen brandgevaar of een explosie veroorzaken.

### 2.3.2 Gevaren door elektriciteit

**▲GEFAHR** Levensgevaar door elektrische stroom!

**Levensgevaar bestaat wanneer u in contact komt met stroomvoerende draden of subassemblages!**

Neem de volgende

veiligheidsvoorschriften in acht om gevaren door

elektrische stroom te voorkomen:

► Schakel eerst het apparaat uit en haal dan de stekker uit het stopcontact voordat u de binnenverlichting vervangt.

► Gebruik dit apparaat niet als het een beschadigde kabel of stekker heeft, als het niet goed werkt of als het beschadigd is of gevallen. Als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn, moeten deze worden vervangen door de fabrikant of diens serviceagent om gevaar te voorkomen.

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok als

stroomvoerende aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische of mechanische structuur wordt gewijzigd. Bovendien kunnen er functiestoringen aan het apparaat optreden.

### **3. Inbedrijfstelling**

In dit hoofdstuk vindt u belangrijke veiligheidsaanwijzingen voor de eerste inbedrijfstelling van het apparaat. Neem de volgende aanwijzingen in acht om gevaren en schade te voorkomen:

#### **3.1 Veiligheidsinformatie**

##### **▲WARNING** WARNING

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet gebruikt worden om mee te spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ▶ Vervoer het apparaat, pak het uit en gebruik twee personen om het neer te zetten vanwege het zware gewicht van het apparaat.

#### **3.2 Uitpakken**

Ga als volgt te werk om het apparaat uit te pakken:

- Haal het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Het apparaat mag alleen rechtop worden verplaatst.
- Reinig de binnenkant met lauw water en een zachte doek.
- Steek na minstens 24 uur de stekker in het stopcontact en plaats dan vlees in het apparaat.

#### **3.3 Verwijdering van de verpakking**

De verpakking beschermt het apparaat tegen beschadiging tijdens het transport. De verpakkingsmaterialen zijn geselecteerd met het oog op milieuvriendelijkheid en recycling en kunnen daarom worden gerecycled. Door de verpakking terug te brengen in de materiaalkringloop bespaart u grondstoffen en vermindert u de hoeveelheid geaccumuleerd afval.

Breng alle verpakkingsmaterialen die niet langer nodig zijn naar inzamelpunten voor recycling om ze daar weg te gooien.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Bewaar indien mogelijk de originele verpakking van het apparaat gedurende de garantieperiode van het apparaat, zodat het apparaat opnieuw goed verpakt kan worden in geval van een garantieclaim.

## **3.4 Setup**

### **3.4.1 Vereisten voor opstellingslocatie:**

Om een veilige en probleemloze werking van het apparaat te garanderen, moet de installatielocatie aan de volgende voorwaarden voldoen:

- Plaats je apparaat op een vloer die sterk genoeg is om het apparaat te dragen wanneer het volledig geladen is.
- Plaats het apparaat uit de buurt van direct zonlicht en warmtebronnen (kachel, verwarming, radiator, enz.). Direct zonlicht kan de acryllaag aantasten en warmtebronnen kunnen het elektriciteitsverbruik verhogen.
- Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik in een garage of een andere installatie buiten.
- Stel het apparaat niet op in een warme, natte of extreem vochtige omgeving of in de buurt van ontvlambaar materiaal.
- Het apparaat heeft een voldoende luchtstroom nodig om correct te kunnen werken. Laat 15 cm ruimte vrij rond het apparaat. (Alleen vrijstaand)

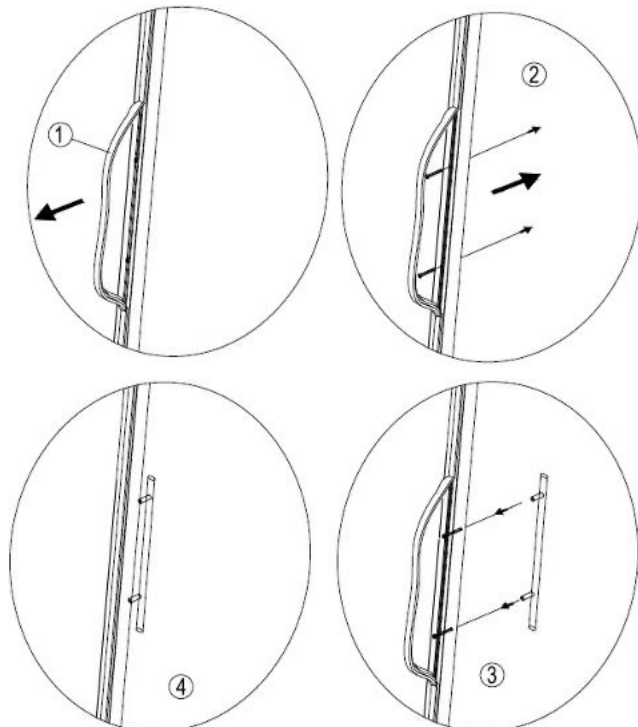
- **WAARSCHUWING!** Sluit de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat niet af.
- Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn, zodat het netsnoer in geval van nood gemakkelijk kan worden losgekoppeld.
- De installatie en montage van dit apparaat op niet-stationaire opstellingslocaties (bijv. op schepen) moet worden uitgevoerd door gespecialiseerde bedrijven / elektriciens, mits zij de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.
- Om energie te besparen moet de deur gesloten zijn wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.

### 3.4.2 Voeten

Er zijn verschillende voeten (3 grotere voeten en 1 kleine voet).

Om je apparaat waterpas te zetten, pas je de kleine voet aan de onderkant van het apparaat aan

### 3.5 De handgreep installeren



Het apparaat wordt geleverd met één metalen roestvrijstalen handgreep. Om te installeren schroef je ze gewoon op de deur met de meegeleverde schroeven. Schuif hiervoor de rubberen afdichting aan de achterkant van de deur opzij om de voorgeboorde gaten open te leggen. Gebruik de bijgeleverde schroeven om de handgreep op de deur te installeren.

#### 3.5.1 Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten de volgende instructies voor de elektrische aansluiting worden opgevolgd:

- Voordat u het apparaat aansluit, moet u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje vergelijken met die van

uw elektrische netwerk. Deze gegevens moeten overeenkomen zodat er geen schade aan het apparaat kan ontstaan. Neem bij twijfel contact op met uw elektricien.

- Voor de verbinding tussen het apparaat en het elektriciteitsnet mag een verlengkabel van maximaal 3 meter lang met een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> worden gebruikt. Het gebruik van meerdere stekkers of bendes is verboden vanwege het brandgevaar dat hiermee gepaard gaat.
- Controleer of de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder of over hete of scherpe oppervlakken is geïnstalleerd.
- Dit apparaat is niet ontworpen voor installatie in een camper of gebruik met een omvormer.
- Het stopcontact moet beveiligd zijn met een 16A veiligheidsschakelaar.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gegarandeerd als het apparaat is aangesloten op een correct geïnstalleerd aardleidingsysteem. Laat bij twijfel de huisinstallatie controleren door een gekwalificeerde elektricien.

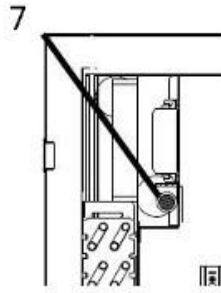
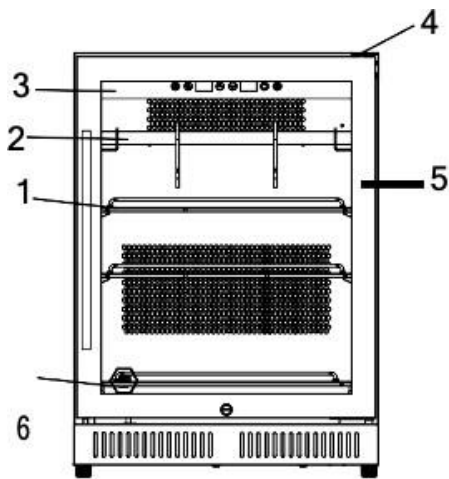
De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde beschermingsgeleider.

## **4. Ontwerp en functie**

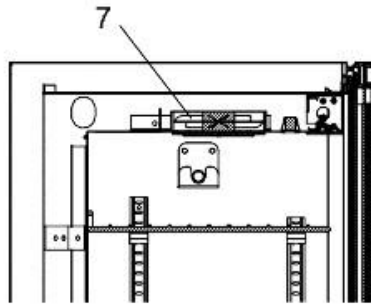
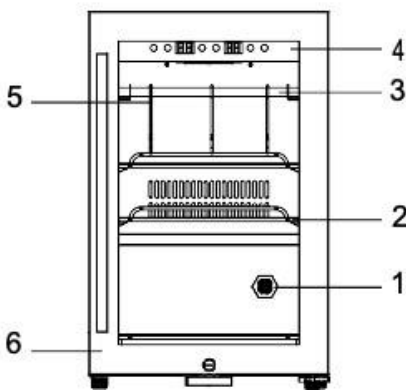
In dit hoofdstuk vindt u belangrijke veiligheidsinformatie over het ontwerp en de werking van het apparaat.

### **4.1 Volledig overzicht**

**BLK660:**

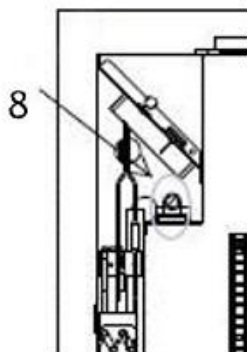
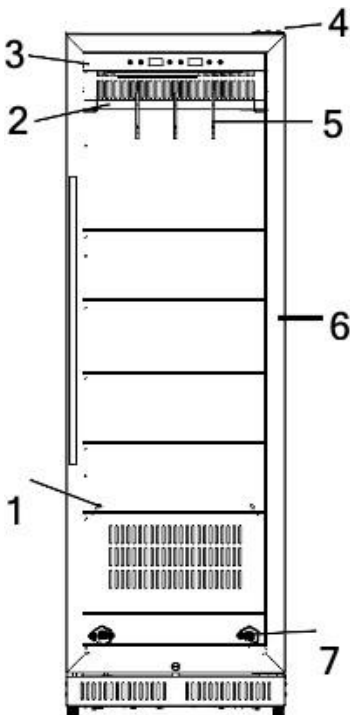


- 1. Roestvrij stalen planken
- 2. Hangrek
- 3. Bedieningspaneel
- 4. scharnier
- 5. Deurroem (afsluitbaar)
- 6. Reactieve koolstof
- 7. UV-licht (verborgen achter)



- 1. Reactieve koolstof
- 2. Roestvrijstalen planken
- 3. Rek ophangen
- 4. Bedieningspaneel
- 5. Slagershaken
- 6. Deurkozijn (afsluitbaar)
- 7. UV-licht (bovenaan verbergen)

**BLK960:**



- 1. Roestvrij stalen planken
- 2. Rek ophangen
- 3. Bedieningspaneel
- 4. Scharnier
- 5. Slagershaken
- 6. Deurframe (afsluitbaar)
- 7. Reactieve koolstof
- 8. UV-licht (achter de hangbaan)



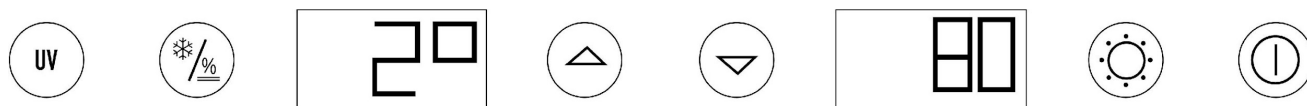
## 4.1.1 Verwijderen van roestvrijstalen planken

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Om een roestvrijstalen plank te verwijderen, verwijder je eerst het vlees. Gebruik handschoenen die geschikt zijn voor contact met voedsel. Til het roestvrijstalen rek omhoog en trek het er voorzichtig uit. Zorg ervoor dat de roestvrijstalen planken en/of het ophangrek voor de slagershaken goed vergrendeld zijn voordat je er vlees op legt of vlees aan ophangt.

## 5. Bediening en bediening

In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over de bediening van het apparaat.



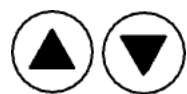
### 5.1 Bedieningselementen en displays



Indrukken om het UV-licht aan te zetten.



Wisselen tussen de temperatuur- en vochtigheidsinstellingen



Temperatuur instellen op 2-14°C (36. F-57. F) en vochtigheid (50% - 85%)



Indrukken om LED-licht aan te zetten (schakelt automatisch uit na 4 uur)



Het apparaat in-/uitschakelen

#### **Bediening:**

1. Reinig het apparaat voor gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

2. Drug op





knop om het apparaat in te schakelen.


3. Zet de UV-lamp minstens 2 uur aan om de binnenkant te steriliseren.

Druk hiervoor op de knop  .

4. De temperatuur of vochtigheid instellen:

 Hiermee kun je schakelen tussen het instellen en weergeven van temperatuur of vochtigheid

Druk één keer op de knop  waarna de temperatuur op het display knippert en de . De temperatuur kan worden ingesteld van 2-14°C (36. F-57. F) in stappen van 1°C.



Druk twee keer op de knop  de vochtigheidsindicator knippert op het scherm en de vochtigheid kan worden ingesteld van 50-85% in stappen van 1%. Als je de instelling niet binnen 3 seconden wijzigt, keert het apparaat terug naar de vorige instelling. Het apparaat keert automatisch terug naar de temperatuurweergave.

#### HINWEIS

► Hang / plaats het vlees pas in de Dry Ager als het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt.

► Tip: Voor de ideale rijpingsresultaten raden we de volgende instelling aan: temperatuur 3°C (37. F)/ luchtvochtigheid 75%.

Tip: U kunt schakelen tussen de temperatuurweergave in ° C en ° F door op

de knoppen te drukken  e n  tegelijkertijd gedurende 3 seconden.

5. LED-licht en UV-licht instelling

Druk op  om de LED-verlichting in te schakelen, deze gaat na 4 uur automatisch uit.

Zet de UV-lamp aan 

**HINWEIS PLEASE NOTE**

- ▶ De deur heeft een veiligheidsschakelaar. Wanneer je de deur van het apparaat opent, schakelt het UV-licht automatisch uit. Als je de deur sluit, gaat het UV-licht weer aan.
- ▶ Het UV-licht wordt gebruikt om het interieur te reinigen voor, tijdens en na het verouderingsproces.

## 5.2 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluitings- en prestatiegegevens is te vinden op de achterkant van het apparaat.

Gebruik het product bij de juiste omgevingstemperatuur volgens het klimaattype op het typeplaatje van het product. Er kan abnormale temperatuur en vorst optreden wanneer het temperatuurbereik van het corresponderende klimaattype wordt overschreden.

SN	+10° C~+32° C (+50° F~89° F)
N	+16° C~+32° C (+61° F~89° F)
ST	+16° C~+38° C (+61° F~100° F)
T	+16° C~+43° C (+61° F~109° F)
SN-ST	+10° C~+38° C (+50° F~100° F)
SN-T	+10° C~+43° C (+50° F~109° F)

## 6. Droge rijping

### 6.1 Veiligheidsinformatie

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Het is niet belangrijk om de deur veel te openen om het klimaat van de apparatuur/de luchtvochtigheid niet onnodig te beïnvloeden.
- ▶ Laat een slager/expert die je vertrouwt je informeren over dry ageing.

#### **▲GEFAHR** DANGER

- ▶ Gebruik alleen vlees dat geschikt is voor raffinage.
- ▶ Draag handschoenen die geschikt zijn voor contact met voedsel als je het vlees en de metalen planken of vleeshaken aanraakt.
- ▶ Een gevaar van droge rijping zijn "wilde schimmels". In tegenstelling tot "goede eetbare schimmels" kunnen deze het vlees bederven en toxische en allergische reacties veroorzaken. Zorg er daarom voor dat je een onberispelijke hygiëne in acht neemt bij het omgaan met het vlees en de apparatuur en laat een slager/expert die je vertrouwt je uitgebreid informeren over dry ageing.

- ▶ Als je een zurige geur opmerkt, kan dit een indicatie zijn van "wilde schimmels".
- ▶ Zodra het rijpingsproces is voltooid, moeten donkere en droge stukken vlees royaal worden verwijderd.
- ▶ Eet geen voedsel dat op het vlees is gelegd, want dan kun je voedselvergiftiging oplopen.

## 6.2 Vrijstelling van aansprakelijkheid:

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan gekoelde producten, ook niet in geval van een defect aan de apparatuur tijdens de garantieperiode. De fabrikant aanvaardt ook geen aansprakelijkheid voor persoonlijk letsel als gevolg van onjuist opgeslagen producten die vervolgens worden geconsumeerd.

## 6.3 Informatie over dry ageing

Het droog rijpen van rundvlees, varkensvlees en gevogelte is een duur proces en vereist tijd en ideale omstandigheden.

Je kunt vlees van goede kwaliteit bewaren op de metalen opslagplanken of ophangen aan de vleeshaken in de apparatuur.

Controleer het vlees regelmatig op de aanwezigheid van wilde schimmels.

Als de gewenste mate van rijping niet bereikt is, haal het vlees er dan uit, verdeel het in porties naar eigen inzicht en bereid het.

### **Verschillende aroma's, afhankelijk van de mate van rijping**

Afhankelijk van het gebruikte vlees krijg je subtiele, nootachtige aroma's na ongeveer 21 dagen.

Afhankelijk van het vlees krijg je na ongeveer 28 tot 35 dagen aroma's die lijken op die van schimmels.

Afhankelijk van het gebruikte vlees krijg je na ongeveer 45 dagen en langer krachtige aroma's die lijken op die van blauwe kaas.

Hoe langer je het vlees laat rijpen, hoe sterker het aroma zal zijn.

## 7. Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het reinigen en onderhouden van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om schade door onjuist reinigen te voorkomen en een probleemloze werking te garanderen.

## 7.1 Veiligheidsinformatie

### **⚠ VORSICHT** ATTENTION

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voordat u begint met het reinigen van het apparaat:

- ▶ Reinig het apparaat grondig voordat u het in gebruik neemt.
- ▶ Reinig het apparaat grondig na elk verouderingsproces.
- ▶ Schakel voor het reinigen de dry ageing cooler uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder al het vlees.
  - ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of oplosmiddelen.
  - ▶ U moet een reinigingsmiddel gebruiken dat geschikt is voor levensmiddelen en dat niet te agressief is voor de oppervlakken van het apparaat.
  - ▶ Schraap hardnekkig vuil niet weg met harde voorwerpen.

Als je de apparatuur vrij lang niet gebruikt, moet je alle metalen planken, het metalen ophangstelsel en de vleeshaken verwijderen en de apparatuur grondig schoonmaken

## 7.2 Schoonmaken

## ◆ Binnen- en buitenmuren

Maak de binnen- en buitenmuren schoon met lauw water en een beetje afwasmiddel. Gebruik nooit schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen die zand of zuur bevatten.

Veeg het apparaat vervolgens grondig af met een zachte doek.

Zet het UV-licht na elk rijpingsproces 24 uur aan.

## ◆ Huisvesting

Gebruik een glasreiniger om de glazen oppervlakken te reinigen en een in de handel verkrijgbare roestvrijstalen reiniger voor roestvrijstalen oppervlakken.

Veeg het apparaat vervolgens grondig af met een zachte doek.

## ◆ Container voor gecondenseerd water (K)

Controleer regelmatig de container voor het gecondenseerde water.

Deze bevindt zich rechtsachter op het apparaat. Verwijder indien nodig het gecondenseerde water met een spons.



## ◆ Handmatig ontdooien

Ontdooi het apparaat na elk verouderingsproces.

Schakel de stroom uit maar haal de stekker niet uit het stopcontact.

Stekker. Laat het apparaat vervolgens handmatig ontdooien. Let op de container voor gecondenseerd water (K) en verwijder het gecondenseerde water tijdens het ontdooien.

## ◆ Ga als volgt te werk als het apparaat bevroren is:

Haal het vlees uit het apparaat. Dek het af met huishoudfolie of doe het indien mogelijk in een foliezak en koel het in een geschikte koelkast. Schakel het apparaat uit.

Vul de pan met heet kraanwater, maar water dat niet meer kookt, en plaats de pan op een doek op de onderste metalen plank.

Waarschuwing: Verbrandingsgevaar door de hete pan.

- ▶ Wees voorzichtig bij het gebruik van de kookpot. De stoom zal het ijs binnen ongeveer een uur doen smelten. Het smeltwater wordt opgevangen in de binnenkant van het apparaat en eventueel in de container voor gecondenseerd water (K). Haal de pan en de doek uit het apparaat. Veeg het water uit de binnenkant en leeg de lekbak (K). Veeg het apparaat droog met een zachte doek. Laat het apparaat 1 uur open staan zodat het kan ventileren.

### ◆ **Roestvrijstalen planken, ophangrek, opvangbak en slagerhaken**

Haal de roestvrijstalen planken, het hangrek, de opvangbak en de slagershaken uit het apparaat en reinig ze met warm water en afwasmiddel om hygiënische redenen. Droog de onderdelen goed af.

### ◆ **Actief koolstoffilter**

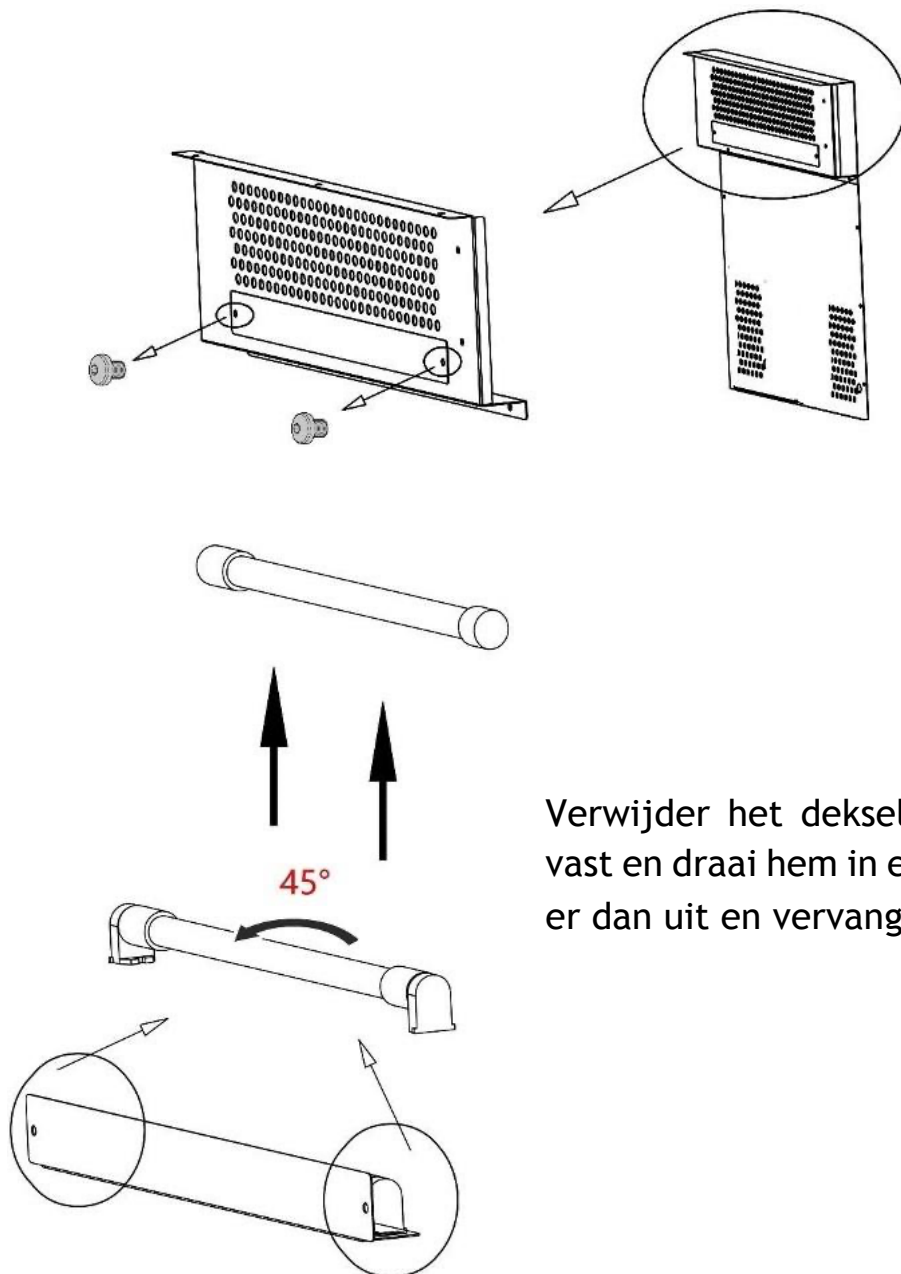
- Vervang het actieve koolstoffilter één keer per jaar. Verwijder hiervoor het vlees (indien nodig), schroef het filter los en vervang het.
- Je kunt bij ons vervangende actieve koolfilters bestellen.



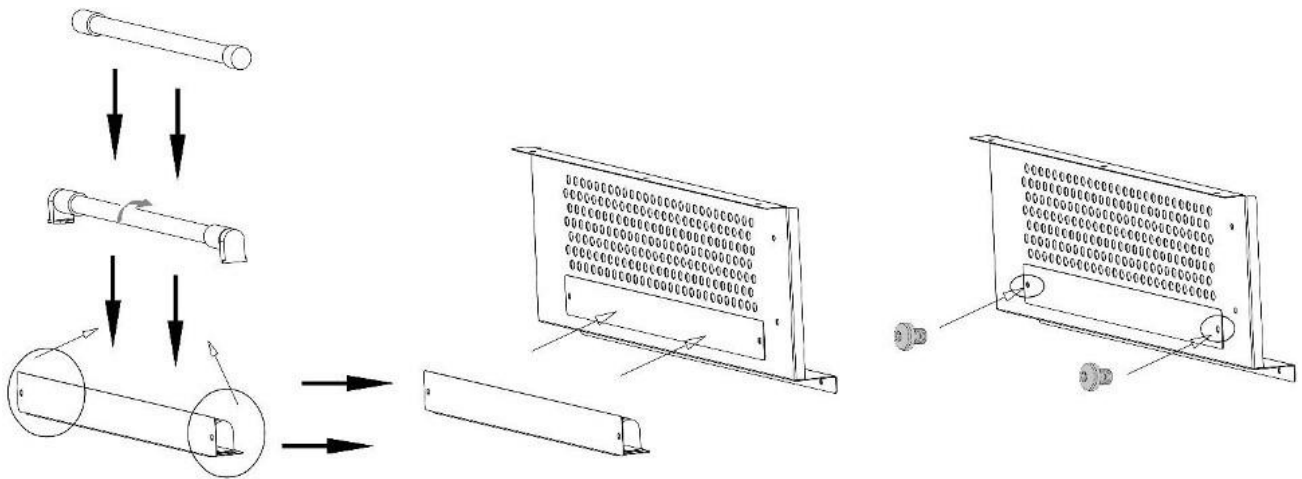
## 7.3 De UV-lamp vervangen

### Modus 1:

Draai de schroeven voorzichtig los.



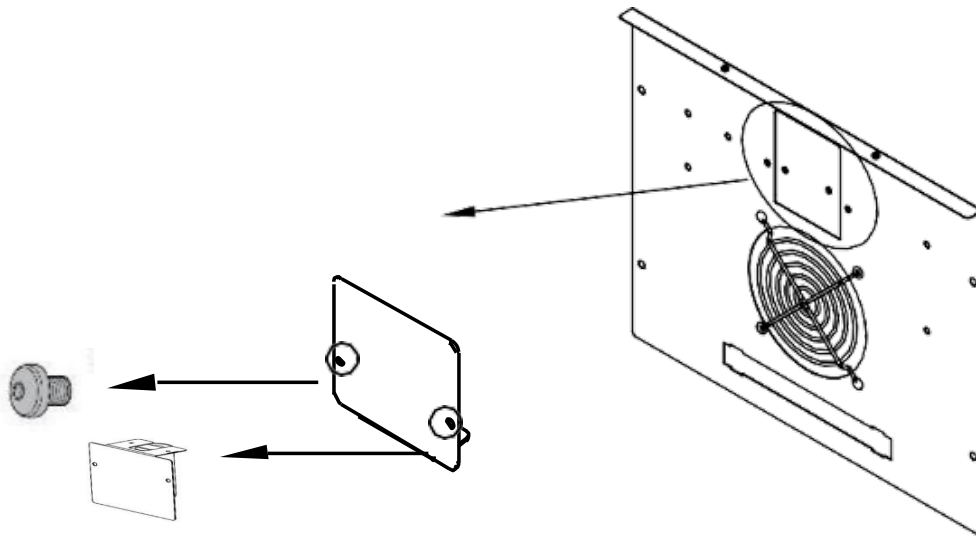
Verwijder het deksel. Houd de UV-lamp stevig vast en draai hem in een hoek van  $45^\circ$ , trek hem er dan uit en vervang hem.



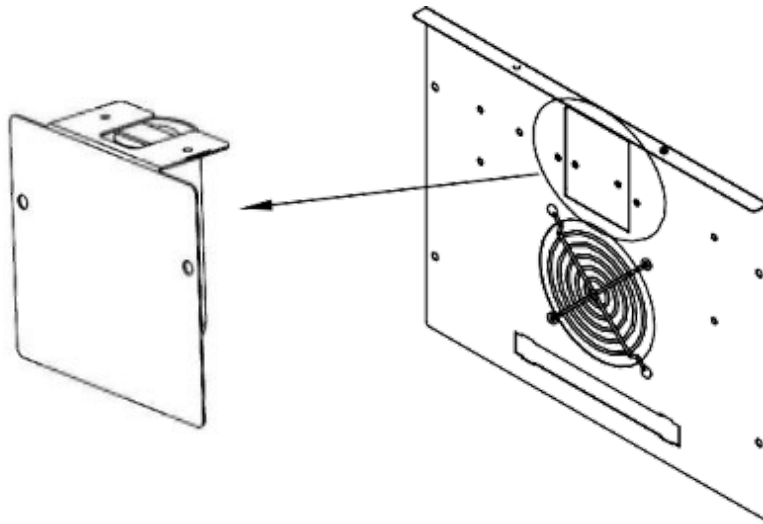
Installatie achteruit dienovereenkomstig.

## Modus 2:

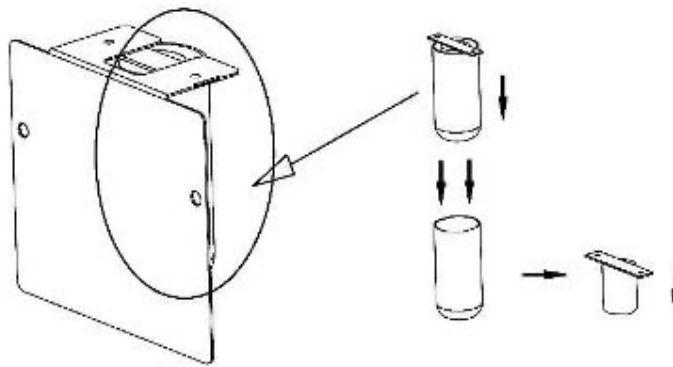
Draai de schroeven voorzichtig los.



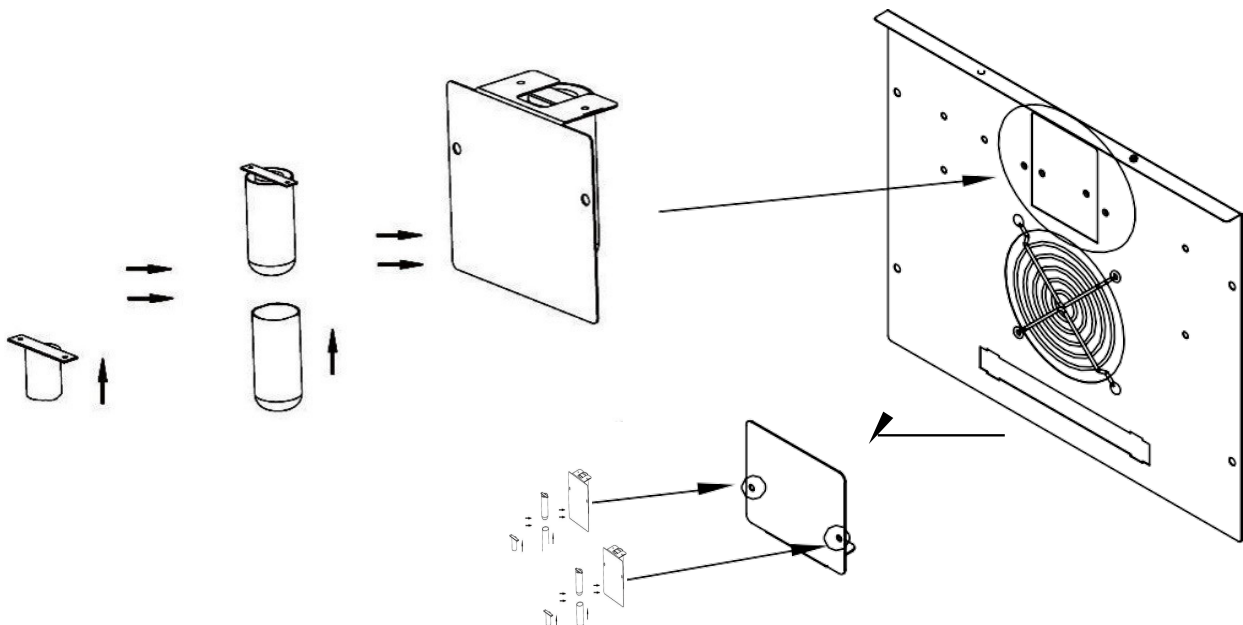
Verwijder het deksel. De UV-lamp is hieraan bevestigd.



Trek het deksel van de UV-lamp naar beneden en plaats de lamp terug.



Installatie achteruit dienovereenkomstig.



## 7.4 Het apparaat verplaatsen

Schakel het apparaat eerst uit. Verwijder alle inhoud. Plak alle losse items in het apparaat goed af met tape. Tape de deuren dicht. Zorg ervoor dat het apparaat rechtop blijft staan tijdens het transport.

## 8. Problemen oplossen

In dit hoofdstuk vindt u belangrijke aanwijzingen met betrekking tot de bediening van het apparaat. Neem de volgende aanwijzingen in acht om gevaren en schade te voorkomen:

### 8.1 Veiligheidsberichten

#### **⚠ VORSICHT** ATTENTION

- ▶ Reparaties aan elektrische apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerde elektriciens die zijn opgeleid door de fabrikant.
- ▶ Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en schade aan het apparaat veroorzaken.

### 8.2 Storingsmeldingen en verhelpen van storingen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en verhelpen van kleine storingen.

<b>Fout</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>
Apparaat is niet koud genoeg.	Controleer de instelling van de temperatuurregeling. Externe omgeving kan een hogere instelling vereisen. De deur staat te vaak open. De deur is niet volledig gesloten. De deurafdichting sluit niet goed af. Het apparaat heeft niet de juiste speling. Ontdooi het apparaat.
Het licht werkt niet.	Neem contact op met de klantenservice.
Trillingen & te veel lawaai & deur sluit niet goed	Controleer of het apparaat waterpas staat. Controleer de ventilator. Onderdelen zitten los. Apparaat raakt de muur. De deur is omgekeerd en niet goed geïnstalleerd. De afdichting is zwak. De planken zijn uit positie.
Het scherm werkt niet. Knoppen werken niet.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 2 minuten en steek de stekker weer in het stopcontact. Als het probleem hiermee niet is opgelost, neem dan contact op met de klantenservice.
Compressor start niet	De kamertemperatuur is lager dan de gewenste temperatuur.
Dauw op het oppervlak van de kast :	Het oppervlak van het apparaat, vooral de glazen deur, kan wat bevroren als het apparaat in een vochtige ruimte staat. Dit komt door het vocht in de lucht dat in contact komt met de kast. Veeg dit weg met een droge doek.
Vloeibaar geluid	1 Het geluid van de compressor wanneer deze start of stopt met werken 2 Het stromende geluid van koelmiddel in het koelsysteem 3 Het verdampingsgeluid van koelmiddel in de verdamper
Condenstvorming in de kast	In een omgeving met een hoge vochtigheidsgraad of als de deur van het apparaat lange tijd open heeft gestaan of vaak is geopend, moet u de deur en de wanden schoonvegen en de deur zo lang mogelijk gesloten laten.

<b>Foutcode</b>	<b>Probleem</b>	<b>Oplossing</b>
H1	Probleem met contact van deur.	Contact opnemen met de klantenservice
H2	Probleem met temperatuursensor.	Contact opnemen met de klantenservice
H3	Probleem met koeling	Contact opnemen met de klantenservice
H4	Probleem met vochtigheid	Contact opnemen met de klantenservice
H5	Probleem met vochtigheidssensor	Contact opnemen met de klantenservice
H6	Probleem met ontdooien	Het apparaat ontdooien
E9	Probleem met signaalkabel	Contact opnemen met de klantenservice

**HINWEIS****PLEASE NOTE**

- ▶ Als je het probleem niet kunt oplossen met de bovenstaande stappen, neem dan contact op met de klantenservice.
- ▶ Reinig de metalen planken, opvangbak en de vleeshaken met een ontsmettingsmiddel en verwijder de resten vlees uit de apparatuur voordat je de apparatuur opstuurt.

## 9. Ontdoen van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het restafval terechtkomen of verkeerd worden verwerkt, kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Doe je oude apparaat daarom in geen geval bij het restafval.

**HINWEIS****PLEASE NOTE**

- ▶ Maak gebruik van het inzamelpunt in uw gemeente om oude elektrische en elektronische apparaten in te leveren en te recyclen. Neem indien nodig contact op met het gemeentehuis, de plaatselijke vuilnisophaaldienst of uw dealer voor informatie.
- ▶ Zorg ervoor dat je oude apparaat veilig wordt opgeborgen, uit de buurt van kinderen, totdat het wordt weggehaald: Voordat je je oude koelkast weggooit, verwijder je de deuren en laat je de planken zitten, zodat kinderen er niet gemakkelijk in kunnen klimmen.
- ▶ Blaasgas in het apparaat is brandbaar. De afvoer van dit brandbare materiaal moet in overeenstemming zijn met de nationale voorschriften.

## Productkaart

Gedelegeerde Verordening (EU) 2015/1094

Naam of handelsmerk leverancier	<b>HKOENIG</b>
Typeaanduiding	<b>BLK660</b>
Soort model	<b>Verticale koelbewaarkast</b>
Energie-efficiëntieklasse	<b>B</b>
Energie-efficiëntie-index	<b>12,50</b>
Energieverbruik (E24h)	<b>1 Wh</b>
Jaarlijks energieverbruik	<b>480 kWh/jaar</b>
<b>Aantal compartimenten<sup>1</sup></b>	
Nettovolume	<b>135 liter</b>
Klimaatklasse	<b>3 (25°C - 60%)</b>

## GARANTIE

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar, tenzij anders vermeld, beginnend vanaf de datum van de initiële aankoop of bezorgdatum.

Als u problemen of vragen heeft, kunt u eenvoudig onze hulppagina's bezoeken voor tips om problemen op te lossen, de FAQ's en andere gebruikershandleidingen op onze website: <https://sav.hkoenig.com>.

Door de referentienaam van uw apparaat in de zoekbalk te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online hulpmiddelen, ontworpen om aan uw behoeften te voldoen.

Als u toch niet geen antwoord op uw vraag kunt vinden, klik dan op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? Hierdoor gaat u naar het Aanvraagformulier voor Klantenondersteuning, dat u in kunt vullen om uw verzoek te valideren en hulp te ontvangen.

## GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle mankementen die voortkomen uit normaal gebruik, volgens de sectie gebruik en specificaties in de gebruikershandleiding.

Deze garantie omvat niet verpakkings- of transportproblemen tijdens het vervoer van het product door de eigenaar. Het omvat ook niet de normale slijtage van het product, Noch het onderhoud of vervangen van verbruiksartikelen.

## UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

- Accessoires en verbruiksartikelen (\*).
- Normaal onderhoud van het apparaat.

- Alle mankementen veroorzaakt door verkeerd gebruik (schokken, het niet opvolgen van de aanbevolen stroomvoorziening, in slechte omstandigheden gebruiken, etc.), onvoldoende onderhoud of ondeugdelijk gebruik van het apparaat, alsook het gebruik van ongeschikte accessoires.
- Schade van buitenaf: vuur, waterschade, elektrische stroompiek, etc.
- Apparaten die uit elkaar zijn gehaald, ook gedeeltelijk, door personen die niet er niet gekwalificeerd voor zijn (zoals de gebruiker).
- Producten waarvan het serienummer verdwenen, beschadigd of onleesbaar is, waardoor we het niet kunnen identificeren.
- Producten die verhuurd werden of ter demonstratie of showmodel waren.

(\* ) Sommige onderdelen van uw apparaat, genaamd verbruiksartikelen, slijten naar verloop van tijd en bij veel gebruik van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan verergerd worden door slechte omstandigheden of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen worden daarom niet gedekt door de garantie.

De accessoires meegeleverd met het apparaat zijn ook uitgesloten van de garantie. Ze kunnen niet vervangen of gerestitueerd worden. Echter, sommige accessoires zijn te koop via onze website: <https://sav.hkoenig.com/>.

## MILIEU

### ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05



# ESPAÑOL

## 1. Funcionamiento Manual

### 1.1 General

Lea la información que contiene para familiarizarse rápidamente con su aparato y aprovechar todas sus funciones.

Su aparato le servirá durante muchos años si lo maneja y cuida adecuadamente. Le deseamos que disfrute mucho con él.

### 1.2 Información sobre este manual

Estas instrucciones de uso son un componente y le proporcionan información importante para la primera puesta en servicio, la seguridad, el uso previsto y el cuidado del aparato.

El Manual de instrucciones debe estar disponible en todo momento en el aparato. Estas instrucciones de servicio deben ser leídas y aplicadas por todas las personas encargadas de trabajar con el aparato:

- Puesta en servicio
  - Funcionamiento
  - Localización de averías y/o
  - Limpieza
- Conserve el manual de instrucciones en un lugar seguro y entréguelo al siguiente propietario junto con el aparato.

### 1.3 Advertencia avisos

Las siguientes indicaciones de advertencia se utilizan en el Manual de instrucciones en cuestión.

 **GEFAHR** DANGER

**Un aviso de este nivel de peligro indica una situación potencialmente peligrosa.**

Si no se evita la situación de peligro, puede provocar la muerte o lesiones graves.

► Observe las instrucciones de este aviso de advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones personales graves.

**▲WARNING** WARNING

**Un aviso de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.**

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones graves.

► Siga las instrucciones de este aviso de advertencia para evitar daños personales.

**▲VORSICHT** ATTENTION

**Un aviso de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.** Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones leves o moderadas.

► Siga las instrucciones de este aviso de advertencia para evitar daños personales.

**HINWEIS** PLEASE NOTE

► Un aviso de este tipo indica información adicional que simplificará el manejo de la máquina.

## 2. Seguridad

En este capítulo encontrará importantes indicaciones de seguridad para el manejo del aparato.

El aparato cumple las normas de seguridad exigidas. El uso inadecuado puede provocar daños personales o materiales.

### 2.1 Uso previsto

Este aparato sólo está previsto para su uso en espacios cerrados para el almacenamiento y envejecimiento de carne (vacuno, cerdo y aves de corral, etc.). El equipo no es adecuado para el pescado.

Los usos para un fin distinto o para un fin que exceda de esta descripción se consideran incompatibles con el uso previsto o designado.

### **▲ WARNUNG** WARNING

¡Peligro debido a un uso no previsto! Pueden emanar peligros del aparato si se utiliza para un uso no previsto y/o para un tipo de uso diferente.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para el uso previsto.
- ▶ Observe los métodos de procedimiento descritos en este manual de instrucciones.

Quedan excluidas las reclamaciones de todo tipo por daños derivados de usos no previstos. El Usuario asume el riesgo exclusivo.

## **2.2 Seguridad general información**

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

**Tenga en cuenta las siguientes indicaciones generales de seguridad relativas al manejo seguro del aparato.**

- ▶ Antes de utilizar el aparato, compruebe si presenta daños externos visibles. No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.

- ▶ No utilice este aparato si tiene el cable o el enchufe dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su agente de servicio o una persona con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad, siempre que estén supervisados y hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y sean plenamente conscientes de los peligros que conlleva.
- ▶ La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados por un adulto.
- ▶ Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- ▶ Al utilizar equipos eléctricos, deben tomarse siempre precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.

▶ Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características se corresponde con la tensión principal de su instalación. Si no es así, póngase en contacto con el distribuidor y no conecte la unidad.

▶ El aparato no debe utilizarse si se ha caído, si presenta signos evidentes de deterioro o si tiene fugas.

▶ Conserve este documento a mano y entrégueselo al futuro propietario en caso de transferencia de su dispositivo.

▶ No sumerja nunca el aparato, su cable de alimentación ni su enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

▶ El equipo no es un frigorífico. No utilice el equipo para almacenar alimentos distintos de los mencionados en el apartado "Uso previsto".

▶ Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como

- zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo

- granjas

- en hoteles, moteles y otros entornos residenciales

- habitaciones de huéspedes.

▶ El equipo no es adecuado para el ahumado de carne.

▶ Sólo los servicios de atención al cliente autorizados por el fabricante pueden realizar reparaciones en el aparato, ya que de lo contrario los

derechos de garantía quedarán anulados en caso de daños posteriores. Las reparaciones realizadas de forma inadecuada pueden ocasionar peligros considerables para el usuario.

- ▶ Antes de conectar la nevera a la red eléctrica, déjela en posición vertical durante aproximadamente 24 horas.



### **Refrigerante:**

El gas refrigerante contenido en el circuito de este aparato es isobutano (R 600a), un gas poco contaminante pero inflamable.

- Al transportar e instalar el aparato, tenga cuidado de no dañar ninguna parte del circuito de refrigerante.

- No utilice herramientas afiladas o puntiagudas para descongelar el aparato.

- No utilice aparatos eléctricos en el interior del aparato. Si el sistema de refrigeración está dañado:

No utilice una llama cerca del aparato.

Evite las chispas: no encienda aparatos eléctricos ni lámparas eléctricas. Ventile la habitación inmediatamente.

### **HINWEIS PLEASE NOTE**

▶ Los componentes defectuosos deben sustituirse siempre por piezas de recambio originales. Sólo dichas piezas garantizarán el cumplimiento de los requisitos de seguridad.

▶ El aparato regula activamente la humedad deseada. No utilice bloques de sal para regular la humedad del aparato. El aparato podría resultar dañado.

Si, a pesar de todo, se utilizan bloques de sal, la garantía del aparato expira. El fabricante no asume ninguna garantía por daños en el aparato o en la carne.


## **2.3 Fuentes de peligro**

### **2.3.1 Riesgo de incendio / materiales**

**inflamables utilizados. Peligro de quemaduras o de explosión**

**▲GEFAHR DANGER**

**Existe peligro de quemaduras y explosión debido al exceso de presión que se crea en caso de que el aparato no se utilice correctamente.**

 Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros de quemaduras o explosión :

**Advertencia: Riesgo de incendio / materiales inflamables utilizados.**

- ▶ No guarde en este aparato sustancias explosivas como aerosoles con propelente inflamable.
- ▶ El gas soplado dentro de la unidad es inflamable.
- ▶ No dañe el circuito de refrigeración del aparato.
- ▶ No utilice aparatos eléctricos en el interior del aparato.
- ▶ No utilice dispositivos mecánicos para acelerar el proceso de descongelación.
- ▶ No utilice nunca el aparato para almacenar o secar materiales inflamables.

► No limpie nunca las piezas del aparato con líquidos inflamables. Los vapores pueden crear peligro de incendio o explosión.

**▲GEFAHR** DANGER

► No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato. Los vapores pueden crear un peligro de incendio o explosión.

### 2.3.2 Peligros debidos a la energía eléctrica

**▲GEFAHR** ¡Peligro mortal debido a la energía eléctrica!

Existe **peligro de muerte al entrar en contacto con cables o subconjuntos bajo tensión.**

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros debidos

a la energía eléctrica:

► Antes de cambiar la luz interior, apague primero el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.

► No utilice este aparato si tiene el cable o el enchufe dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado caído. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser sustituidos por el fabricante o su servicio técnico para evitar situaciones de peligro.

► No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Existe peligro de descarga eléctrica si se tocan las conexiones bajo tensión y se altera la estructura eléctrica o mecánica. Además, también pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.



## 3. Puesta en servicio

Este capítulo le proporciona importantes indicaciones de seguridad durante la primera puesta en servicio del aparato. Observe las siguientes indicaciones para evitar peligros y daños:

### 3.1 Información de seguridad

#### **⚠️ WARNUNG** WARNING

- ▶ Los materiales de embalaje no pueden utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- ▶ Transporte, desembale y utilice dos personas para colocar el aparato debido a su gran peso.

### 3.2 Desembalaje

Para desembalar el aparato, proceda como se indica a continuación:

- Saque el aparato de la caja y retire el material de embalaje.
- El aparato sólo debe moverse en posición vertical.
- Limpie la superficie interior con agua tibia utilizando un paño suave.
- Transcurridas al menos 24 horas, enchufe el aparato a la toma de corriente y, a continuación, introduzca la carne en el aparato.

### 3.3 Eliminación de los envases

El embalaje protege el aparato contra daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan en base a criterios de compatibilidad con el medio ambiente y relacionados con el reciclado, por lo que pueden reciclarse. Devolver el embalaje al circuito de materiales ahorra materias primas y reduce las cantidades de residuos acumulados.

Lleve los materiales de embalaje que ya no necesite a los puntos de recogida de reciclaje para su eliminación.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Si es posible, conserve el embalaje original del aparato durante el periodo de garantía del mismo, para poder volver a embalarlo correctamente en caso de reclamación de garantía.

### 3.4 Configurar

### **3.4.1 Requisitos de ubicación de la instalación:**

Para garantizar un funcionamiento seguro y sin problemas del aparato, el lugar de instalación debe cumplir los siguientes requisitos:

- Coloque el aparato sobre un suelo lo suficientemente resistente como para soportarlo cuando esté completamente cargado.
- Coloque el aparato alejado de la luz solar directa y de fuentes de calor (estufa, calefactor, radiador, etc.). La luz solar directa puede afectar al revestimiento acrílico y las fuentes de calor pueden aumentar el consumo eléctrico.
- Esta unidad no está diseñada para su uso en un garaje o cualquier otra instalación exterior.
- No instale el aparato en un entorno caluroso, húmedo o extremadamente húmedo, ni cerca de material inflamable.

El aparato necesita un caudal de aire adecuado para funcionar correctamente. Deje un espacio libre de 15 cm alrededor del aparato. (Sólo independiente)

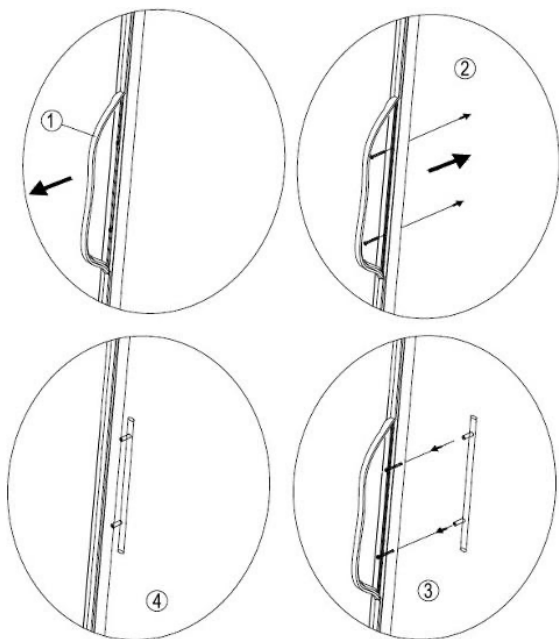
- **ADVERTENCIA** No cierre las aberturas de ventilación de la carcasa del aparato.
- La toma de corriente debe ser fácilmente accesible para poder desconectar fácilmente el cable de alimentación en caso de emergencia.
- La instalación y el montaje de este aparato en lugares de instalación no estacionarios (por ejemplo, en barcos) deben ser realizados por empresas / electricistas especializados, siempre que garanticen los requisitos previos para el uso seguro de este aparato.
- Por razones de ahorro de energía, asegúrese de que la puerta esté cerrada cuando el aparato esté encendido.

### **3.4.2 Pies**

Hay diferentes pies (3 pies grandes y 1 pie pequeño).

Para nivelar el aparato, ajuste el pequeño pie situado en la parte inferior del aparato.

## 3.5 El mango de instalación



El dispositivo viene con una manilla metálica de acero inoxidable. Para instalarlo, basta con atornillarlo a la puerta con los tornillos suministrados.

Para ello, deslice la junta de goma de la parte posterior de la puerta hacia un lado para dejar al descubierto los orificios pretaladrados. Utilice los tornillos incluidos para instalar el tirador en la puerta.

### 3.5.1 Conexión eléctrica

Para garantizar un funcionamiento seguro y sin averías del aparato, deben observarse las siguientes instrucciones para la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de su red eléctrica. Estos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el aparato. En caso de duda, consulte a su electricista cualificado.
- La conexión entre el aparato y la red eléctrica puede realizarse mediante un cable alargador de 3 metros de longitud (máx.) y 1,5 mm<sup>2</sup> de sección. Se prohíbe el uso de enchufes múltiples o grupos debido al peligro de incendio que ello conlleva.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y de que no se haya instalado debajo o sobre superficies calientes o afiladas.
- Esta unidad no está diseñada para instalarse en un vehículo recreativo ni para utilizarse con un inversor.
- La toma de corriente debe estar protegida por un interruptor de corte de seguridad de 16 A.
- La seguridad eléctrica del aparato sólo está garantizada si éste está conectado a un sistema de conductores de protección correctamente instalado. En caso de duda, haga revisar la instalación doméstica por un electricista cualificado.

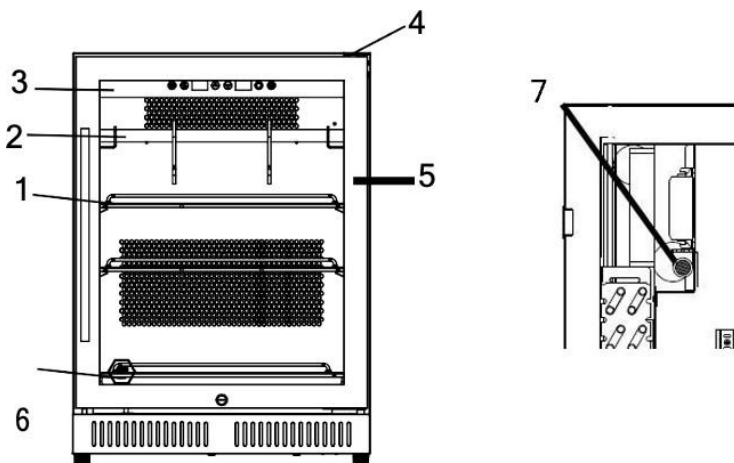
El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la falta o el deterioro del conductor de protección.

## 4. Diseño y función

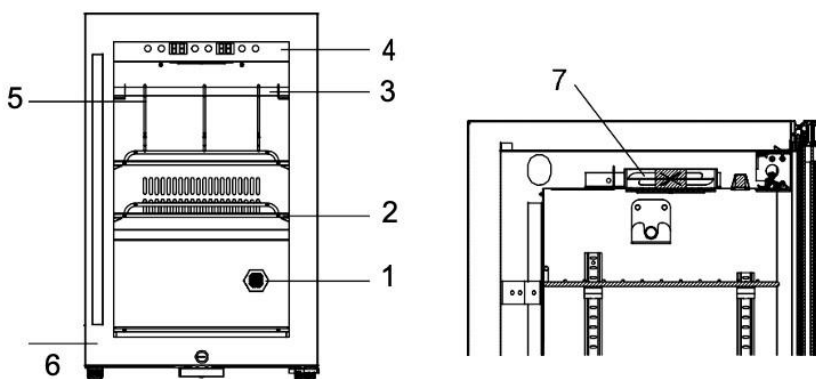
En este capítulo encontrará importantes indicaciones de seguridad sobre el diseño y el funcionamiento del aparato.

### 4.1 Panorama completo

BLK660:

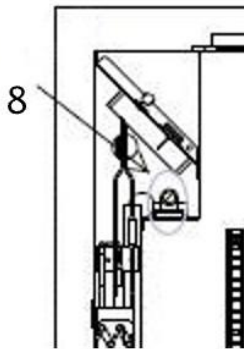
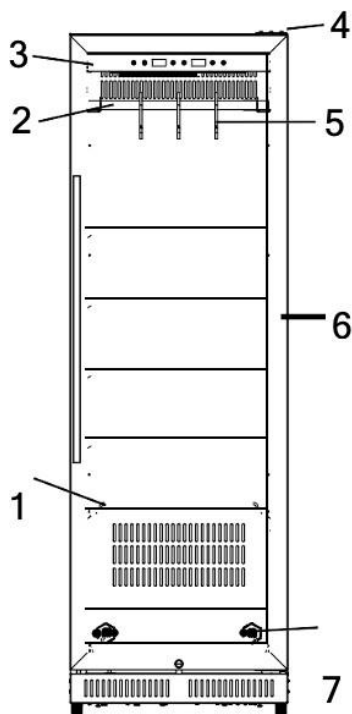


1. Estantes de acero inoxidable
2. Colgar estante
3. Panel de control
4. Bisagra
5. Fama de la puerta (con cerradura)
6. Carbono reactivo
7. Luz ultravioleta (oculta detrás)



1. Carbono reactivo
2. Estantes de acero inoxidable
3. Cuelgue el estante
4. Panel de control
5. Ganchos de carnicero
6. Marco de la puerta (con cerradura)
7. Luz ultravioleta (oculta en la parte superior)

BLK960:



1. Estantes de acero inoxidable
2. Perchero
3. Panel de control
4. Bisagra
5. Ganchos de carnicero
6. Marco de la puerta (con cerradura)
7. Carbono reactivo
8. Luz ultravioleta (detrás del rac colgante)

## 4.1.1 Retirada de los estantes de acero inoxidable

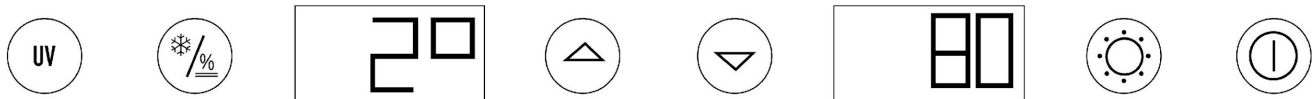
### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Para retirar un estante de acero inoxidable, retire primero la carne. Utilice guantes adecuados para el contacto con alimentos. Levante el estante de acero inoxidable y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el estante de acero inoxidable y/o la rejilla para colgar los ganchos de carnicero estén correctamente bloqueados en su posición antes de colocar o colgar la carne.

## 5. Funcionamiento y manejo

En este capítulo encontrará indicaciones importantes para el manejo del aparato.

### 5.1 Elementos de mando e indicadores



Pulse para encender la luz UV .



Cambia entre los ajustes de temperatura y humedad

Ajuste de la temperatura 2-14°C (36. F-57. F) y la humedad (50% - 85%).



Pulse para encender la luz LED (se apaga automáticamente al cabo de 4 horas)




Encender / apagar el dispositivo.

Operación:

1. Limpie el aparato antes de utilizarlo (véase el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

2. Pulse el botón  para encender el aparato.

3. Encienda la luz UV durante al menos 2 horas para esterilizar el interior.

Para ello, pulse el botón 


4. Ajustar la temperatura o la humedad:



Se puede alternar entre el ajuste y la visualización de la temperatura o la humedad.

Pulse el botón una vez  , la temperatura parpadeará en la

pantalla y el botón. La temperatura puede ajustarse entre 2-14°C (36. F-57. F) en pasos de 1°C.

Pulse dos veces el botón  , el indicador de humedad parpadea

en la pantalla y la humedad puede ajustarse entre 50-85% en pasos de 1%.

Si no cambia el ajuste en 3 segundos, el aparato volverá al ajuste anterior. El aparato vuelve automáticamente a la indicación de temperatura.

► Cuelgue / coloque la carne en la Dry Ager sólo cuando el aparato haya alcanzado la temperatura deseada.

► Consejo : Para obtener resultados de maduración ideales, recomendamos el siguiente ajuste : temperatura 3°C (37°F)/ humedad del aire 75%.

Consejo : Puede cambiar entre la visualización de la temperatura en °C y °F

pulsando los botones





y



simultáneamente durante 3 segundos.

## 5. Ajuste de luz LED y luz UV :

Pulse  , para encender la luz LED, ésta se apaga automáticamente al cabo de 4 horas.

Pulse  para encender la luz UV.

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► La puerta tiene un interruptor de seguridad. Al abrir la puerta del aparato, la luz UV se apaga automáticamente. Cuando cierre la puerta, la luz UV se encenderá de nuevo.

► La luz ultravioleta se utiliza para limpiar el interior antes, durante y después del proceso de envejecimiento.

## 5.2 Placa de características

La placa de características con los datos de conexión y rendimiento se encuentra en la parte posterior del aparato.

Utilice el producto a la temperatura ambiente adecuada según el tipo de clima que figura en la placa de características del producto. Pueden producirse temperaturas anormales y heladas si se supera el intervalo de temperatura del tipo de clima correspondiente.

SN	+10° C~+32° C (+50° F~89° F)
N	+16° C~+32° C (+61° F~89° F)
ST	+16° C~+38° C (+61° F~100° F)
T	+16° C~+43° C (+61° F~109° F)
SN-ST	+10° C~+38° C (+50° F~100° F)
SN-T	+10° C~+43° C (+50° F~109° F)

## 6. Envejecimiento en seco

### 6.1 Información de seguridad

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Es importante no abrir mucho la puerta para no afectar innecesariamente al clima del equipo/la humedad del aire.
- ▶ Pídale a un carnicero/experto de confianza que le informe sobre el envejecimiento en seco.

#### **⚠GEFAHR** DANGER

- ▶ Utilice únicamente carne apta para el refinamiento.
- ▶ Utilice guantes adecuados para el contacto con alimentos si toca la carne y los estantes metálicos o los ganchos para carne.
  - ▶ Un peligro del envejecimiento en seco son los "hongos silvestres". A diferencia de los "buenos hongos comestibles", éstos pueden estropear la carne y provocar reacciones tóxicas y alérgicas. Por este motivo, asegúrese de mantener unas normas de higiene impecables al manipular la carne y el equipo, y pida a un carnicero/experto de su confianza que le proporcione información exhaustiva sobre el envejecimiento en seco.
  - ▶ Si nota un olor agrio, puede ser un indicio de "hongos silvestres".
  - ▶ Una vez finalizado el proceso de envejecimiento, deben eliminarse generosamente las manchas oscuras y secas de la carne.
  - ▶ No consuma ningún alimento que se haya superpuesto a la carne, ya que podría sufrir una intoxicación alimentaria.

### 6.2 Exención de responsabilidad:

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños en los productos refrigerados, ni siquiera en caso de avería del equipo durante el periodo de garantía. El fabricante tampoco asumirá responsabilidad alguna por lesiones a personas derivadas de productos almacenados incorrectamente que se consuman posteriormente.

### 6.3 Información sobre el envejecimiento en seco

El envejecimiento en seco de la carne de vacuno, porcino y aves de corral es un proceso caro y requiere tiempo y condiciones ideales.



Podrá almacenar carne de buena calidad en los estantes metálicos de almacenamiento o suspenderla en los ganchos para carne del interior del equipo. Compruebe regularmente si la carne presenta hongos silvestres.

Si no se ha alcanzado el grado de envejecimiento deseado, retire la carne, divídala en porciones como considere oportuno y prepárela.

### **Aromas variados, según el tiempo de envejecimiento**

Dependiendo de la carne utilizada, podrá obtener aromas sutiles a frutos secos al cabo de unos 21 días.

Dependiendo de la carne, obtendrá aromas similares a los de los hongos al cabo de unos 28- 35 días.

Dependiendo de la carne utilizada, podrá obtener aromas potentes similares a los del queso azul al cabo de unos 45 días o más.

Cuanto más tiempo se deje envejecer la carne, más intenso será el aroma.

## **7. Limpieza y mantenimiento**

En este capítulo encontrará indicaciones importantes para la limpieza y el mantenimiento del aparato. Observe las indicaciones para evitar daños debidos a una limpieza incorrecta del aparato y para garantizar un funcionamiento sin problemas.

### **7.1 Información de seguridad**

#### **⚠ VORSICHT ATTENTION**

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad antes de empezar a limpiar el aparato:

- ▶ Antes de la puesta en servicio, limpie a fondo el aparato.
- ▶ Limpie bien el aparato después de cada proceso de envejecimiento.
- ▶ Antes de limpiarlo, apague el refrigerador de envejecimiento en seco, desenchúfelo de la toma de corriente y retire toda la carne.
- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni disolventes.
- ▶ Debe utilizar un limpiador compatible con alimentos que no sea demasiado agresivo para las superficies del aparato.
- ▶ No rasque la suciedad persistente con objetos duros.
- ▶ Si no utiliza el equipo durante un periodo de tiempo bastante largo, debe retirar todos los estantes metálicos, el sistema de suspensión metálico y los ganchos para carne, y debe limpiar el equipo a fondo.

## 7.2 Limpieza

### ◆ Paredes interiores y exteriores

Limpie las paredes interiores y exteriores con agua tibia y un poco de detergente líquido. No utilices nunca disolventes químicos o de limpieza que contengan arena o ácido.

A continuación, limpie bien el aparato con un paño suave. Encienda la luz UV durante 24 horas después de cada proceso de maduración.

### ◆ Vivienda

Utilice un limpiacristales para limpiar las superficies de cristal y un limpiador de acero inoxidable de venta en comercios para las superficies de acero inoxidable.

A continuación, limpie bien el aparato con un paño suave.

### ◆ Recipiente para agua condensada (K)

Compruebe regularmente el recipiente del agua condensada. Se encuentra en la parte posterior derecha del aparato. Si es necesario, retire el agua condensada con una esponja.



## ◆ **Descongelación manual**

Descongele el aparato después de cada proceso de envejecimiento.

Desconecte la alimentación pero no desenchufe el enchufe de alimentación. A continuación, deje que el aparato se descongele manualmente.

Preste atención al recipiente para el agua condensada(K) y retire el agua condensada durante la descongelación.

## ◆ **Si el aparato está helado, proceda como se indica a continuación:**

Sacar la carne del aparato. Cúbrala con film transparente o, si es posible, colóquela en una bolsa de aluminio y refrigérela en un frigorífico adecuado. Apague el aparato.

Llene la olla con agua caliente del grifo pero que ya no esté hirviendo y coloque la olla sobre un paño en el estante metálico inferior.

Advertencia: Riesgo de quemaduras debido a la olla caliente.

- ▶ Tenga cuidado al utilizar la olla caliente. El vapor derretirá el hielo en aproximadamente una hora. El agua derretida se recogerá en el interior del aparato y, eventualmente, en el recipiente para agua condensada (K). Retire el recipiente y el paño del aparato. Limpie el agua del interior y vacíe la bandeja recoge gotas (K). Seque el aparato con un paño suave. Deje el aparato abierto durante 1 hora para que se ventile.

#### ◆ **Estantes de acero inoxidable, estante colgante, bandeja colectora y ganchos de carnicero**

Retire los estantes de acero inoxidable, la rejilla para colgar, la bandeja colectora y los ganchos de carnicero del aparato y límpielos con agua tibia y detergente por razones de higiene. Seque bien los componentes.

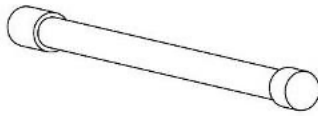
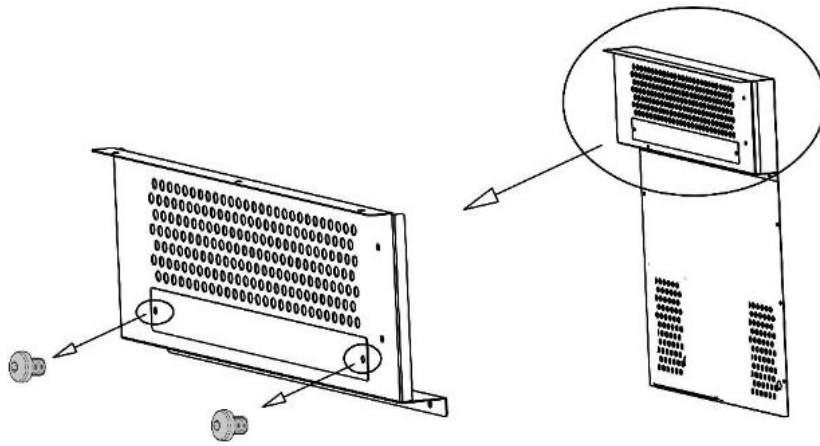
#### ◆ **Filtro de carbón activado**

- Sustituya el filtro de carbón activado una vez al año. Para ello, retire la carne (si es necesario), desenrosque y vuelva a colocar el filtro.
- Puede encargarnos filtros de carbón activado de repuesto.

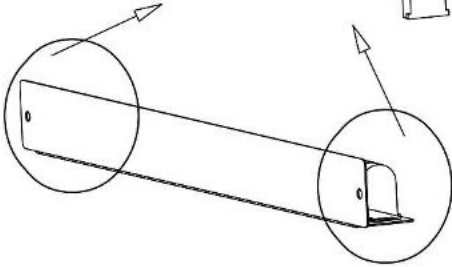
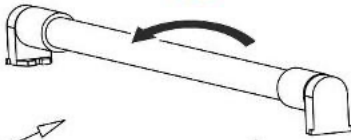
## 7.3 Cambio de la lámpara UV

### Modo 1:

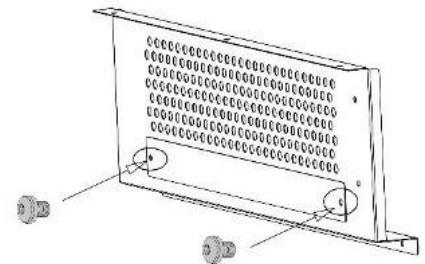
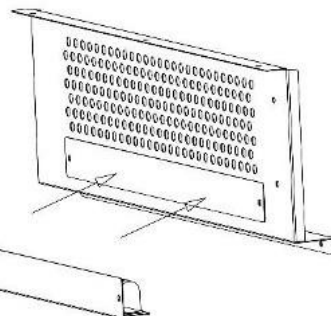
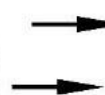
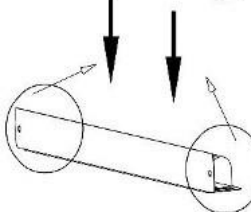
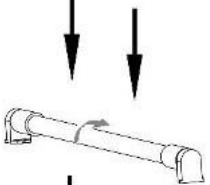
Afloje con cuidado los tornillos.



45°



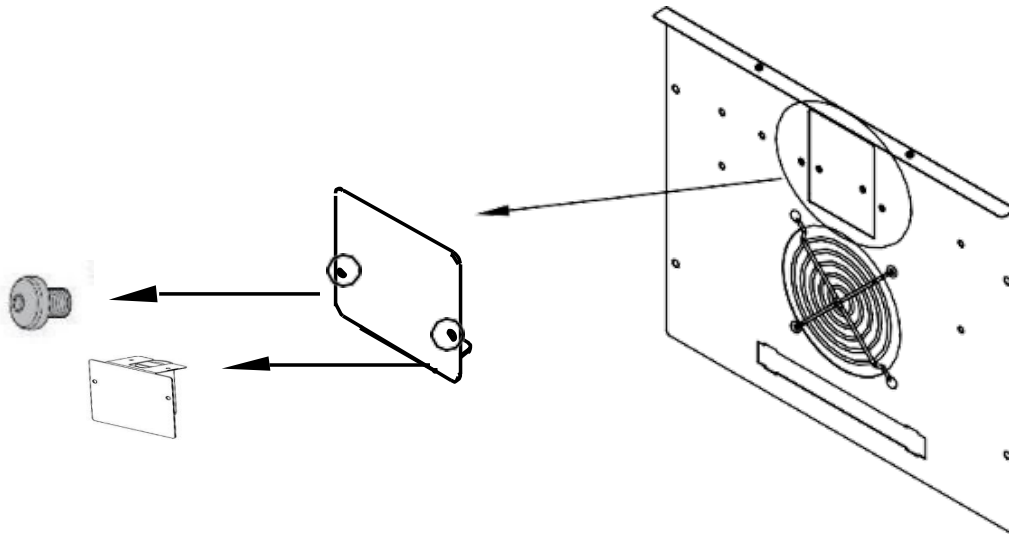
Retire la cubierta Sujete firmemente la lámpara UV y gírela en un ángulo de 45°, luego sáquele y vuelva a colocarlo



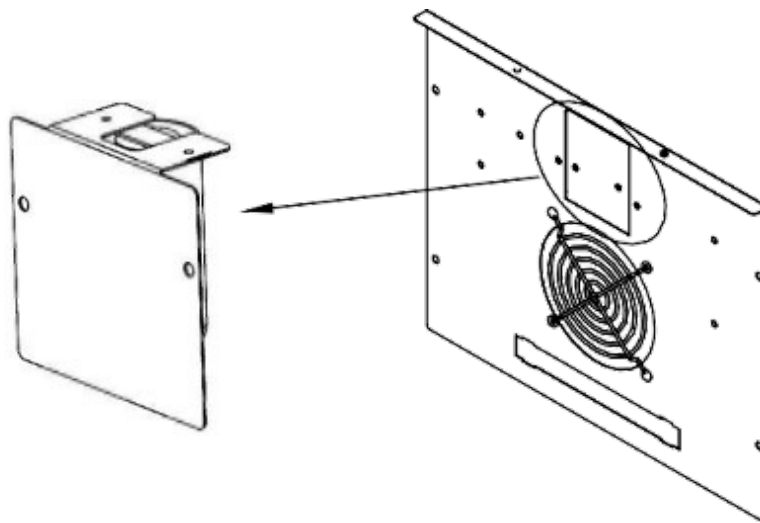
Instalación hacia atrás en consecuencia.

## Modo 2:

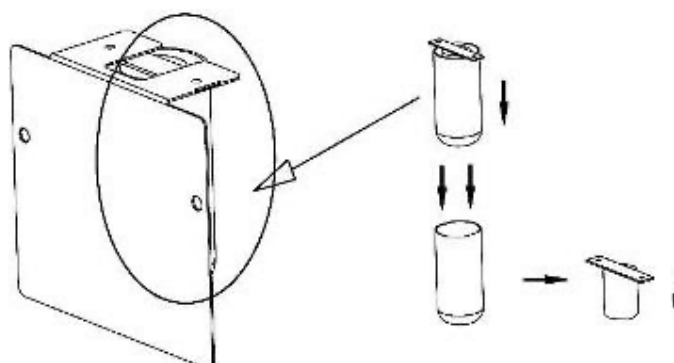
Afloje con cuidado los tornillos.



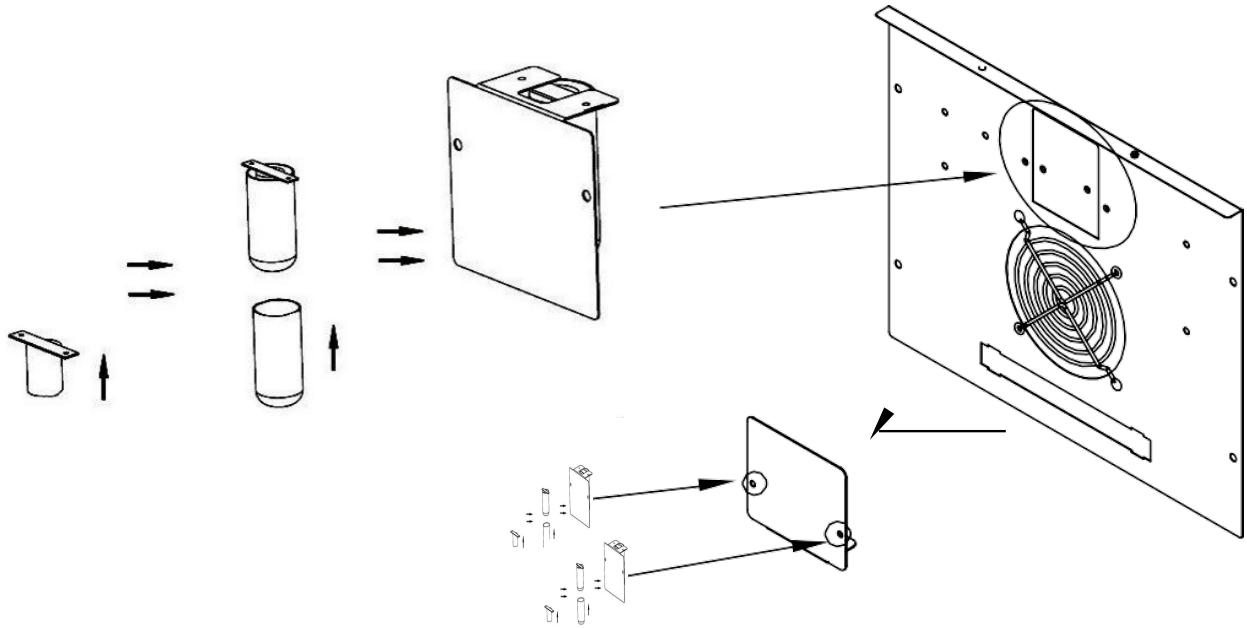
Retire la tapa. La lámpara UV está unida a ésta.



Tire de la cubierta de la lámpara UV hacia abajo y vuelva a colocar la lámpara.



Instalación hacia atrás en consecuencia.



## 7.4 Traslado del aparato

Apague primero el aparato. Retire todo el contenido. Asegure con cinta adhesiva todos los objetos perdidos dentro del aparato. Cierre las puertas con cinta adhesiva. Asegúrese de que el aparato permanece en posición vertical durante el transporte.

## 8. Solución de problemas

Este capítulo contiene indicaciones importantes para el manejo del aparato. Observe las siguientes indicaciones para evitar peligros y daños:

### 8.1 Avisos de seguridad

#### **⚠ VORSICHT** ATTENTION

- ▶ Sólo electricistas cualificados, formados por el fabricante, pueden realizar reparaciones en los equipos eléctricos.
- ▶ Las reparaciones mal realizadas pueden causar peligros considerables para el usuario y daños en el aparato.

### 8.2 Indicación y reparación de averías

La siguiente tabla ayuda a localizar y rectificar averías menores.

<b>Fallo</b>	<b>Posible causa</b>
El aparato no está suficientemente frío.	<p>Compruebe el ajuste del control de temperatura.</p> <p>El entorno externo puede requerir un ajuste superior.</p> <p>La puerta está abierta con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. La junta de la puerta no sella correctamente.</p> <p>El aparato no tiene la holgura correcta. Descongele el aparato.</p>
La luz no funciona.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Vibraciones y demasiado ruido y la puerta no cierra bien	<p>Compruebe que el aparato está nivelado. Compruebe el ventilador. Los componentes están sueltos. El aparato toca la pared. La puerta está invertida y mal instalada.</p> <p>El cierre es débil. Los estantes están fuera de posición.</p>
La pantalla no funciona. Los botones no funcionan.	Desconecta el enchufe, espera 2 minutos y vuelve a conectarlo. Si el problema no se resuelve, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente.
El compresor no arranca	La temperatura ambiente es inferior a la deseada.
Rocío en la superficie del armario :	La superficie del aparato, especialmente la puerta de cristal, se escarcha si se encuentra en una habitación húmeda. Esto se debe a la humedad del aire que entra en contacto con la carcasa. Límpiela con un paño seco.
Sonido líquido	<p>1 El sonido del compresor cuando arranca o deja de funcionar</p> <p>2 El sonido de flujo del refrigerante en el sistema de refrigeración</p> <p>3 El sonido de evaporación del refrigerante en el evaporador</p>
Condensación en el interior del armario	En un entorno con un alto nivel de humedad o si la puerta del aparato se ha dejado abierta durante mucho tiempo o se ha abierto con frecuencia, limpie la puerta y las paredes y deje la puerta cerrada el mayor tiempo posible.



<b>Código de error</b>	<b>Problema</b>	<b>Solución</b>
H1	Problema con el contacto de la puerta.	Contactar con el servicio de atención al cliente
H2	Problema con el sensor de temperatura.	Contactar con el servicio de atención al cliente
H3	Problema de refrigeración	Contactar con el servicio de atención al cliente
H4	Problema de humedad	Contactar con el servicio de atención al cliente
H5	Problema con el sensor de humedad	Contactar con el servicio de atención al cliente
H6	Problema con la descongelación	Descongelar el aparato
E9	Problema con el cable de señal	Contactar con el servicio de atención al cliente

## **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Si no consigue resolver el problema con los pasos indicados, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
- ▶ Limpie los estantes metálicos, la bandeja colectora y los ganchos para carne con desinfectante y retire los restos de carne del equipo antes de enviarlo.

## **9. Eliminación del aparato antiguo**

Con frecuencia, los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos aún contienen materiales valiosos. Sin embargo, también contienen sustancias nocivas, que eran necesarias para su funcionalidad y seguridad. Si se depositaran en la basura no reciclable o se manipularan incorrectamente, podrían ser

perjudiciales para la salud humana y el medio ambiente. Por lo tanto, no tire su viejo aparato a la basura no reciclable bajo ningún concepto.

## **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Utilice el punto de recogida establecido en su ciudad para devolver y reciclar aparatos eléctricos y viejos. Si es necesario, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de recogida de basuras o su distribuidor para obtener información.

► Asegúrese de guardar su viejo aparato en un lugar seguro, lejos del

alcance de los niños, hasta que se lo lleven: Antes de deshacerte de tu viejo frigorífico, quita las puertas y deja los estantes en su sitio, para que los niños no puedan trepar fácilmente al interior.

► El gas soplado en el interior de la unidad es inflamable. La eliminación de este material inflamable debe realizarse de acuerdo con la normativa nacional.

<b>Ficha del producto</b>	
Reglamento Delegado (UE) 2015/1094	
Nombre o marca comercial del proveedor	<b>HKOENIG</b>
Identificador del modelo	<b>BLK660</b>
Tipo de modelo	<b>Armario vertical</b>
Clase de eficiencia energética	<b>B</b>
Índice de eficiencia energética	<b>12,50</b>
Consumo de energía (E24h)	<b>1 Wh</b>
Consumo anual de energía	<b>480 kWh/año</b>
<b>Compartimento #1</b>	
Volumen neto	<b>135 Litros</b>
Clase climática	<b>3 (25°C - 60%)</b>

## **GARANTÍA**

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años, salvo que la ley estipule lo contrario, a partir de la fecha de la compra inicial o de la fecha de entrega.

Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: <https://sav.hkoenig.com>.

Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.

Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

## **CONDICIONES DE GARANTÍA**

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

## **EXCLUSIÓN DE GARANTÍA**

- Accesorios y piezas de desgaste (\*).
- Mantenimiento normal del aparato.
- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.
- Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.

(\*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.

Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: <https://sav.hkoenig.com>

# MEDIO AMBIENTE

## ATENCIÓN:



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

# ITALIANO

## 1. Manuale operativo

### 1.1 Generale

Leggere le informazioni contenute nel presente documento per familiarizzare rapidamente con il dispositivo e sfruttare tutte le sue funzioni.

Il vostro apparecchio vi servirà per molti anni se lo maneggiate e lo curate correttamente. Vi auguriamo di poterlo usare con molto piacere!

### 1.2 Informazioni su questo manuale

Le presenti istruzioni per l'uso sono un componente e forniscono informazioni importanti per la prima messa in funzione, la sicurezza, l'uso previsto e la cura dell'apparecchio.

Le Istruzioni per l'uso devono essere sempre disponibili presso l'apparecchio. Le presenti Istruzioni per l'uso devono essere lette e applicate da ogni persona incaricata di lavorare con il dispositivo:

- Messa in funzione
  - Funzionamento
  - Risoluzione dei problemi e/o
  - Pulizia
- Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e consegnarle al successivo proprietario insieme all'apparecchio.

### 1.3 Avvertenze

Le seguenti avvertenze sono utilizzate nel Manuale operativo in questione.

**▲GEFAHR** DANGER

**Un avviso di questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.**

Se non si evita la situazione di pericolo, questa può portare alla morte o a gravi lesioni.

► Osservare le istruzioni contenute in questa

avvertenza per evitare il pericolo di morte o di gravi lesioni personali.

**▲WARNING** WARNING

**Un avviso di questo livello di pericolo indica una possibile situazione di pericolo.**

Se non si evita la situazione di pericolo, si possono verificare gravi lesioni.

► Osservare le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

**▲VORSICHT** ATTENTION

**Un avviso di questo livello di pericolo indica una possibile situazione di pericolo.**

Se la situazione di pericolo non viene evitata, può provocare lesioni lievi o moderate.

► Osservare le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

**HINWEIS** PLEASE NOTE

Un avviso di questo tipo indica informazioni aggiuntive che semplificano la gestione della macchina

## **2. Sicurezza**

In questo capitolo sono riportate importanti avvertenze di sicurezza per l'utilizzo del dispositivo.

Il dispositivo è conforme alle norme di sicurezza richieste.

Un uso improprio può causare danni a persone o cose.

## 2.1 Uso previsto

Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso in spazi chiusi per la conservazione e la stagionatura della carne (manzo, maiale, pollame, ecc.). L'apparecchiatura non è adatta per il pesce.

Gli usi per uno scopo diverso o per uno scopo che supera questa descrizione sono considerati incompatibili con l'uso previsto o designato.

### **▲WARNING** WARNING

**Pericolo dovuto a un uso non previsto! Il dispositivo può presentare dei pericoli se viene utilizzato per un uso non previsto e/o per un altro tipo di utilizzo.**

- ▶ Utilizzare il dispositivo esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Osservare i metodi procedurali descritti nel presente Manuale operativo.

Sono escluse le richieste di risarcimento di qualsiasi tipo per danni derivanti da usi non previsti. Il rischio è esclusivamente a carico dell'Utente.

## 2.2 Informazioni generali sulla sicurezza

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

**Osservare le seguenti avvertenze generali di sicurezza per quanto riguarda l'utilizzo sicuro del dispositivo.**

- ▶ Prima di utilizzare il dispositivo, esaminarlo per verificare la presenza di eventuali danni esterni visibili. Non mettere mai in funzione un dispositivo danneggiato.

- ▶ Non mettere in funzione questo apparecchio se ha il cavo o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato o è caduto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da una persona altrettanto qualificata, al fine di evitare un pericolo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età, purché siano sorvegliati e abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano pienamente consapevoli dei pericoli connessi.
- ▶ La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati da un adulto.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare il dispositivo senza sorveglianza quando è in funzione.
- ▶ Quando si utilizza un'apparecchiatura elettrica, è necessario adottare sempre le precauzioni di sicurezza per evitare il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni in caso di uso improprio.
- ▶ Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione principale dell'impianto. In caso



contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'unità.

▶ Il dispositivo non deve essere utilizzato se è caduto, se sono visibili segni evidenti di danneggiamento o se presenta perdite.

▶ Si prega di tenere a portata di mano questo documento e di consegnarlo al futuro proprietario in caso di trasferimento del dispositivo.

▶ Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.

▶ L'apparecchiatura non è un frigorifero. Non utilizzare l'apparecchiatura per conservare alimenti diversi da quelli indicati alla voce "Uso previsto".

▶ Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio

- aree cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
- case coloniche
- in hotel, motel e altri ambienti residenziali
- camere per gli ospiti.

▶ L'apparecchiatura non è adatta all'affumicatura della carne.

▶ Solo i servizi di assistenza autorizzati dal produttore possono effettuare riparazioni sull'apparecchio, altrimenti i diritti di garanzia decadono in caso di danni successivi. Riparazioni non eseguite correttamente possono causare notevoli pericoli per l'utente.

▶ Prima di collegare il dispenser all'alimentazione, lasciarlo in posizione verticale per circa 24 ore.

#### **Refrigerante:**

Il gas refrigerante contenuto nel circuito di questo apparecchio è l'isobutano (R 600a), un gas poco inquinante

ma infiammabile.

- Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio, fare attenzione a non danneggiare nessuna parte del circuito del refrigerante.

- Non utilizzare strumenti appuntiti o taglienti per sbrinare l'unità.

- Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dell'unità. Se il sistema di refrigerazione è danneggiato:

Non utilizzare una fiamma vicino all'apparecchio.

Evitare le scintille: non accendere alcun apparecchio elettrico o lampada elettrica.

Ventilare immediatamente la stanza.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► I componenti difettosi devono sempre essere sostituiti con pezzi di ricambio originali. Solo tali parti garantiscono il rispetto dei requisiti di sicurezza.


► Il dispositivo regola attivamente l'umidità desiderata. Non utilizzare blocchi di sale per la regolazione dell'umidità nell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi. Se tuttavia si utilizzano blocchi di sale, la garanzia dell'apparecchio decade. Il produttore non si assume alcuna garanzia per danni all'apparecchio o alla carne.

## 2.3 Fonti di pericolo

### 2.3.1 Rischio di incendio / materiali infiammabili utilizzati. Pericolo di ustioni o di esplosione

 **GEFAHR** DANGER

**Esiste il pericolo di ustioni ed esplosioni a causa della pressione eccessiva che si crea nel caso in cui il dispositivo non venga utilizzato correttamente.**

 Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo di ustioni o esplosioni :

**Attenzione: Rischio di incendio / materiali infiammabili utilizzati.**

- ▶ Non conservare in questo apparecchio sostanze esplosive come bombolette spray con propellente infiammabile.
- ▶ Il gas soffiato all'interno dell'unità è infiammabile.
- ▶ Non danneggiare il circuito di raffreddamento del dispositivo.
- ▶ Non utilizzare dispositivi elettrici all'interno del dispositivo.
- ▶ Non utilizzare dispositivi meccanici per accelerare il processo di sbrinamento.
- ▶ Non utilizzare mai il dispositivo per conservare o asciugare materiali infiammabili.
  
- ▶ Non pulire mai le parti dell'apparecchio con liquidi infiammabili. I fumi possono creare un rischio di incendio

o di esplosione.

**▲GEFAHR** DANGER

► Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi. I fumi possono creare un rischio di incendio o di esplosione.

### **2.3.2 Pericoli dovuti alla potenza elettrica**

**▲GEFAHR** Pericolo mortale a causa dell'energia elettrica!

**Il contatto con cavi o sottoinsiemi sotto tensione comporta un pericolo mortale!**

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza per evitare pericoli dovuti

all'alimentazione elettrica:

- Prima di sostituire la luce interna, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato o fatto cadere. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore o dal suo agente di assistenza per evitare rischi.
- Non aprire in nessun caso l'alloggiamento del dispositivo. Se si toccano i collegamenti sotto tensione e si altera la struttura elettrica o meccanica, sussiste il pericolo di scosse elettriche. Inoltre, possono verificarsi guasti funzionali del dispositivo.

## 3. Messa in servizio

In questo capitolo sono riportate importanti avvertenze di sicurezza per la prima messa in funzione dell'apparecchio. Osservare le seguenti avvertenze per evitare pericoli e danni:

### 3.1 Informazioni sulla sicurezza

#### **▲** WARNUNG WARNING

- ▶ I materiali di imballaggio non possono essere utilizzati per giocare. C'è il rischio di soffocamento.
- ▶ Trasportare, disimballare e utilizzare due persone per sistemare il dispositivo a causa del suo peso elevato.

### 3.2 Disimballaggio

Per disimballare il dispositivo, procedere come segue:

- Estrarre il dispositivo dalla confezione e rimuovere il materiale di imballaggio.
- Il dispositivo deve essere spostato solo in posizione verticale.
- Pulire la superficie interna con acqua tiepida e un panno morbido.
- Dopo almeno 24 ore, collegare l'apparecchio alla presa di corrente, quindi inserire la carne nell'apparecchio.

### 3.3 Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio protegge il dispositivo da eventuali danni durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono selezionati in base a criteri di compatibilità ambientale e di riciclo e possono quindi essere riciclati. Il reinserimento dell'imballaggio nel ciclo dei materiali consente di risparmiare materie prime e di ridurre la quantità di rifiuti accumulati.

Portare i materiali di imballaggio non più necessari ai punti di raccolta per il riciclaggio e smaltirli.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Se possibile, conservare l'imballaggio originale del dispositivo per tutta la durata del periodo di garanzia del dispositivo, in modo da poterlo imballare nuovamente e correttamente in caso di richiesta di garanzia.

### 3.4 Impostazione

### **3.4.1 Requisiti del luogo di installazione:**

Per garantire un funzionamento sicuro e senza problemi del dispositivo, il luogo di installazione deve soddisfare i seguenti requisiti:

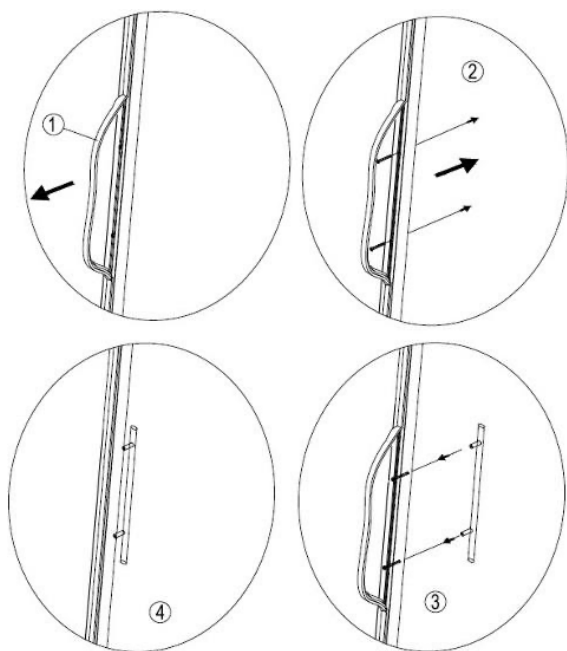
- Collocare l'apparecchio su un pavimento sufficientemente robusto da sostenere l'apparecchio a pieno carico.
- Collocare l'apparecchio lontano dalla luce solare diretta e da fonti di calore (stufe, termosifoni, ecc.). La luce diretta del sole può intaccare il rivestimento acrilico e le fonti di calore possono aumentare il consumo elettrico.
- Questa unità non è progettata per essere utilizzata in un garage o in qualsiasi altra installazione esterna.
- Non installare il dispositivo in un ambiente caldo, umido o estremamente bagnato o in prossimità di materiale infiammabile.
- Per funzionare correttamente, l'apparecchio necessita di un flusso d'aria adeguato. Lasciare uno spazio libero di 15 cm intorno all'apparecchio. (Solo per gli apparecchi a libera installazione)
- **AVVERTENZA!** Non chiudere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento del dispositivo.
- La presa elettrica deve essere facilmente accessibile in modo da poter scollegare facilmente il cavo di alimentazione in caso di emergenza.
- L'installazione e il montaggio di questo apparecchio in luoghi di installazione non fissi (ad es. sulle navi) devono essere eseguiti da aziende specializzate/elettricisti, a condizione che garantiscano i requisiti per l'uso sicuro di questo apparecchio.
- Per motivi di risparmio energetico, assicurarsi che lo sportello sia chiuso quando l'apparecchio è acceso.

### **3.4.2 Piedi**

Ci sono diversi piedi (3 piedi grandi e 1 piede piccolo).

Per livellare il dispositivo, regolare il piedino alla base del dispositivo.

## **3.5 Il manico che si installa**



Il dispositivo viene fornito con una maniglia metallica in acciaio inox. Per l'installazione è sufficiente avvitare alla porta con le viti in dotazione.

A tal fine, far scorrere lateralmente la guarnizione di gomma sul retro della porta per aprire i fori preforati. Per installare la maniglia sulla porta, utilizzare le viti in dotazione.

### 3.5.1 Collegamento elettrico

Per garantire un funzionamento sicuro e senza problemi del dispositivo, è necessario osservare le seguenti istruzioni per il collegamento elettrico:

- Prima di collegare l'apparecchio, confrontare i dati di collegamento (tensione e frequenza) riportati sulla targhetta con quelli di la propria rete elettrica. Questi dati devono essere concordati affinché non si verifichino danni al dispositivo. In caso di dubbio, rivolgersi a un elettricista qualificato.
- Per il collegamento tra il dispositivo e la rete elettrica si può utilizzare un cavo di prolunga lungo 3 metri (massimo) con una sezione di 1,5 mm<sup>2</sup>. È vietato l'uso di spine o gruppi multipli a causa del pericolo di incendio che ne deriva.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non sia stato installato sotto o sopra superfici calde o taglienti.
- Questa unità non è progettata per essere installata in un camper o utilizzata con un inverter.
- La presa elettrica deve essere protetta da un interruttore di sicurezza da 16A.
- La sicurezza elettrica del dispositivo è garantita solo se il dispositivo è collegato a un sistema di conduttori di protezione installato correttamente. In caso di dubbio, far controllare l'installazione dell'abitazione da un elettricista qualificato.

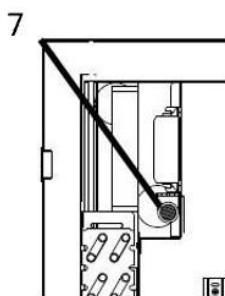
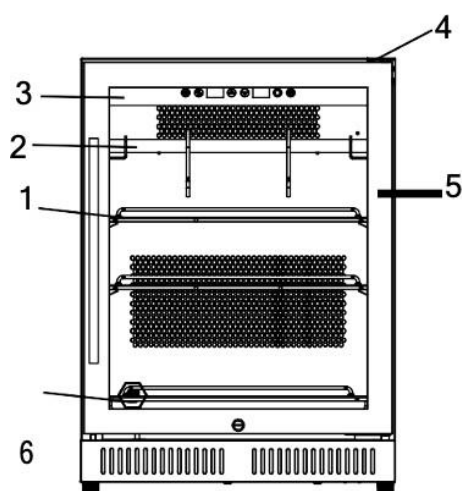
Il produttore non può essere ritenuto responsabile per i danni causati da un conduttore di protezione mancante o danneggiato.

## 4. Design e funzione

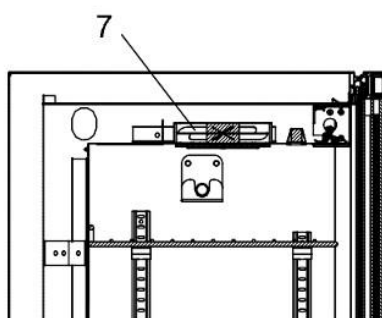
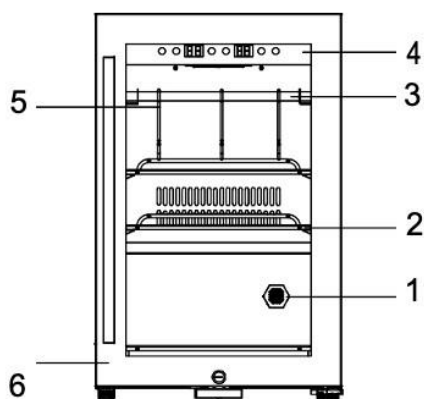
Questo capitolo contiene importanti avvertenze di sicurezza sulla struttura e sul funzionamento del dispositivo.

### 4.1 Panoramica complete

**BLK660:**



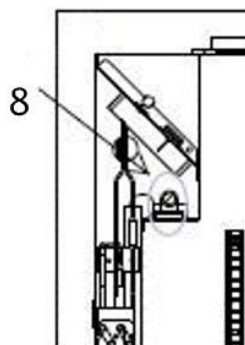
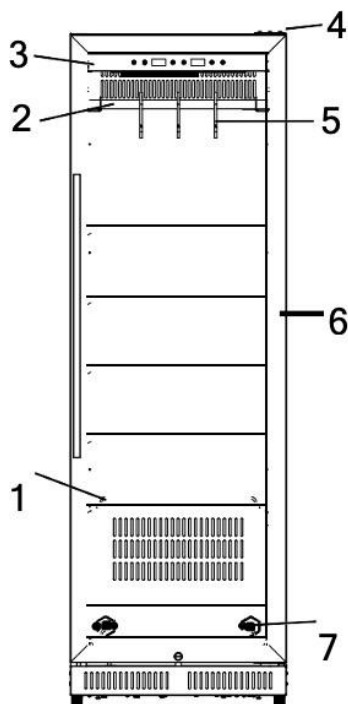
1. Ripiani in acciaio inox
2. Cremagliera da appendere
3. Pannello di controllo
4. Cerniera
5. Fama della porta (bloccabile)
6. Carbone reattivo
7. Luce UV (nascosta dietro)



1. Carbonio reattivo
2. Ripiani in acciaio inox
3. Appendere la rastrelliera
4. Pannello di controllo
5. Ganci da macellaio
6. Telaio della porta (chiudibile a chiave)
7. Luce UV (nascosta in alto)

**BLK960:**





- 1. Ripiani in acciaio inossidabile
- 2. Appendino
- 3. Pannello di controllo
- 4. Cerniera
- 5. Ganci da macellaio
- 6. Telaio della porta (con serratura)
- 7. Carbonio reattivo
- 8. Luce UV (dietro l'appendino)

## 4.1.1 Rimozione dei ripiani in acciaio inossidabile

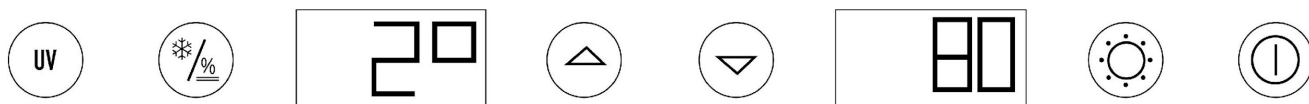
### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Per rimuovere un ripiano in acciaio inox, rimuovere prima la carne. Utilizzare guanti adatti al contatto con gli alimenti. Sollevare il ripiano in acciaio inox verso l'alto ed estrarlo delicatamente. Assicurarsi che il ripiano in acciaio inox e/o la rastrelliera per i ganci da macellaio siano correttamente bloccati in posizione prima di collocarvi la carne o di sospenderla.

## 5. Funzionamento e manipolazione

In questo capitolo vengono fornite indicazioni importanti per l'utilizzo del dispositivo.





### 5.1 Elementi operativi e display



Premere per accendere la luce UV.



Passare da un'impostazione all'altra della temperatura e dell'umidità


- Impostazione della temperatura 2-14°C (36. F-57. F) e dell'umidità (50% - 85%)
-  
  -  Premere per accendere la luce LED (si spegne automaticamente dopo 4 ore).
  -  Accensione e spegnimento del dispositivo

### Operazione:


1. Pulire l'apparecchio prima dell'uso (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").


2. Premere il  pulsante per accendere il dispositivo.


3. Accendere la luce UV per almeno 2 ore per sterilizzare l'interno.

Per farlo, premere il pulsante .

4. Impostazione della temperatura o dell'umidità:

 È possibile passare dall'impostazione alla visualizzazione della temperatura o dell'umidità.

Premere una volta il pulsante , quindi la temperatura lampeggia sul display e il display. La temperatura può essere regolata da 2 a 14°C (36. F-57. F) in passi da 1°C.

Premere due volte il pulsante , quindi l'indicatore di umidità lampeggia sul display e l'umidità può essere regolata dal 50 all'85% in passi dell'1%. Se non si modifica l'impostazione entro 3 secondi, il dispositivo torna all'impostazione precedente. L'apparecchio torna automaticamente alla visualizzazione della temperatura.

### HINWEIS

► Appendere/porre la carne nel Dry Ager solo quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura desiderata.


► Suggestimento: Per ottenere risultati di maturazione ideali si consiglia la seguente impostazione: temperatura 3°C (37. F)/ umidità dell'aria 75%.


Suggestimento: è possibile passare dalla visualizzazione della temperatura in ° C a

quella in ° F premendo i pulsanti  e 

contemporaneamente per 3 secondi.

## 5. Impostazione della luce LED e della luce UV

Premere  per accendere la luce LED, che si spegne automaticamente dopo 4 ore.

Premere  per accendere la luce UV.

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Lo sportello è dotato di un interruttore di sicurezza. Quando si apre lo sportello del dispositivo, la luce UV si spegne automaticamente. Quando si chiude lo sportello, la luce UV si riaccende.

► La luce UV viene utilizzata per pulire gli interni prima, durante e dopo il processo di invecchiamento .

## 5.2 Targa di valutazione

La targhetta con i dati di collegamento e di prestazione si trova sul retro dell'apparecchio.

Utilizzare il prodotto alla temperatura ambiente appropriata in base al tipo di clima indicato sulla targhetta del prodotto. Se si supera l'intervallo di temperatura del tipo di clima corrispondente, possono verificarsi temperature anomale e gelo.

SN	+10° C~+32° C (+50° F~89° F)
N	+16° C~+32° C (+61° F~89° F)
ST	+16° C~+38° C (+61° F~100° F)
T	+16° C~+43° C (+61° F~109° F)
SN-ST	+10° C~+38° C (+50° F~100° F)
SN-T	+10° C~+43° C (+50° F~109° F)

## 6. Invecchiamento a secco

### 6.1 Informazioni sulla sicurezza

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ È importante non aprire molto la porta per evitare di influenzare inutilmente il clima dell'apparecchiatura/ l'umidità dell'aria.
- ▶ Chiedete a un macellaio/esperto di fiducia di informarvi sulla stagionatura a secco.

#### **⚠GEFAHR** DANGER

- ▶ Utilizzare solo carni adatte alla raffinazione.
- ▶ Indossare guanti adatti al contatto con gli alimenti se si tocca la carne e i ripiani metallici o i ganci per la carne.
- ▶ Un rischio della stagionatura a secco è rappresentato dai "funghi selvatici". A differenza dei "funghi commestibili", questi possono rovinare la carne e causare reazioni tossiche e allergiche. Per questo motivo, assicuratevi di mantenere standard igienici impeccabili quando maneggiate la carne e l'attrezzatura e chiedete a un macellaio/esperto di fiducia di fornirvi informazioni complete sulla stagionatura a secco.
- ▶ Se si nota un odore acidulo, questo può essere indice di "funghi selvatici".
- ▶ Una volta completato il processo di stagionatura, le macchie scure e secche della carne devono essere abbondantemente rimosse.
- ▶ Non consumate alcun cibo che sia stato sovrapposto alla carne, perché potreste soffrire di intossicazione alimentare.

### 6.2 Esenzione di responsabilità:

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni ai prodotti refrigerati, nemmeno in caso di guasto dell'apparecchiatura durante il periodo di garanzia. Il produttore non si assume inoltre alcuna responsabilità per danni a persone derivanti da prodotti conservati in modo improprio e successivamente consumati.

### 6.3 Informazioni sull'invecchiamento a secco

La stagionatura a secco di carne bovina, suina e di pollame è un processo costoso e richiede tempo e condizioni ideali.

Potrete conservare la carne di buona qualità sui ripiani in metallo o sospenderla sui ganci per la carne all'interno dell'apparecchiatura.

Controllare regolarmente la carne per verificare la presenza di funghi selvatici. Se non si è raggiunto il grado di stagionatura desiderato, togliere la carne, dividerla in porzioni a piacere e prepararla.

Vari aromi, a seconda del grado di invecchiamento

A seconda della carne utilizzata, dopo circa 21 giorni si potranno ottenere aromi sottili e di nocciola.

A seconda della carne, si ottengono aromi simili a quelli dei funghi dopo circa 28-35 giorni.

A seconda della carne utilizzata, si potranno ottenere potenti aromi simili a quelli del formaggio blu dopo circa 45 giorni e oltre.

Più a lungo si lascia stagionare la carne, più forte sarà l'aroma.

## 7. Pulizia e manutenzione

In questo capitolo sono riportate importanti avvertenze per la pulizia e la manutenzione del dispositivo. Osservare le avvertenze per evitare danni dovuti a una pulizia non corretta dell'apparecchio e per garantire un funzionamento senza problemi.

### 7.1 Informazioni sulla sicurezza

#### **▲VORSICHT** ATTENTION

Prima di iniziare la pulizia dell'apparecchio, osservare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- ▶ Prima della messa in funzione, pulire accuratamente l'apparecchio.
- ▶ Pulire accuratamente il dispositivo dopo ogni processo di invecchiamento.
- ▶ Prima di procedere alla pulizia, spegnere il raffreddatore per invecchiamento a secco, togliere la spina dalla presa di corrente e rimuovere tutta la carne.
- ▶ Non utilizzare detergenti o solventi aggressivi o abrasivi.
- ▶ È necessario utilizzare un detergente compatibile con gli alimenti e non troppo aggressivo per le superfici dell'apparecchio.
- ▶ Non raschiare lo sporco ostinato con oggetti duri.
- ▶ Se non si utilizza l'apparecchiatura per un periodo di tempo abbastanza lungo, è necessario rimuovere tutti i ripiani metallici, il sistema di sospensione metallico e i ganci per la carne e pulire accuratamente l'apparecchiatura.

## 7.2 Pulizia

### ◆ Pareti interne ed esterne

Pulire le pareti interne ed esterne con acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti. Non utilizzare mai detersivi o solventi chimici contenenti sabbia o acido.

Quindi pulire accuratamente il dispositivo con un panno morbido.

Accendere la luce UV per 24 ore dopo ogni processo di maturazione.

### ◆ Alloggiamento

Utilizzare un detersivo per vetri per pulire le superfici in vetro e un detersivo per acciaio inossidabile disponibile in commercio per le superfici in acciaio inossidabile.

Quindi pulire accuratamente il dispositivo con un panno morbido.

### ◆ Contenitore per acqua di condensa (K)

Controllare regolarmente il contenitore dell'acqua di condensa. Si trova nella parte posteriore destra dell'apparecchio. Se necessario, rimuovere l'acqua di condensa con una spugna.



## ◆ **Sbrinamento manuale**

Scongela il dispositivo dopo ogni processo di invecchiamento.

Spegner il dispositivo, ma non scollegarlo.

Spina di alimentazione. Lasciare che l'apparecchio si sbrini manualmente. Prestare attenzione al contenitore dell'acqua di condensa (K) e rimuovere l'acqua di condensa durante lo sbrinamento.

## ◆ **Se il dispositivo è ghiacciato, procedere come segue:**

Togliere la carne dall'apparecchio. Coprirla con pellicola trasparente o, se possibile, metterla in un sacchetto di alluminio e conservarla in un frigorifero adatto. Spegner il apparecchio.

Riempire la pentola con acqua calda del rubinetto, ma non più bollente, e posizionare la pentola su un panno nel ripiano metallico inferiore.

Attenzione: Rischio di scottature a causa della pentola calda.

- ▶ Fare attenzione quando si usa la pentola calda. Il vapore scioglierà il ghiaccio in circa un'ora. L'acqua di fusione verrà raccolta all'interno dell'apparecchio ed eventualmente nel contenitore per l'acqua di condensa (K). Rimuovere la pentola e il panno dall'apparecchio. Eliminare l'acqua dall'interno e svuotare la vaschetta di raccolta (K). Asciugare l'apparecchio con un panno morbido. Lasciare l'apparecchio aperto per 1 ora in modo che possa ventilarsi.

#### ◆ **Ripiani, appendiabiti, vassoio di raccolta e ganci da macellaio in acciaio inox**

Rimuovere i ripiani in acciaio inox, la rastrelliera, il vassoio di raccolta e i ganci da macellaio dall'apparecchio e pulirli con acqua calda e detersivo per motivi igienici. Asciugare bene i componenti.

#### ◆ **Filtro a carbone attivo**

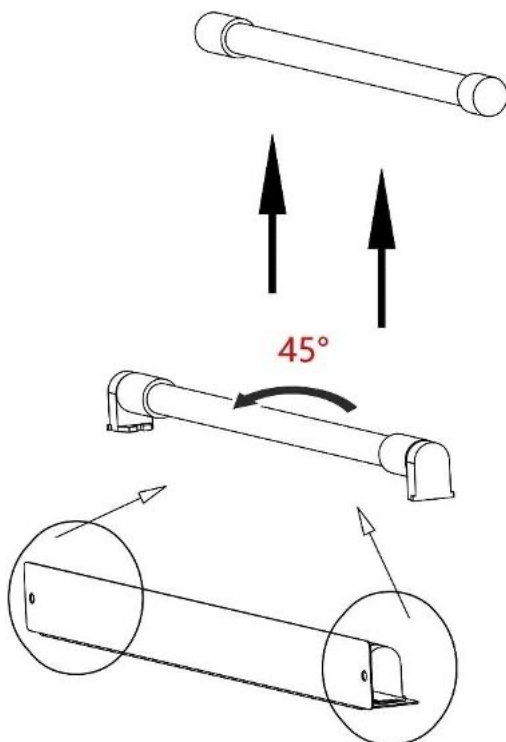
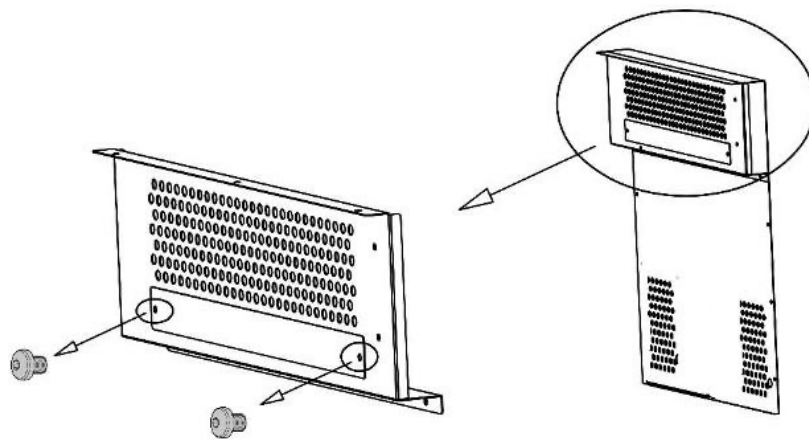
- Sostituire il filtro a carboni attivi una volta all'anno. A tale scopo, rimuovere la carne (se necessario), svitare e sostituire il filtro.
- È possibile ordinare filtri a carbone attivo di ricambio.



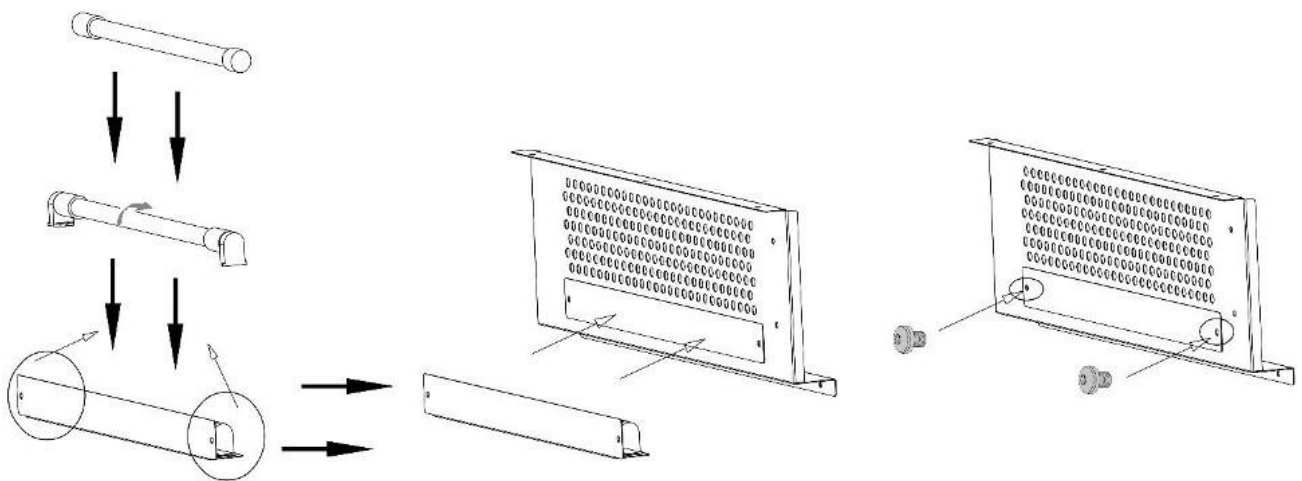
## 7.3 Sostituzione della lampada

### UV Modalità 1:

Allentare con cautela le viti.



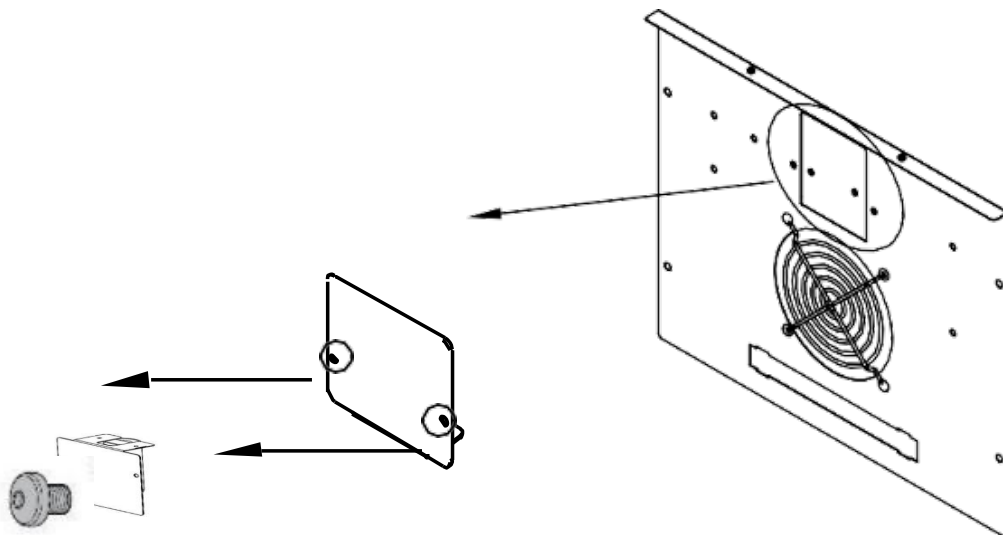
Rimuovere il coperchio Tenere saldamente la lampada UV e ruotarla con un angolo di  $45^\circ$ , poi estrarlo e sostituirlo.



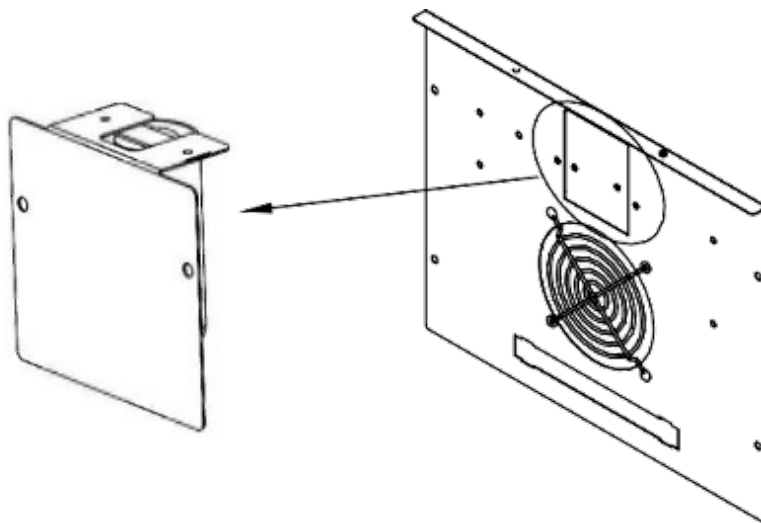
L'installazione va fatta al contrario.

## Modalità 2:

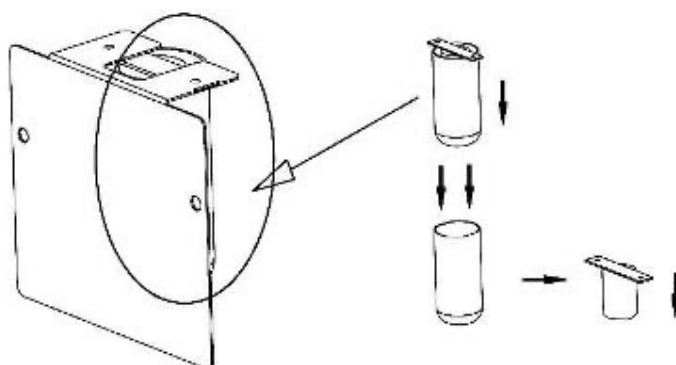
Allentare con cautela le viti.



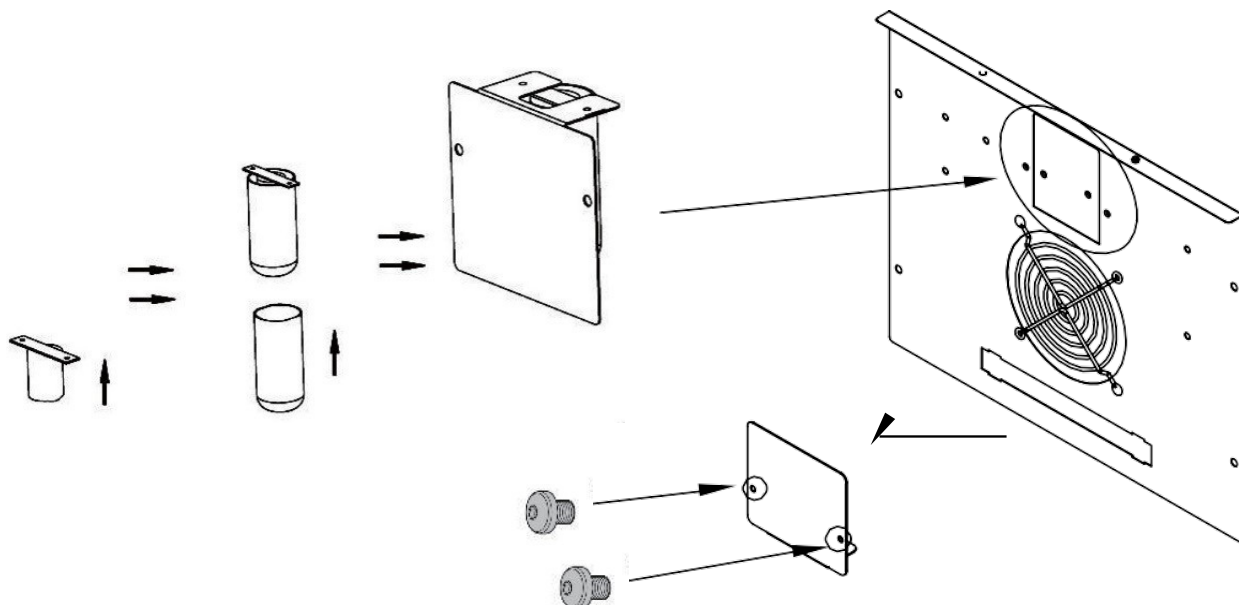
Rimuovere il coperchio. A questo è collegata la lampada UV.



Tirare il coperchio della lampada UV verso il basso e sostituire la lampada.



L'installazione va fatta al contrario.



## 7.4 Spostamento dell'apparecchio

Spegnere prima l'apparecchio. Rimuovere tutto il contenuto. Nastrare accuratamente tutti gli oggetti smarriti all'interno dell'apparecchio. Chiudere le porte con il nastro adesivo. Assicurarsi che l'apparecchio rimanga in posizione verticale durante il trasporto.

## 8. Risoluzione dei problemi

In questo capitolo sono riportate importanti avvertenze per l'utilizzo dell'apparecchio. Osservare le seguenti avvertenze per evitare pericoli e danni:

### 8.1 Avvisi di sicurezza

#### **▲VORSICHT** ATTENTION

- ▶ Le riparazioni delle apparecchiature elettriche possono essere eseguite solo da elettricisti qualificati e addestrati dal produttore.
- ▶ Le riparazioni non eseguite correttamente possono causare notevoli pericoli per l'utente e danni al dispositivo.

## 8.2 Indicazioni di guasto ed eliminazione dei guasti

La tabella seguente aiuta a localizzare ed eliminare i guasti minori.

<b>Guasto</b>	<b>Possibile causa</b>
Il dispositivo non è abbastanza freddo.	Controllare l'impostazione del controllo della temperatura. L'ambiente esterno potrebbe richiedere un'impostazione più alta. La porta è aperta troppo spesso. La porta non è chiusa completamente. La guarnizione dello sportello non chiude correttamente. L'apparecchio non ha la distanza corretta. Sbrinare l'apparecchio.
La luce non funziona.	Contattare il servizio clienti.
Vibrazioni e troppo rumore e la porta non si chiude correttamente	Verificare che il dispositivo sia in piano. Controllare la ventola. I componenti sono allentati. Il dispositivo tocca la parete. Lo sportello è invertito e non è installato correttamente. La guarnizione è debole. I ripiani sono fuori posizione.
Il display non funziona. I pulsanti non funzionano.	Estrarre la spina di rete, attendere 2 minuti e reinserire la spina di rete. Se il problema non si risolve, contattare il servizio clienti.
Il compressore non si avvia	La temperatura ambiente è inferiore a quella desiderata.
Rugiada sulla superficie dell'armadio	La superficie dell'apparecchio, in particolare lo sportello di vetro, appare un po' ghiacciata se si trova in una stanza umida. Ciò è dovuto all'umidità dell'aria che entra in contatto con il mobile. Pulire con un panno asciutto.
Suono liquido	1 Il suono del compressore quando si avvia o smette di funzionare 2 Il suono di flusso del refrigerante nel sistema di refrigerazione 3 Il suono di evaporazione del refrigerante nell'evaporatore
Condensa format a all'interno dell'armadio	In un ambiente con un alto livello di umidità o se la porta del dispositivo è stata lasciata aperta per un lungo periodo o aperta frequentemente, pulire la porta e le pareti e lasciare la porta chiusa il più a lungo possibile.

<b>Codice di errore</b>	<b>Problema</b>	<b>Soluzione</b>
H1	Problema di contatto con la porta.	Contattare il servizio clienti
H2	Problema con il sensore di temperatura.	Contattare il servizio clienti
H3	Problema di raffreddamento	Contattare il servizio clienti
H4	Problema di umidità	Contattare il servizio clienti
H5	Problema con il sensore di umidità	Contattare il servizio clienti
H6	Problema di sbrinamento	Sbrinamento del dispositivo
E9	Problema con il cavo di segnale	Contattare il servizio clienti

## **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Se non si riesce a risolvere il problema con i passaggi indicati sopra, contattare il Servizio clienti.
- ▶ Pulire i ripiani metallici, il vassoio di raccolta e i ganci per la carne con un disinfettante e rimuovere i resti di carne dall'apparecchiatura prima di spedirla.

## **9. Smaltimento del vecchio dispositivo**

I vecchi dispositivi elettrici ed elettronici spesso contengono ancora materiali preziosi. Tuttavia, contengono anche sostanze dannose, necessarie per la loro funzionalità e sicurezza. Se queste sostanze sono state messe nei rifiuti non riciclabili o sono state gestite in modo non corretto, potrebbero essere dannose per la salute umana e per l'ambiente. Pertanto, non gettate mai il vostro vecchio dispositivo nei rifiuti non riciclabili.

## **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Utilizzate il punto di raccolta istituito nella vostra città per restituire e riciclare i vecchi dispositivi elettrici ed elettronici. Se necessario, contattate il vostro municipio, il servizio di nettezza urbana o il vostro rivenditore per informazioni.
- ▶ Assicuratevi che il vecchio apparecchio sia conservato in modo sicuro e lontano dai bambini fino a quando non sarà portato via: Prima di buttare via il vecchio frigorifero, togliete le porte e lasciate i ripiani al loro posto, in modo che i bambini non possano arrampicarsi facilmente all'interno.

- Il gas soffiato all'interno dell'unità è infiammabile. Lo smaltimento di questo materiale infiammabile deve avvenire in conformità alle normative nazionali.

<b>Scheda prodotto</b>	
Regolamento delegato (UE) 2015/1094	
Nome o marchio del fornitore	<b>HKOENIG</b>
Identificativo del modello	<b>BLK660</b>
Tipo di modello	<b>Armadio verticale</b>
Classe di efficienza energetica	<b>B</b>
Indice di efficienza energetica	<b>12,50</b>
Consumo di energia (E24h)	<b>1 Wh</b>
Consumo annuo di energia	<b>480 kWh/anno</b>
<b>Scomparto #1</b>	
Volume netto	<b>135 Litri</b>
Classe climatica	<b>3 (25°C - 60 %)</b>

## GARANZIA

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni, se non diversamente stabilito dalla legge, a partire dalla data di acquisto iniziale o di consegna.

Se avete problemi o domande, potete facilmente accedere alle nostre pagine di aiuto, consigli per la risoluzione dei problemi, FAQ e manuali d'uso sul nostro sito post-vendita: <https://sav.hkoenig.com>.

Digitando il nome di riferimento del tuo dispositivo nella barra di ricerca, puoi accedere a tutto il supporto online disponibile, progettato per soddisfare al meglio le tue esigenze.

Se ancora non riesci a trovare una risposta alla tua domanda o al tuo problema, allora clicca su "La risposta ha risolto il tuo problema? Questo vi porterà al modulo di richiesta di supporto post-vendita, che potete completare per convalidare la vostra richiesta e ottenere aiuto.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti derivanti da un uso normale, in conformità con gli usi e le specifiche del manuale utente.

Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non include inoltre la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione delle parti di consumo.

## ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- Accessori e parti soggette a usura (\*).
- Normale manutenzione dell'apparecchio.
- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso improprio dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori inadeguati.
- Danni di origine esterna: incendio, danni d'acqua, sovratensione elettrica, ecc.
- Qualsiasi attrezzatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone diverse da quelle autorizzate a farlo (in particolare l'utente).
- Prodotti per i quali il numero di serie è mancante, danneggiato o illeggibile, il che non permetterebbe la sua identificazione.
- Prodotti soggetti a noleggio, dimostrazione o esposizione.

(\*) Alcune parti del suo apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza d'uso del suo apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere accentuata da cattive condizioni d'uso o di manutenzione del vostro apparecchio. Queste parti non sono quindi coperte dalla garanzia.

Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere scambiati o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente dal nostro sito web: <https://sav.hkoenig.com/>.

## AMBIENTE

### ATTENZIONE:



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).



# PORTUGUÊS

## 1. Funcionamento Manual

### 1.1 Geral

Leia as informações contidas neste documento para se familiarizar rapidamente com o seu aparelho e tirar partido de todas as suas funções.

O seu aparelho vai servir-lhe durante muitos anos se o manusear e cuidar dele corretamente. Desejamos-lhe muito prazer na sua utilização!

### 1.2 Informações sobre este manual

Este manual de instruções é um componente e fornece-lhe informações importantes para a primeira colocação em funcionamento, segurança, utilização correcta e conservação do aparelho.

O Manual de Instruções deve estar sempre disponível no aparelho. Este manual de instruções tem de ser lido e aplicado por todas as pessoas encarregadas de trabalhar com o aparelho:

- Colocação em funcionamento
  - Operação
  - Resolução de problemas e/ou
  - Limpeza
- Guarde o manual de instruções num local seguro e entregue-o ao próximo proprietário juntamente com o aparelho.

### 1.3 Aviso avisos

Os seguintes avisos de advertência são utilizados no manual de instruções aqui em causa.

**▲GEFAHR** DANGER

**Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.** Se a situação perigosa não for evitada, pode provocar a morte ou ferimentos graves.

► Para evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves, respeitar as indicações deste aviso.

**▲WARNING** WARNING

**Um aviso deste nível de perigo indica uma possível situação perigosa.** Se a situação perigosa não for evitada, pode provocar ferimentos graves.

Respeite as instruções deste aviso para evitar ferimentos pessoais.

### **▲VORSICHT** ATTENTION

**Um aviso deste nível de perigo indica uma possível situação perigosa.** Se a situação perigosa não for evitada, pode provocar ferimentos ligeiros ou moderados.

- ▶ Respeitar as instruções contidas neste aviso de aviso para evitar ferimentos pessoais.

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Um aviso deste tipo indica informações adicionais que simplificam o manuseamento da máquina.

## **2. Segurança**

Este capítulo fornece-lhe avisos de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

O aparelho está em conformidade com as normas de segurança exigidas. Uma utilização incorrecta pode provocar danos pessoais ou materiais.

### **2.1 Utilização prevista**

Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado em espaços fechados para a conservação e o envelhecimento de carnes (bovina, suína, de aves, etc.). O aparelho não é adequado para peixes.

### **▲WARNING** WARNING

**Perigo devido a uma utilização incorrecta! O aparelho pode apresentar perigos se for utilizado para uma utilização não intencional e/ou para um tipo de utilização diferente.**

- ▶ Utilizar o aparelho exclusivamente para o fim a que se destina.
- ▶ Respeitar os métodos de procedimento descritos no presente manual de instruções.

As utilizações para um fim diferente ou para um fim que exceda esta

descrição são consideradas incompatíveis com a utilização prevista ou designada.

Estão excluídas todas as reivindicações de qualquer tipo devido a danos resultantes de utilizações não intencionais. O risco é da exclusiva responsabilidade do utilizador.

## 2.2 Segurança geral informações

**HINWEIS** PLEASE NOTE

**Para um manuseamento seguro do aparelho, é necessário ter em atenção as seguintes indicações gerais de segurança.**

- ▶ Examine o aparelho antes de o utilizar para verificar se existem danos exteriores visíveis. Nunca colocar em funcionamento um aparelho danificado.

- ▶ Não utilize este aparelho se tiver um cabo ou uma ficha danificados, se não estiver a funcionar corretamente ou se tiver sido danificado ou deixado cair.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com pelo menos 8 anos de idade, desde que sejam vigiadas e tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e estejam plenamente conscientes dos perigos envolvidos.
- ▶ A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto.
- ▶ Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ Não deixar o aparelho sem vigilância quando estiver a funcionar.
- ▶ Ao utilizar equipamento elétrico, devem ser sempre tomadas precauções de segurança para evitar o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos em caso de utilização indevida.
- ▶ Certifique-se de que a tensão nominal na placa de características corresponde à tensão principal da sua instalação. Se não for esse o caso, contacte o revendedor e não ligue a unidade.
- ▶ O aparelho não deve ser utilizado se tiver sofrido uma queda, se forem visíveis sinais óbvios de danos ou se tiver fugas.

▶ Mantenha este documento à mão e entregue-o ao futuro proprietário em caso de transferência do seu dispositivo

▶ Nunca mergulhar o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha na água ou em qualquer outro líquido

▶ O aparelho não é um frigorífico. Não utilizar o equipamento para armazenar alimentos que não sejam os mencionados em "Utilização prevista".

▶ Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como

- zonas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho

- casas de campo

- em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais

- quartos de hóspedes.

▶ O equipamento não é adequado para a fumagem de carne.

▶ Apenas os serviços de apoio ao cliente autorizados pelo fabricante podem efetuar reparações no aparelho, caso contrário, os direitos de garantia serão anulados em caso de danos posteriores. As reparações incorretamente efectuadas podem causar perigos consideráveis para o utilizador.

▶ Antes de ligar o refrigerador à fonte de alimentação, deixe-o em posição vertical durante aproximadamente 24 horas.

#### Refrigerante:

O gás refrigerante contido no circuito deste aparelho é o isobutano (R 600a), um gás pouco poluente mas

inflamável.

- Durante o transporte e a instalação do aparelho, tenha o cuidado de não danificar nenhuma parte do circuito de refrigeração.

- Não utilizar ferramentas afiadas ou pontiagudas para descongelar a unidade.

- Não utilizar aparelhos eléctricos no interior da unidade. Se o sistema de refrigeração estiver danificado:

Não utilizar uma chama perto do aparelho.

Evitar as faíscas - não acender nenhum aparelho eléctrico ou lâmpada eléctrica. Ventilar imediatamente a divisão.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Os componentes defeituosos devem ser sempre substituídos por peças de substituição originais. Só estas peças garantem o cumprimento dos requisitos de segurança.

► O aparelho regula ativamente a humidade desejada. Não utilizar blocos de sal para regular a humidade no aparelho. O aparelho pode ficar danificado.


Se, no entanto, forem utilizados blocos de sal, a garantia do aparelho expira. O fabricante não assume qualquer garantia por danos no aparelho ou na carne.

## **2.3 Fontes de perigo**

## **2.3.1 Risco de incêndio / materiais inflamáveis utilizados. Perigo de queimaduras ou de explosão**

 **GEFAHR** DANGER

**Existe o perigo de queimaduras e de explosão devido à pressão excessiva que é criada no caso de o aparelho não ser utilizado corretamente.**

 Respeite os seguintes avisos de segurança para evitar o perigo de queimaduras ou explosão:

**Aviso: Risco de incêndio / materiais inflamáveis utilizados.**

- ▶ Não guarde substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com um propulsor inflamável, neste aparelho.
- ▶ O gás de sopro no interior da unidade é inflamável.
- ▶ Não danificar o circuito de refrigeração do aparelho.
- ▶ Não utilizar dispositivos eléctricos no interior do aparelho.
- ▶ Não utilizar dispositivos mecânicos para acelerar o processo de descongelação.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para armazenar ou secar materiais inflamáveis.
- ▶ Nunca limpe as peças do aparelho com líquidos inflamáveis. Os vapores podem criar um risco de incêndio ou explosão.

 **GEFAHR** DANGER

► Não guarde nem utilize gasolina ou quaisquer outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho. Os vapores podem criar um risco de incêndio ou explosão.

### 2.3.2 Perigos devidos à energia eléctrica

**▲GEFAHR** Perigo de morte devido à energia eléctrica!

**Existe perigo de morte ao entrar em contacto com cabos ou subconjuntos sob tensão!**

Respeite os seguintes avisos de segurança para evitar perigos devidos à

energia eléctrica:

- Antes de mudar a luz interior, desligue primeiro o aparelho e depois desligue-o da tomada eléctrica.
- Não utilize este aparelho se tiver um cabo ou uma ficha danificados, se não estiver a funcionar corretamente ou se tiver sido danificado ou deixado cair. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência técnica, de modo a evitar riscos.
- Não abrir, em caso algum, a caixa do aparelho. Existe o perigo de um choque eléctrico se forem tocadas ligações sob tensão e se a estrutura eléctrica ou mecânica for alterada. Para além disso, podem ocorrer falhas de funcionamento no aparelho.



### 3. Colocação em funcionamento

Este capítulo fornece-lhe indicações de segurança importantes durante a primeira colocação em funcionamento do aparelho. Respeite as seguintes indicações para evitar perigos e danos:

#### 3.1 Informações de segurança

##### **⚠️ WARNUNG** WARNING

- ▶ Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para jogar. Existe o perigo de asfixia.
- ▶ Transportar, desembalar e utilizar duas pessoas para pousar o aparelho, devido ao peso do aparelho.

#### 3.2 Desembalagem

Para desembalar o aparelho, proceda da seguinte forma:

- Retirar o aparelho da caixa de cartão e retirar o material de embalagem.
- O aparelho só deve ser deslocado na posição vertical.
- Limpar a superfície interior com água morna e um pano macio.
- Após pelo menos 24 horas, ligar o aparelho à tomada eléctrica e colocar a carne no aparelho.

#### 3.3 Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são seleccionados de acordo com pontos de vista compatíveis com o ambiente e relacionados com a reciclagem e podem, portanto, ser reciclados. A reintrodução da embalagem no circuito dos materiais permite poupar matérias-primas e reduzir a quantidade de resíduos acumulados.

Entregar os materiais de embalagem que já não são necessários nos pontos de recolha de reciclagem para eliminação.

##### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Se possível, conservar a embalagem original do aparelho durante todo o período de garantia do aparelho, para que este possa ser reembalado corretamente em caso de reclamação da garantia.

## **3.4 Configuração**

### **3.4.1 Requisitos do local de instalação:**

Para garantir um funcionamento seguro e sem problemas do aparelho, o local de instalação deve cumprir os seguintes requisitos:

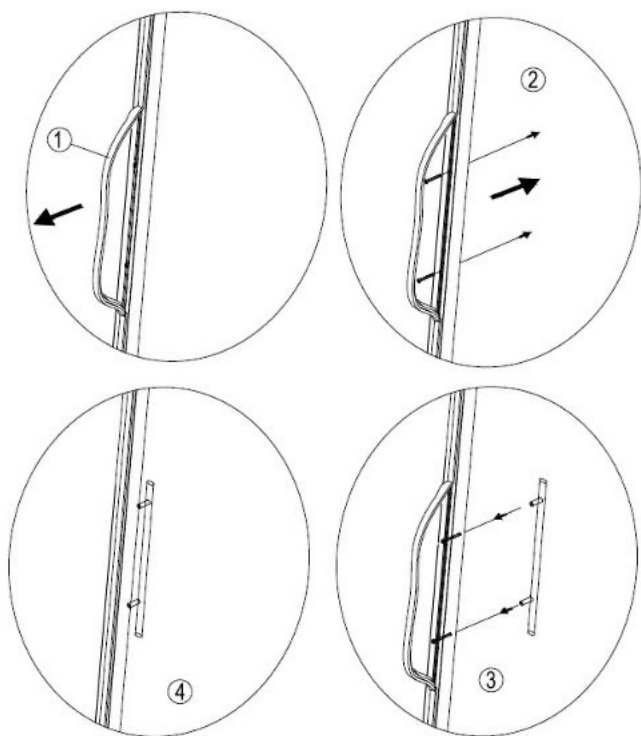
- Coloque o seu aparelho num chão suficientemente forte para o suportar quando estiver totalmente carregado.
- Colocar o aparelho longe da luz solar direta e de fontes de calor (fogão, aquecedor, radiador, etc.). A luz solar direta pode afetar o revestimento acrílico e as fontes de calor podem aumentar o consumo elétrico.
- Esta unidade não foi concebida para ser utilizada numa garagem ou em qualquer outra instalação exterior.
- Não instalar o aparelho num ambiente quente, molhado ou extremamente húmido ou perto de material inflamável.
- O aparelho necessita de um fluxo de ar suficiente para funcionar corretamente. Deixar um espaço de 15 cm à volta do aparelho. (Apenas para instalação livre)
- **ATENÇÃO!** Não fechar as aberturas de ventilação da caixa do aparelho.
- A tomada eléctrica deve ser facilmente acessível para que o cabo de alimentação possa ser facilmente desligado em caso de emergência.
- A instalação e a montagem deste aparelho em locais de instalação não fixos (por exemplo, em navios) devem ser efectuadas por empresas / electricistas especializados, desde que estes garantam os pré-requisitos para a utilização segura deste aparelho.
- Por razões de poupança de energia, certifique-se de que a porta está fechada quando o aparelho está ligado.

### **3.4.2 Pés**

Existem diferentes pés (3 pés grandes e 1 pé pequeno).

Para nivelar o seu dispositivo, ajuste o pequeno pé na parte inferior do dispositivo.

### 3.5 A pega de instalação



O aparelho é fornecido com um puxador metálico em aço inoxidável. Para o instalar, basta aparafusá-lo à porta com os parafusos fornecidos.

Para o fazer, deslize o vedante de borracha na parte de trás da porta para o lado para abrir os orifícios pré-perfurados. Utilize os parafusos incluídos para instalar o puxador na porta.

### 3.6 Ligação eléctrica

Para garantir o funcionamento seguro e sem problemas do aparelho, devem ser respeitadas as seguintes instruções para a ligação eléctrica:

- Antes de ligar o aparelho, comparar os dados de ligação (tensão e frequência) indicados na placa de características com os dados de a sua rede eléctrica. Estes dados devem estar de acordo para que não ocorram danos no aparelho. Em caso de dúvida, consulte o seu electricista qualificado.
- A ligação entre o aparelho e a rede eléctrica pode ser feita com um cabo de extensão de 3 metros de comprimento (máx.) com uma secção transversal de 1,5 mm<sup>2</sup>. É proibida a utilização de fichas múltiplas ou de grupos de fichas devido ao perigo de incêndio que isso implica.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está danificado e que não foi instalado sob ou sobre superfícies quentes ou afiadas.
- Esta unidade não foi concebida para ser instalada num veículo de recreio ou utilizada com um inversor.
- A tomada eléctrica deve ser protegida por um interruptor de segurança de 16A.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida se o aparelho estiver ligado a um sistema de condutores de protecção corretamente instalado. Em

caso de dúvida, a instalação doméstica deve ser verificada por um electricista qualificado.

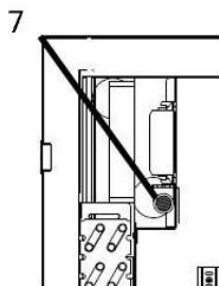
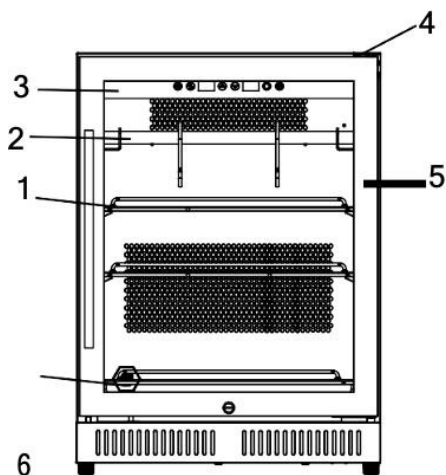
O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por um condutor de proteção em falta ou danificado.

## 4. Conceção e função

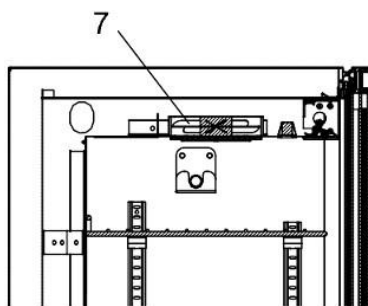
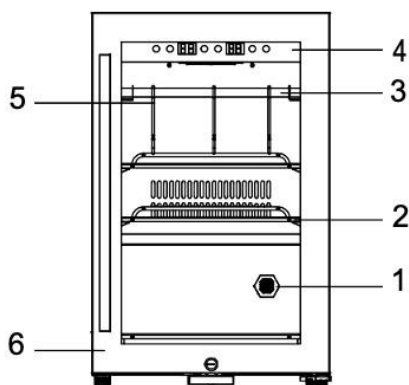
Este capítulo fornece-lhe indicações de segurança importantes sobre a conceção e o funcionamento do aparelho.

### 4.1 Visão geral completa

BLK660:

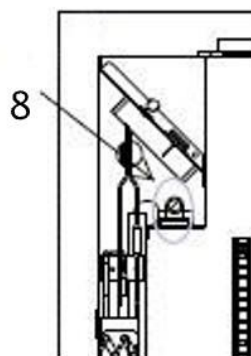
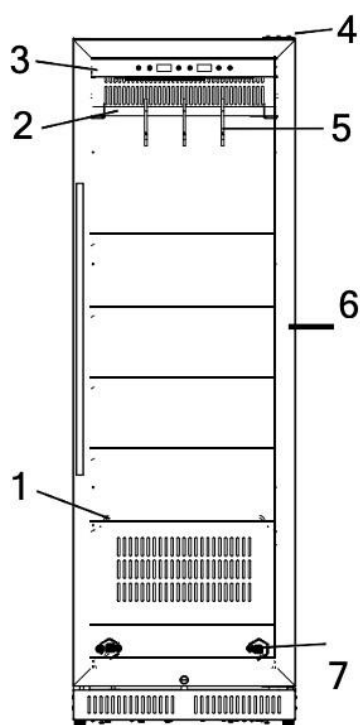


1. Prateleiras em aço inoxidável
2. Rack de suspensão
3. Painel de controlo
4. Dobradiça
5. Porta de entrada (bloqueável)
6. Carvão reativo
7. Luz UV (escondida na parte de trás)



1. Carbono reativo
2. Prateleiras em aço inoxidável
3. Pendurar o suporte
4. Painel de controlo
5. Ganchos de talhante
6. Caixilho da porta (bloqueável)
7. Luz UV (esconder no topo)

BLK960:



1. Prateleiras em aço inoxidável
2. Suporte de suspensão
3. Painel de controlo
4. Dobradiça
5. Ganchos de talhante
6. Caixilho da porta (bloqueável)
7. Carbono reativo
8. Luz UV (por detrás do suporte de suspensão)

## 4.1.1 Retirada das prateleiras de aço inoxidável

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Para retirar uma prateleira de aço inoxidável, comece por retirar a carne. Utilize luvas adequadas para o contacto com os alimentos. Levante a prateleira de aço inoxidável e puxe-a com cuidado para fora. Certifique-se cuidadosamente de que as prateleiras de aço inoxidável e/ou o suporte de suspensão para os ganchos de talho estão corretamente bloqueados na sua posição antes de colocar a carne sobre eles ou de os suspender.

## 5. Funcionamento e manuseamento

Este capítulo fornece-lhe indicações importantes relativas ao funcionamento do aparelho.

### 5.1 Elementos de comando e ecrãs



Premir para ligar a luz UV.



Alterar entre as definições de temperatura e humidade



Definir a temperatura 2-14°C (36°F-57°F) e a humidade (50% - 85%)



Premir para ligar a luz LED (desliga-se automaticamente após 4 horas)



Ligar / desligar o dispositivo

### Funcionamento:

1. Limpe o aparelho antes de o utilizar (ver capítulo "Limpeza e manutenção").

2. Premir o  botão para ligar o aparelho.

3. Ligar a luz UV durante pelo menos 2 horas para esterilizar o


interior. Para isso, prima o  botão.

4. Definir a temperatura ou a humidade:




Com ele, é possível alternar entre a regulação e a indicação da

temperatura ou da humidade.

Premir o botão uma vez , a temperatura pisca no visor e o botão

A temperatura pode ser ajustada de 2-14°C (36. F-57. F) em passos de 1°C.

Prima o botão duas vezes , o indicador de humidade pisca no visor e a humidade pode ser ajustada de 50-85% em passos de 1%.

Se não alterar a definição no espaço de 3 segundos, o aparelho regressa à definição anterior. O aparelho regressa automaticamente à indicação da temperatura.

#### **HINWEIS**


► Só pendurar/colocar a carne na Dry Ager quando o aparelho tiver atingido a temperatura desejada.


► Dica: Para obter resultados de maturação ideais, recomendamos a seguinte definição: temperatura 3°C (37. F)/ humidade do ar 75%.

Sugestão: Pode alternar entre a indicação da temperatura em ° C e ° F

premiendo os botões  e  simultaneamente durante 3 segundos.

## 5. Regulação da luz LED e da luz UV

Prima para ligar a luz LED , que se desliga automaticamente após 4 horas.

 Pressionar para ligar a luz UV.

#### **HINWEIS**

### PLEASE NOTE

► A porta tem um interruptor de segurança. Quando se abre a porta do aparelho, a luz UV desliga-se automaticamente. Quando se fecha a porta, a luz UV liga-se novamente.

► A luz UV é utilizada para limpar o interior antes, durante e após o processo de envelhecimento.

## 5.2 Placa de identificação

A placa de características com os dados de ligação e de desempenho pode ser encontrada na parte de trás do aparelho.

Utilize o produto à temperatura ambiente adequada, de acordo com o tipo de clima indicado na placa de identificação do produto. Podem ocorrer temperaturas anormais e geada quando a gama de temperaturas do tipo climático correspondente é excedida.

SN	+10° C~+32° C (+50° F~89° F)
N	+16° C~+32° C (+61° F~89° F)
ST	+16° C~+38° C (+61° F~100° F)
T	+16° C~+43° C (+61° F~109° F)
SN-ST	+10° C~+38° C (+50° F~100° F)
SN-T	+10° C~+43° C (+50° F~109° F)

## 6. Envelhecimento a seco

### 6.1 Informações de segurança

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ É importante não abrir muito a porta para não afetar desnecessariamente o clima do equipamento/ humidade do ar.
- ▶ Peça a um talhante/especialista da sua confiança que o informe sobre o envelhecimento a seco.

#### **GEFAHR** DANGER

- ▶ Utilizar apenas carne adequada para ser refinada.
- ▶ Usar luvas adequadas ao contacto com os alimentos se tocar na carne e nas prateleiras metálicas ou nos ganchos para carne.
- ▶ Um perigo do envelhecimento a seco são os "fungos selvagens". Ao contrário dos "bons fungos comestíveis", estes podem estragar a carne e



provocar reacções tóxicas e alérgicas. Por esta razão, deve assegurar-se de que mantém padrões de higiene impecáveis ao manusear a carne e o equipamento e ter um talhante/especialista em quem confie para lhe fornecer informações completas sobre o envelhecimento a seco.

▶ Se notar um cheiro azedo, isso pode ser uma indicação de "fungos selvagens".

▶ Uma vez terminado o processo de maturação, as manchas escuras e secas da carne devem ser generosamente removidas.

▶ Não consumir nenhum alimento que tenha sido sobreposto à carne, pois pode sofrer uma intoxicação alimentar.

## **6.2 Isenção de responsabilidade:**

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos nos produtos refrigerados, nem mesmo em caso de avaria do equipamento durante o período de garantia. O fabricante também não assume qualquer responsabilidade por danos pessoais resultantes de produtos incorretamente armazenados que sejam posteriormente consumidos.

## **6.3 Informações sobre o envelhecimento a seco**

O envelhecimento a seco de carne de bovino, suíno e aves de capoeira é um processo dispendioso que requer tempo e condições ideais.

Poderá armazenar carne de boa qualidade nas prateleiras metálicas de armazenamento ou suspendê-la nos ganchos para carne no interior do equipamento.

Controlar regularmente a carne para detetar a presença de fungos selvagens. Se o grau de maturação desejado não for atingido, retirar a carne, dividi-la em porções e prepará-la.

### **Aromas variados, consoante o tempo de envelhecimento**

Dependendo da carne utilizada, será possível obter aromas subtis e de nozes após cerca de 21 dias.

Dependendo da carne, obterá aromas semelhantes aos dos fungos após cerca de 28 a 35 dias.

Dependendo da carne utilizada, poderá obter aromas poderosos semelhantes aos do queijo azul após cerca de 45 dias ou mais.

Quanto mais tempo deixar a carne envelhecer, mais forte será o aroma.

## 7. Limpeza e manutenção

Este capítulo fornece-lhe indicações importantes relativas à limpeza e manutenção do aparelho. Respeite as indicações para evitar danos devido a uma limpeza incorrecta do aparelho e para garantir um funcionamento sem problemas.

### 7.1 Informações de segurança

#### **⚠ VORSICHT** ATTENTION

Antes de iniciar a limpeza do aparelho, é favor observar as seguintes indicações de segurança:

- ▶ Antes da colocação em funcionamento, limpar bem o aparelho.
- ▶ Limpar bem o aparelho após cada processo de envelhecimento.
- ▶ Antes da limpeza, desligar o refrigerador de envelhecimento a seco, retirar a ficha da tomada e retirar toda a carne.
- ▶ Não utilizar quaisquer agentes de limpeza ou solventes agressivos ou abrasivos.
- ▶ É necessário utilizar um produto de limpeza compatível com os alimentos e que não seja demasiado agressivo para as superfícies do aparelho.
- ▶ Não raspar a sujidade persistente com objectos duros.
  
- ▶ Se não utilizar o equipamento durante um período de tempo relativamente longo, deve retirar todas as prateleiras metálicas, o sistema de suspensão metálico e os ganchos para carne e deve limpar cuidadosamente o equipamento.

## 7.2 Limpeza

### ◆ Paredes interiores e exteriores

Limpar as paredes interiores e exteriores com água morna e um pouco de detergente para a loiça.

Nunca utilizar produtos de limpeza ou solventes químicos que contenham areia ou ácido.

Em seguida, limpe bem o dispositivo com um pano macio. Ligar a luz UV durante 24 horas após cada processo de maturação.

### ◆ Habitação

Utilize um produto de limpeza de vidros para limpar as superfícies de vidro e um produto de limpeza de aço inoxidável disponível no mercado para as superfícies de aço inoxidável. Em seguida, limpe bem o dispositivo com um pano macio.

### ◆ Recipiente para água condensada (K)

Verificar regularmente o recipiente de água condensada. Este encontra-se na parte traseira direita do aparelho. Se necessário, retire a água de condensação com uma esponja.



## ◆ **Descongelamento manual**

Descongelar o aparelho após cada processo de envelhecimento.

Desligue a alimentação mas não retire a ficha da tomada. Ficha de alimentação. Deixar o aparelho descongelar manualmente. Prestar atenção ao recipiente para a água condensada (K) e retirar a água condensada durante a descongelação.

### ◆ **Se o aparelho estiver gelado, proceder da seguinte forma:**

Retirar a carne do aparelho. Cobrir a carne com película aderente ou, se possível, colocá-la num saco de alumínio e refrigerá-la num frigorífico adequado. Desligar o aparelho.

Encher a panela com água quente da torneira, mas que já não esteja a ferver, e colocar a panela sobre um pano na prateleira metálica inferior.

Aviso : Risco de queimaduras devido à panela quente.

▶ Tenha cuidado ao utilizar a panela quente.

O vapor derreterá o gelo em cerca de uma hora. A água de fusão será recolhida no interior do aparelho e, eventualmente, no recipiente para a água condensada (K). Retire a panela e o pano do aparelho. Limpe a água do interior do aparelho e esvazie o recipiente de recolha de água condensada (K). Seque o aparelho com um pano macio. Deixar o aparelho aberto durante 1 hora para que o aparelho possa ventilar.

## ◆ Prateleiras em aço inoxidável, prateleiras para pendurar, tabuleiro de recolha e ganchos para talhantes

Retirar do aparelho as prateleiras de aço inoxidável, o suporte para pendurar, o tabuleiro de recolha e os ganchos de talho e limpá-los com água morna e detergente por razões de higiene. Secar bem os componentes.

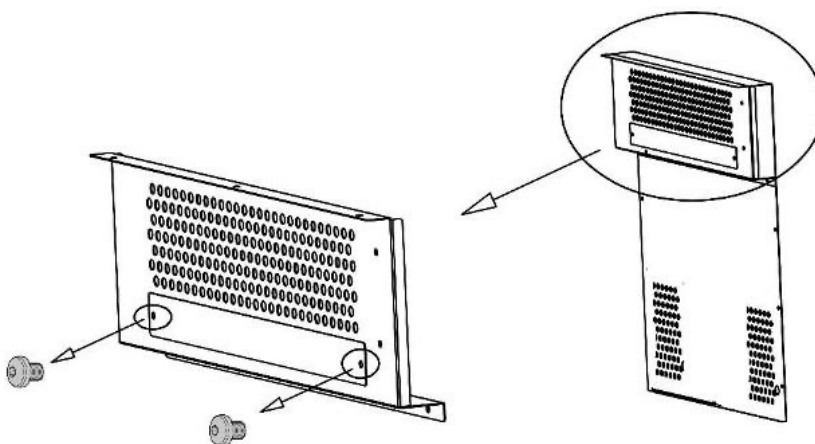
## ◆ Filtro de carvão ativado

- Substituir o filtro de carvão ativado uma vez por ano. Para o fazer, retire carne (se necessário), desaperte e substitua o filtro.
- Pode encomendar-nos filtros de carvão ativado de substituição.

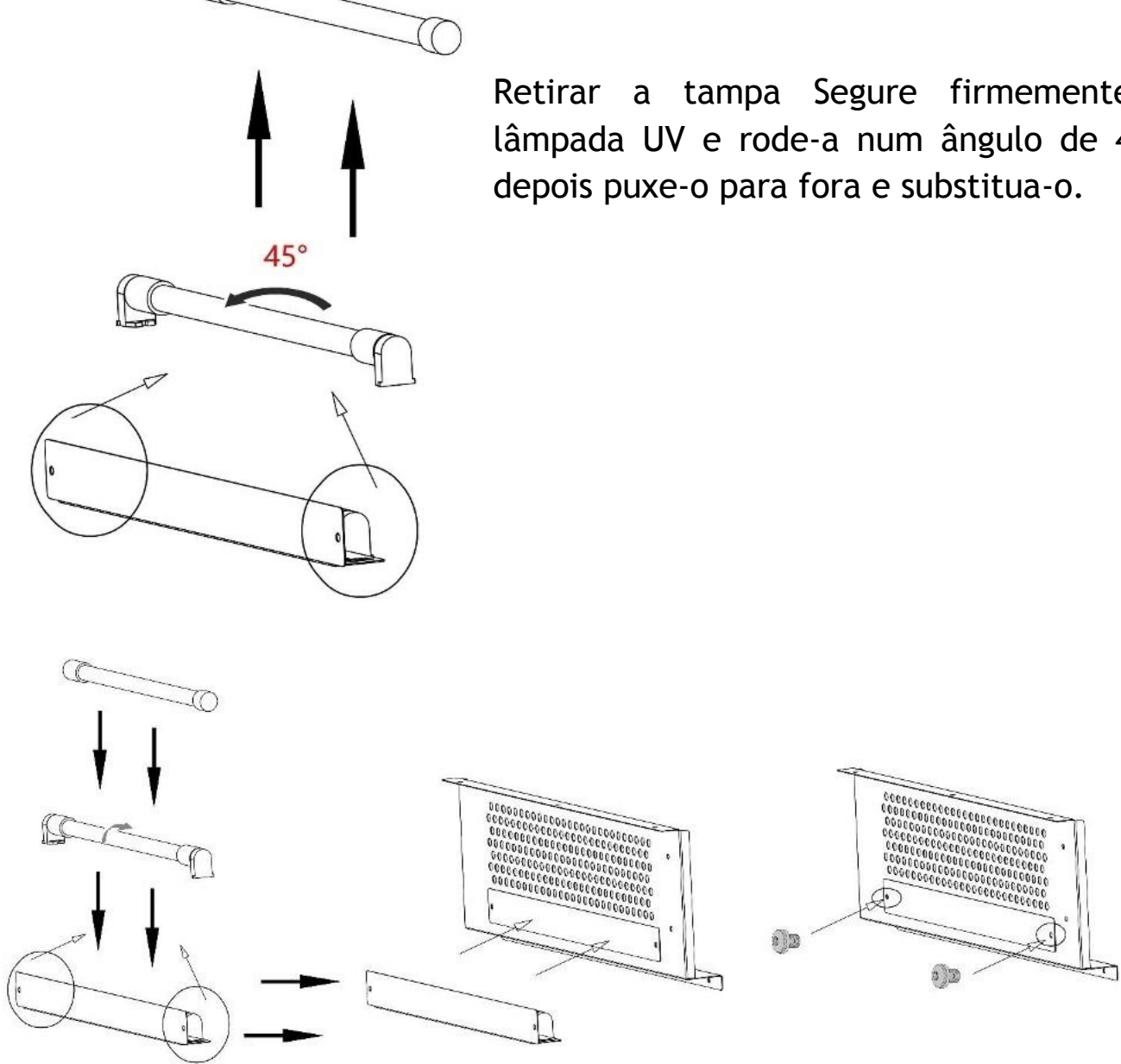
## 7.3 Mudança da lâmpada UV

### Modo 1:

Desapertar cuidadosamente os parafusos.



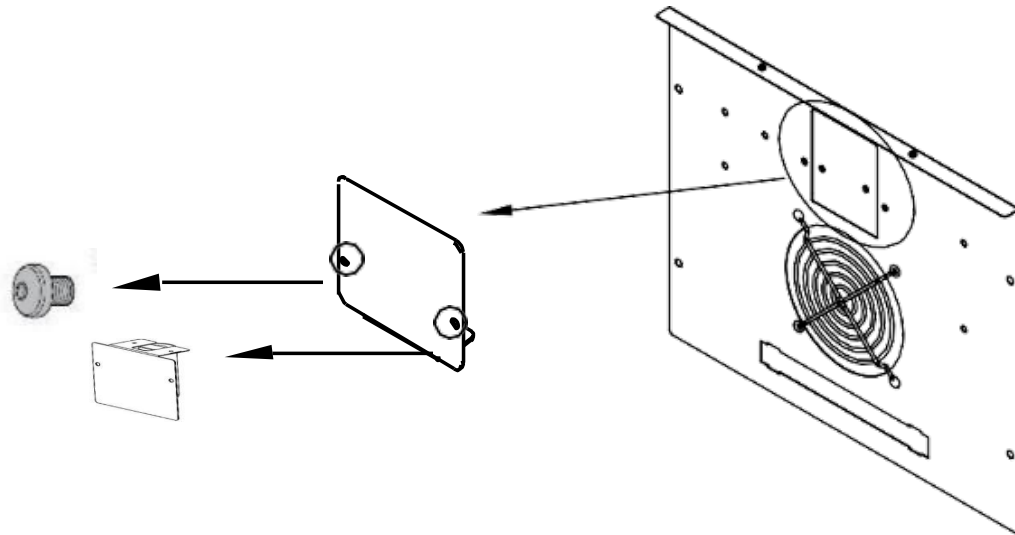
Retirar a tampa. Segure firmemente a lâmpada UV e rode-a num ângulo de 45°, depois puxe-o para fora e substitua-o.



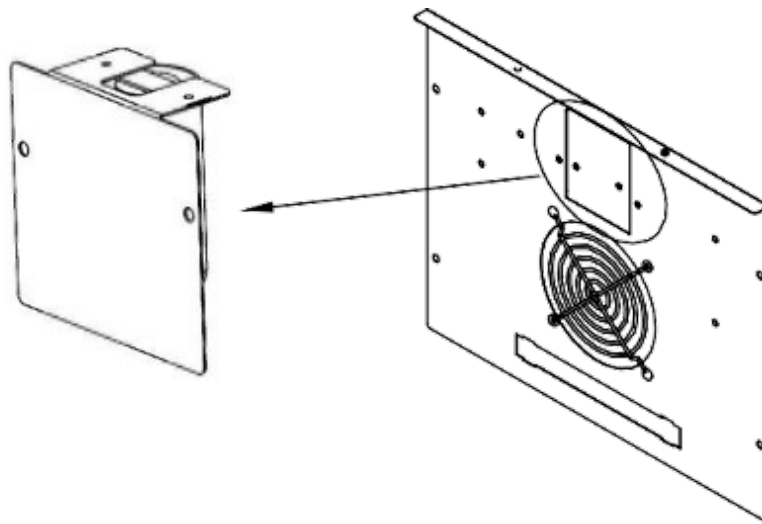
A instalação retrocede em conformidade.

## Modo 2:

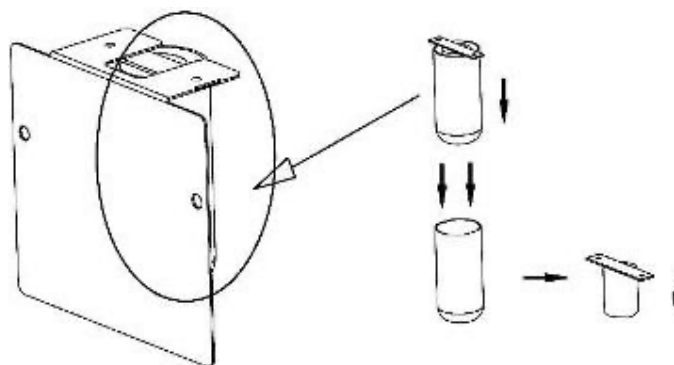
Desapertar cuidadosamente os parafusos.



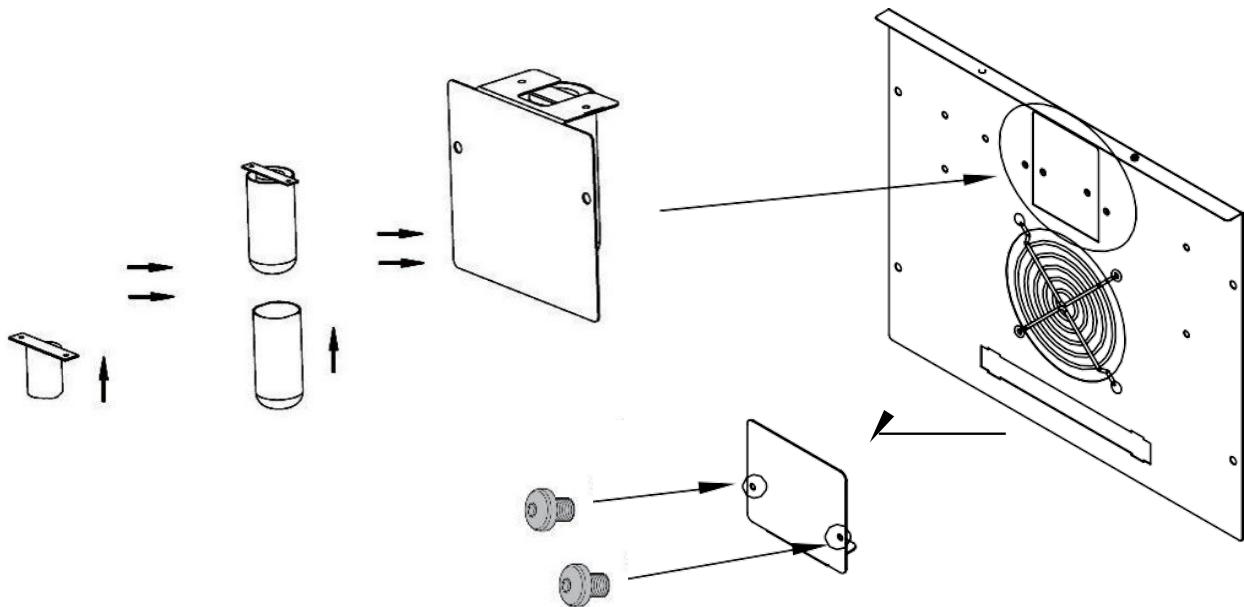
Retirar a tampa. A lâmpada UV está ligada a esta.



Puxar a tampa da lâmpada UV para baixo e substituir a lâmpada.



A instalação retrocede em conformidade.



## 7.4 Deslocação do aparelho

Desligar primeiro o aparelho. Retire todo o conteúdo. Cole com segurança todos os objectos perdidos no interior do aparelho. Feche as portas com fita adesiva. Certifique-se de que o aparelho se mantém na posição vertical durante o transporte.

## 8. Resolução de problemas

Este capítulo fornece-lhe indicações importantes para o funcionamento do aparelho. Respeite as seguintes indicações para evitar perigos e danos:

### 8.1 Avisos de segurança

**▲VORSICHT** ATTENTION

- ▶ Só os electricistas qualificados, que tenham recebido formação do fabricante, podem efetuar quaisquer reparações no equipamento elétrico.
- ▶ As reparações incorretamente efectuadas podem causar perigos consideráveis para o utilizador e danos no aparelho.

### 8.2 Indicação e correção de avarias

A tabela seguinte ajuda a localizar e a retificar pequenas falhas.



<b>Falha</b>	<b>Causa possível</b>
O aparelho não está suficientemente frio.	<p>Verificar a regulação do controlo da temperatura.</p> <p>O ambiente externo pode exigir uma definição mais elevada.</p> <p>A porta está aberta com demasiada frequência. A porta não está completamente fechada. O vedante da porta não veda corretamente.</p> <p>O aparelho não tem a folga correcta. Descongelar o aparelho.</p>
A luz não funciona.	Contactar o serviço de apoio ao cliente.
Vibrações e demasiado ruído e a porta não fecha corretamente	<p>Verificar se o aparelho está nivelado. Verificar o ventilador. Os componentes estão soltos. O aparelho toca na parede. A porta está invertida e não está corretamente instalada.</p> <p>O selo é fraco. As prateleiras estão fora de posição.</p>
O ecrã não funciona. Os botões não funcionam.	Desligue a ficha de alimentação, aguarde 2 minutos e volte a ligar a ficha de alimentação. Se isto não resolver o problema, contacte o serviço de apoio ao cliente.
O compressor não arranca	A temperatura ambiente é inferior à temperatura pretendida.
Orvalho na superfície do gabinete :	<p>A superfície do aparelho, em especial a porta de vidro, apresenta algum gelo se for colocada num local húmido. Isto deve-se ao facto de a humidade do ar entrar em contacto com a caixa. Por favor, limpe-a com um pano seco.</p>
Som líquido	1 O som do compressor quando começa ou pára de funcionar
	2 O som de fluxo do refrigerante no sistema de refrigeração
	3 O som de evaporação do refrigerante no evaporador
Condenção formada no interior do armário	Em ambientes com elevado nível de humidade ou se a porta do aparelho tiver sido deixada aberta durante muito tempo ou aberta com frequência, limpe a porta e as paredes e deixe a porta fechada o mais tempo possível.

<b>Código de erro</b>	<b>Problema</b>	<b>Solução</b>
H1	Problema com o contacto da porta.	Contactar o serviço de apoio ao cliente
H2	Problema com o sensor de temperatura.	Contactar o serviço de apoio ao cliente
H3	Problema com o arrefecimento	Contactar o serviço de apoio ao cliente
H4	Problema com a humidade	Contactar o serviço de apoio ao cliente
H5	Problema com o sensor de humidade	Contactar o serviço de apoio ao cliente
H6	Problema com a descongelação	Descongelo o aparelho
E9	Problema com o cabo de sinal	Contactar o serviço de apoio ao cliente

#### **HINWEIS**

### **PLEASE NOTE**

- ▶ Se não conseguir resolver o problema com os passos acima indicados, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
- ▶ Limpe as prateleiras metálicas, o tabuleiro de recolha e os ganchos para carne com desinfetante e retire os restos de carne do equipamento antes de o enviar.

## **9. Descarte do dispositivo antigo**

É frequente os aparelhos eléctricos e electrónicos antigos ainda conterem materiais valiosos. No entanto, também contêm substâncias nocivas, que eram necessárias para a sua funcionalidade e segurança. Se forem colocados no lixo não reciclável ou manuseados incorretamente, podem ser prejudiciais para a saúde humana e para o ambiente. Por conseguinte, não coloque o seu aparelho antigo nos resíduos não recicláveis em circunstância alguma.

## **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Utilize o ponto de recolha, estabelecido na sua cidade, para devolver e reciclar aparelhos eléctricos e electrónicos usados. Se necessário, contacte a Câmara Municipal, o serviço local de recolha de lixo ou o seu revendedor para obter informações.

► Certifique-se de que o seu aparelho antigo é guardado em segurança,

longe do alcance das crianças, até ser deitado fora: Antes de deitar fora o seu frigorífico antigo, retire as portas e deixe as prateleiras no lugar, para que as crianças não possam subir facilmente para o interior.

<b>Ficha de produto</b>	
Regulamento Delegado (UE) 2015/1094	
Nome do fornecedor ou marca	<b>HKOENIG</b>
Identificador do modelo	<b>BLK660</b>
Tipo de modelo	<b>Armário vertical</b>
Classe de eficiência energética	<b>B</b>
Índice de eficiência energética	<b>12,50</b>
Consumo de energia (E24h)	<b>1 Wh</b>
Consumo anual de energia	<b>480 kWh/ano</b>
<b>Compartimento #1</b>	
Volume líquido	<b>135 Litros</b>
Classe climática	<b>3 (25°C – 60 %)</b>

## **GARANTIA**

O período de garantia dos nossos produtos é de 2 anos, salvo disposição legal em contrário, a contar da data da compra inicial ou da entrega.

Se tiver algum problema ou dúvida, pode aceder facilmente às nossas páginas de ajuda, dicas de resolução de problemas, perguntas frequentes e manuais de utilizador no nosso site pós-venda: <https://sav.hkoenig.com>.

Ao escrever o nome de referência do seu dispositivo na barra de pesquisa, pode aceder a todo o suporte online disponível, concebido para melhor se adaptar às suas necessidades.

Se, mesmo assim, não conseguir encontrar uma resposta para a sua pergunta ou problema, clique em "A resposta resolveu o seu problema? Isto conduzi-lo-á ao formulário de pedido de assistência pós-venda, que pode preencher para validar o seu pedido e obter ajuda.

## **CONDIÇÕES DE GARANTIA**

A garantia cobre todos os defeitos resultantes de uma utilização normal, de acordo com as utilizações e especificações do manual do utilizador.

Esta garantia não se aplica a problemas de embalagem ou de transporte aquando da expedição do produto pelo proprietário. Também não inclui o desgaste normal do produto, nem a manutenção ou substituição de peças consumíveis.

## **EXCLUSÃO DA GARANTIA**

- Acessórios e peças de desgaste (\*).
- Manutenção normal do aparelho.
- Todos os defeitos resultantes de uma utilização incorrecta (choques, inobservância das recomendações relativas à alimentação eléctrica, más condições de funcionamento, etc.), de uma manutenção inadequada ou de uma utilização incorrecta do aparelho, bem como da utilização de acessórios inadequados.
- Danos de origem externa: incêndio, danos causados pela água, sobretensão eléctrica, etc.
- Qualquer equipamento que tenha sido desmontado, mesmo parcialmente, por pessoas não autorizadas a fazê-lo (nomeadamente o utilizador).
- Produtos cujo número de série esteja ausente, danificado ou ilegível, o que não permitiria a sua identificação.
- Produtos sujeitos a aluguer, demonstração ou exposição.

(\*) Algumas peças do seu aparelho, designadas por peças de desgaste ou consumíveis, deterioram-se com o tempo e a frequência de utilização do seu aparelho. Este desgaste é normal, mas pode ser acentuado por más condições de utilização ou de manutenção do seu aparelho. Por conseguinte, estas peças não estão cobertas pela garantia.

Os acessórios fornecidos com o aparelho estão igualmente excluídos da garantia. Não podem ser trocados ou reembolsados. No entanto, alguns acessórios podem ser adquiridos diretamente no nosso sítio Web: <https://sav.hkoenig.com/>.

# AMBIENTE

## AVISO:



Não deitar este aparelho no lixo doméstico. Os municípios dispõem de um sistema local de recolha e de retoma para este tipo de produtos, pelo que é seu dever informar-se sobre a forma correcta de eliminar os resíduos. De facto, os produtos eléctricos e electrónicos podem conter substâncias perigosas que têm efeitos nocivos para o ambiente ou para a nossa saúde, pelo que devem ser reciclados. O símbolo ao lado indica que os equipamentos eléctricos e electrónicos fazem parte de uma recolha selectiva e diferenciada (representada por um contentor com duas rodas riscadas).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

# POLSKI

## 1. Instrukcja obsługi

### 1.1 Ogólne

Prosimy o zapoznanie się z informacjami zawartymi w niniejszym dokumencie w celu szybkiego zapoznania się z urządzeniem i wykorzystania pełnego zakresu jego funkcji.

Twoje urządzenie będzie Ci służyć przez wiele lat, jeśli będziesz się z nim odpowiednio obchodzić i o nie dbać. Życzymy wiele przyjemności z jego użytkowania!

### 1.2 Informacje na temat niniejszej instrukcji

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi część składową i zawiera ważne informacje dotyczące pierwszego uruchomienia, bezpieczeństwa, użytkowania zgodnego z przeznaczeniem i konserwacji urządzenia.

Instrukcja obsługi musi być zawsze dostępna przy urządzeniu. Niniejsza instrukcja obsługi musi zostać przeczytana i zastosowana przez każdą osobę, której zlecono pracę z urządzeniem:

- Uruchomienie
  - Obsługa
  - Rozwiązywanie problemów i/lub
  - Czyszczenie
- Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekaz ją kolejnemu właścicielowi wraz z urządzeniem.

### 1.3 Ostrzeżenie

W niniejszej instrukcji obsługi zastosowano następujące ostrzeżenia.

**▲GEFAHR DANGER**

Ostrzeżenie o tym poziomie zagrożenia wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację.

Jeśli nie uda się uniknąć niebezpiecznej sytuacji, może ona doprowadzić do

śmierci lub poważnych obrażeń.

▶ Przestrzeganie instrukcji zawartych w niniejszym ostrzeżeniu pozwoli uniknąć ryzyka śmierci lub poważnych obrażeń ciała.

#### **▲WARNING** WARNING

Ostrzeżenie o tym poziomie zagrożenia wskazuje na możliwą niebezpieczną sytuację.

Jeśli nie uda się uniknąć niebezpiecznej sytuacji, może to prowadzić do poważnych obrażeń.

▶ Aby uniknąć obrażeń ciała, należy przestrzegać instrukcji podanych w niniejszym ostrzeżeniu.

#### **▲VORSICHT** ATTENTION

Ostrzeżenie o tym poziomie zagrożenia wskazuje na możliwą niebezpieczną sytuację.

Jeśli nie uda się uniknąć niebezpiecznej sytuacji, może to prowadzić do lekkich lub umiarkowanych obrażeń.

▶ Aby uniknąć obrażeń ciała, należy przestrzegać instrukcji podanych w niniejszym ostrzeżeniu.

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

▶ Powiadomienie tego rodzaju wskazuje dodatkowe informacje, które ułatwią obsługę urządzenia.

## **2. Bezpieczeństwo**

Niniejszy rozdział zawiera ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa podczas obsługi urządzenia.

Urządzenie jest zgodne z wymaganymi przepisami bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować szkody osobowe lub majątkowe.

## 2.1 Przeznaczenie

► To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w zamkniętych pomieszczeniach do przechowywania i dojrzewania mięsa (wołowiny, wieprzowiny, drobiu itp.). Urządzenie nie nadaje się do ryb.

► Użytkowanie w innym celu lub w celu wykraczającym poza ten opis uznaje się za niezgodne z zamierzonym lub wyznaczonym użytkowaniem.

### **WARNING**

Niebezpieczeństwo spowodowane niezamierzonym użyciem! Urządzenie może stanowić zagrożenie, jeśli zostanie użyte niezgodnie z przeznaczeniem i/lub w inny sposób.

► Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

► Należy przestrzegać procedur opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Roszczenia wszelkiego rodzaju z tytułu szkód wynikających z niezamierzonego użycia są wykluczone. Użytkownik ponosi wyłączne ryzyko.

## 2.2 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa



## **HINWEIS** PLEASE NOTE

**Należy przestrzegać poniższych ogólnych zasad bezpieczeństwa w odniesieniu do bezpiecznej obsługi urządzenia.**

▶ Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma ono widocznych uszkodzeń zewnętrznych. Nigdy nie uruchamiaj uszkodzonego urządzenia.

▶ Nie używaj tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

▶ To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat, o ile są one nadzorowane i otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz są w pełni świadome związanych z tym zagrożeń.

▶ Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

▶ Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

▶ To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy,

pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

- ▶ Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.

- ▶ Podczas korzystania ze sprzętu elektrycznego należy zawsze przestrzegać środków ostrożności, aby zapobiec ryzyku pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia.

- ▶ Należy upewnić się, że napięcie znamionowe na tabliczce znamionowej odpowiada głównemu napięciu instalacji. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się ze sprzedawcą i nie podłączać urządzenia.

- ▶ Urządzenie nie może być używane, jeśli zostało upuszczone, widoczne są na nim wyraźne oznaki uszkodzenia lub jeśli są na nim nieszczelności.

- ▶ Prosimy o zachowanie tego dokumentu i przekazanie go przyszłemu właścicielowi w przypadku przeniesienia urządzenia.

- ▶ Nigdy nie zanurzaj urządzenia, jego przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie lub innym płynie.

- ▶ Urządzenie nie jest lodówką. Nie należy używać urządzenia do przechowywania żywności innej niż wymieniona w sekcji "Przeznaczenie".

- ▶ To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak  
- obszary kuchenne w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy

- gospodarstwa
- w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych
- pokoje gościnne.

▶ Urządzenie nie nadaje się do wędzenia mięsa.

▶ Tylko autoryzowane przez producenta działy obsługi klienta mogą dokonywać napraw urządzenia, gdyż w przeciwnym razie uprawnienia

gwarancyjne zostaną unieważnione w przypadku jakichkolwiek późniejszych uszkodzeń. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować znaczne zagrożenie dla użytkownika.

▶ Przed podłączeniem chłodziarki do źródła zasilania należy pozostawić ją w pozycji pionowej na około 24 godziny.

#### Czynnik chłodniczy:

Czynnikiem chłodniczym znajdującym się w obiegu tego urządzenia jest izobutan (R 600a), gaz o niskiej emisji zanieczyszczeń, ale łatwopalny.

- Podczas transportu i instalacji urządzenia należy uważać, aby nie uszkodzić żadnej części obiegu czynnika chłodniczego.

- Do rozmrażania urządzenia nie należy używać ostrych lubspiczastych narzędzi.

- Wewnątrz urządzenia nie wolno używać żadnych urządzeń elektrycznych.

Jeśli układ chłodzenia jest uszkodzony:

Nie używaj płomienia w pobliżu urządzenia.

## Unikaj iskrzenia

- nie zapalaj żadnych urządzeń elektrycznych ani lamp elektrycznych.

Natychmiast przewietrzyć pomieszczenie.

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

► Uszkodzone podzespoły należy zawsze wymieniać na oryginalne części zamienne. Tylko takie części gwarantują spełnienie wymogów bezpieczeństwa.

► Urządzenie aktywnie reguluje żadaną wilgotność. Nie używaj bloków solnych do regulacji wilgotności w urządzeniu. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia. W przypadku użycia kostek soli gwarancja na urządzenie wygasa. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia urządzenia lub mięsa.

## 2.3 Źródła zagrożeń

### 2.3.1 Ryzyko pożaru / użycie materiałów łatwopalnych.

#### Niebezpieczeństwo poparzenia lub wybuchu

### **▲GEFAHR** DANGER

Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia i wybuchu z powodu nadmiernego ciśnienia, które powstaje w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia.



Należy przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć ryzyka poparzenia lub wybuchu:

## **Ostrzeżenie: Ryzyko pożaru / użyte materiały łatwopalne.**

- ▶ W urządzeniu nie należy przechowywać substancji wybuchowych, takich jak puszki aerozolowe z łatwopalnym propelentem.
- ▶ Wydmuchiwany gaz wewnątrz urządzenia jest łatwopalny.
- ▶ Nie wolno uszkodzić obwodu chłodzenia urządzenia.
- ▶ Nie używaj urządzeń elektrycznych wewnątrz urządzenia.
- ▶ Nie używaj urządzeń mechanicznych do przyspieszania procesu rozmrażania.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia do przechowywania lub suszenia materiałów łatwopalnych.
- ▶ Nigdy nie czyść części urządzenia płynami łatwopalnymi. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.

**▲GEFAHR DANGER**

- ▶ Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych oparów i cieczy w pobliżu tego lub innego urządzenia. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.

### **2.3.2 Niebezpieczeństwa związane z energią elektryczną**

**▲GEFAHR** Śmiertelne niebezpieczeństwo spowodowane energią elektryczną!

## **Kontakt z przewodami lub podzespołami pod napięciem stanowi śmiertelne zagrożenie!**

Aby uniknąć zagrożeń związanych z zasilaniem elektrycznym, należy przestrzegać poniższych zasad bezpieczeństwa:

▶ Przed wymianą lampki wewnętrznej należy najpierw wyłączyć urządzenie, a następnie odłączyć je od gniazdka elektrycznego.

▶ Nie używaj tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony kabel lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. Jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, muszą zostać wymienione przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego w celu uniknięcia zagrożenia.

▶ Pod żadnym pozorem nie wolno otwierać obudowy urządzenia.

Dotknięcie połączeń pod napięciem i zmiana struktury elektrycznej lub mechanicznej grozi porażeniem prądem elektrycznym. Ponadto mogą wystąpić usterki funkcjonalne urządzenia.

### **3. Uruchomienie**

Niniejszy rozdział zawiera ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas pierwszego uruchomienia urządzenia. Należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń:

## 3.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa

### **▲** WARNUNG WARNING

- ▶ Materiały opakowaniowe nie mogą być używane do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ▶ Urządzenie należy transportować, rozpakowywać i ustawiać w dwie osoby ze względu na jego dużą wagę.

## 3.2 Rozpakowywanie

Aby rozpakować urządzenie, wykonaj następujące czynności:

- Wyjmij urządzenie z kartonu i usuń materiał opakowaniowy.
- Urządzenie należy przenosić wyłącznie w pozycji pionowej.
- Wyczyść wewnętrzną powierzchnię letnią wodą za pomocą miękkiej szmatki.
- Po upływie co najmniej 24 godzin należy podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego, a następnie umieścić w nim mięso.

## 3.3 Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe są wybierane zgodnie z zasadami ochrony środowiska i recyklingu, dzięki czemu mogą być poddawane recyklingowi. Przywrócenie opakowania z powrotem do obiegu materiałowego oszczędza surowce i zmniejsza ilość nagromadzonych odpadów.

Wszelkie materiały opakowaniowe, które nie są już potrzebne, należy przekazać do punktów zbiórki surowców wtórnych w celu ich utylizacji.

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Jeśli to możliwe, należy zachować oryginalne opakowanie urządzenia na czas trwania okresu gwarancyjnego urządzenia, aby w przypadku roszczenia gwarancyjnego urządzenie mogło zostać odpowiednio zapakowane.

## 3.4 Konfiguracja

### 3.4.1 Wymagania dotyczące lokalizacji konfiguracji:

Aby zapewnić bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia, miejsce konfiguracji musi spełniać następujące warunki:

- Umieść urządzenie na podłodze, która jest wystarczająco mocna, aby utrzymać urządzenie, gdy jest w pełni obciążone.
- Urządzenie należy umieścić z dala od bezpośredniego światła słonecznego i źródeł ciepła (piec, grzejnik, kaloryfer itp.). Bezpośrednie światło słoneczne może wpływać na powłokę akrylową, a źródła ciepła mogą zwiększać zużycie energii elektrycznej.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w garażu lub innych instalacjach zewnętrznych.
- Nie ustawiać urządzenia w gorącym, mokrym lub bardzo wilgotnym otoczeniu lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Do prawidłowego działania urządzenie wymaga odpowiedniego przepływu powietrza. Wokół urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń o szerokości 15 cm. (Tylko wolnostojące)
- **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno zamykać otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia.
- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby można było łatwo odłączyć przewód zasilający w przypadku awarii.
- Instalacja i montaż tego urządzenia w niestacjonarnych lokalizacjach (np. na statkach) muszą być wykonywane przez wyspecjalizowane firmy / elektryków, pod warunkiem, że gwarantują one warunki wstępne dla bezpiecznego użytkowania tego urządzenia.
- Ze względu na oszczędność energii należy upewnić się, że drzwiczki są zamknięte, gdy urządzenie jest włączone.

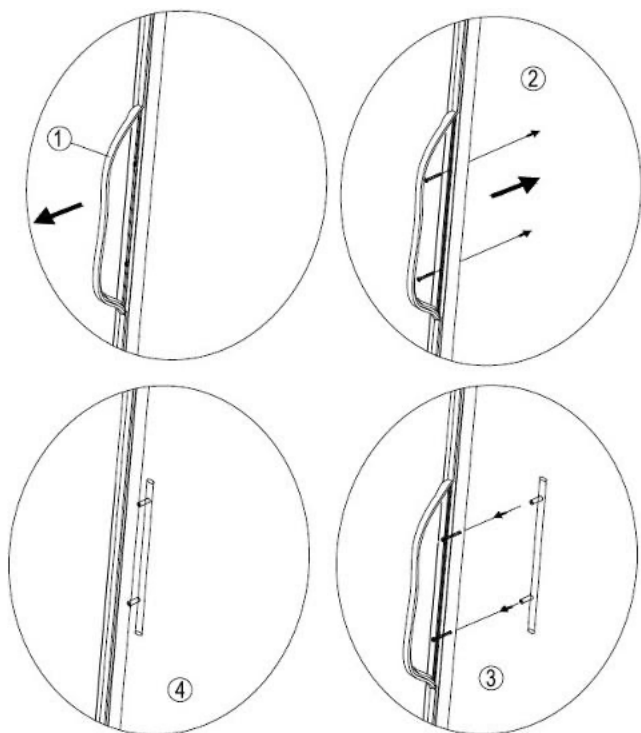
### **3.4.2 Stopy**

Istnieją różne stopy (3 większe stopy i 1 mała stopa).

Aby wypoziomować urządzenie, wyreguluj małą nóżkę na spodzie urządzenia.

### **3.5 Uchwyt instalacyjny**





Urządzenie jest dostarczane z jednym metalowym uchwytem z estali nierdzewnej. W celu instalacji wystarczy przykręcić je do drzwi za pomocą dostarczonych śrub.

Aby to zrobić, przesunąć gumową uszczelkę z tyłu drzwi na bok, aby otworzyć wstępnie wywiercone otwory. Użyć dołączonych śrub, aby zainstalować uchwyt na drzwiach.

### 3.6 Połączenie elektryczne

Aby zapewnić bezpieczne i bezawaryjne działanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych instrukcji dotyczących podłączenia elektrycznego:

- Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane połączenia (napięcie i częstotliwość) na tabliczce znamionowej z danymi sieci elektrycznej. Dane te muszą się zgadzać, aby urządzenie nie uległo uszkodzeniu. W razie wątpliwości należy zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka.
- Do połączenia urządzenia z siecią elektryczną można użyć przedłużacza o długości 3 metrów (maks.) i przekroju 1,5 mm<sup>2</sup>. Używanie wielu wtyczek lub przewodów jest zabronione ze względu na związane z tym niebezpieczeństwo pożaru.
- Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i nie został zainstalowany pod lub nad gorącymi lub ostrymi powierzchniami.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w kamperze ani do użytku z falownikiem.
- Gniazdko elektryczne musi być zabezpieczone wyłącznikiem bezpieczeństwa 16A.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy urządzenie jest podłączone do prawidłowo zainstalowanego systemu

przewodów ochronnych. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji domowej wykwalifikowanemu elektrykowi.

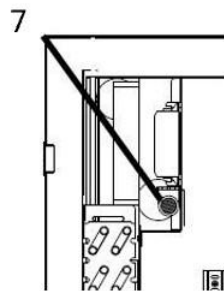
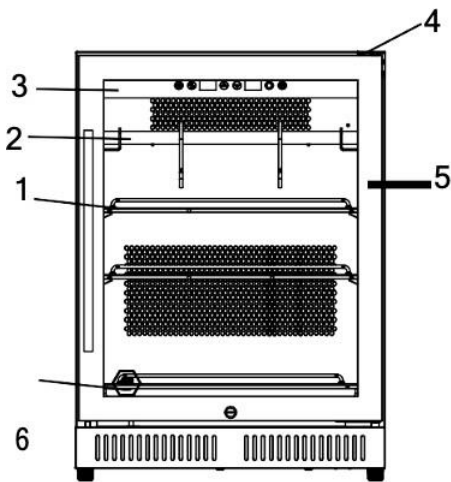
Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub uszkodzeniem przewodu ochronnego.

## 4. Konstrukcja i funkcja

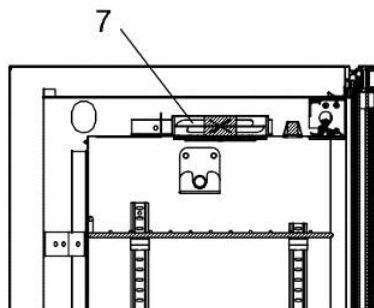
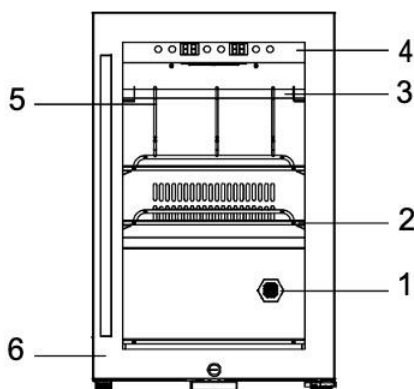
Niniejszy rozdział zawiera ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa związane z konstrukcją i działaniem urządzenia.

### 4.1 Pełny przegląd

BLK660:

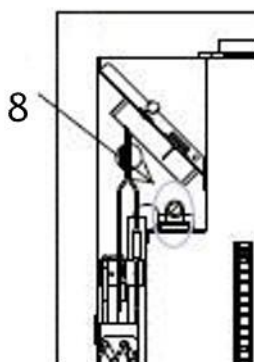
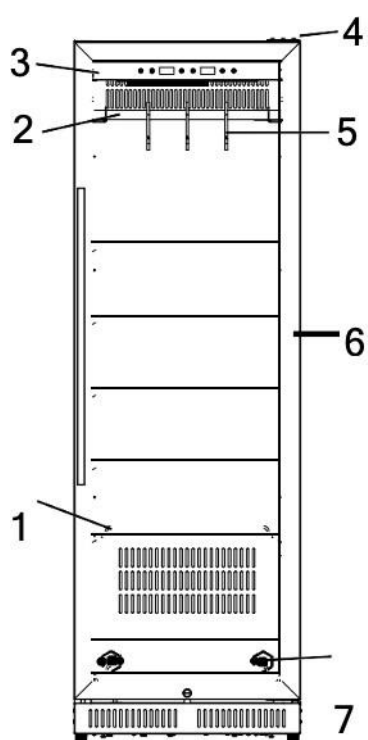


1. Półki ze stali nierdzewnej
2. Wieszak
3. Panel sterowania
4. Zawias
5. Sława drzwi (zamykane)
6. Węgiel aktywny
7. Światło UV (ukryte z tyłu)



1. Węgiel reaktywny
2. Półki ze stali nierdzewnej
3. Zawiesz stojak
4. Panel sterowania
5. Haki rzeźnicze
6. Rama drzwi (zamykana)
7. Światło UV (ukryte na górze)

BLK960:



1. Półki ze stali nierdzewnej
2. Wieszak
3. Panel sterowania 4. Zawias
5. Haki rzeźnicze
6. Rama drzwi (zamykana)
7. Węgiel reaktywny
8. Światło UV (za wiszącym stojakiem)

## 4.1.1 Demontaż półek ze stali nierdzewnej

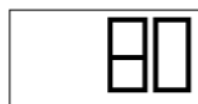
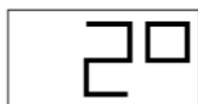
### **HINWEIS** PLEASE NOTE


► Aby zdemontować półkę ze stali nierdzewnej, należy najpierw wyjąć mięso. Należy używać rękawic odpowiednich do kontaktu z żywnością. Podnieś półkę ze stali nierdzewnej do góry, a następnie delikatnie ją wyciągnij. Upewnij się, że półki ze stali nierdzewnej i/lub wieszak na haki rzeźnicze są prawidłowo zablokowane, zanim umieścisz na nich lub zawieszisz na nich mięso.

## 5. Działanie i obsługa



Niniejszy rozdział zawiera ważne informacje dotyczące obsługi urządzenia.

### 5.1 Elementy obsługi i wyświetlacze



 Naciśnij, aby włączyć światło UV.

 Zmiana między ustawieniami temperatury i wilgotności

  Ustawienie temperatury 2-14°C (36°F-57°F) i wilgotności (50%-85%)

 Naciśnij, aby włączyć światło LED (wyłącza się automatycznie po 4 godzinach)

 Włączanie/wyłączanie urządzenia

### Działanie:


1. Przed użyciem należy wyczyścić urządzenie (patrz rozdział "Czyszczenie i konserwacja »).


2. Naciśnij  przycisk, aby włączyć urządzenie.


3. Włącz światło UV na co najmniej 2 godziny, aby wysterylizować wnętrze.

Aby to zrobić,  naciśnij przycisk.

4. Ustawienie temperatury lub wilgotności :

Za jego  pomocą można przełączać między ustawianiem i wyświetlaniem temperatury lub wilgotności.

Nacisnąć przycisk jeden raz  , po czym temperatura zacznie migać na wyświetlaczu, a przycisk temperaturę można regulować w zakresie 2-14°C (36-57. F) w krokach co 1°C.

Naciśnij przycisk dwukrotnie,  po czym wskaźnik wilgotności zacznie migać na wyświetlaczu, a wilgotność można regulować w zakresie 50-85% w krokach co 1%.



Jeśli ustawienie nie zostanie zmienione w ciągu 3 sekund, urządzenie powróci do poprzedniego ustawienia. Urządzenie automatycznie powróci do wyświetlania temperatury.

#### HINWEIS


► Mięso należy powiesić/umieścić w suszarce dopiero wtedy, gdy urządzenie osiągnie żądaną temperaturę.


► Wskazówka: Aby uzyskać idealne wyniki dojrzewania, zalecamy następujące ustawienie: temperatura 3°C (37. F)/ wilgotność powietrza 75%.

Wskazówka: Można przełączać między wyświetlaniem temperatury w °C i °

F, naciskając przyciski  i  jednocześnie przez 3 sekundy.

#### 5. Ustawienie światła LED i światła UV

N a c i ś n i j  , aby włączyć światło LED, które wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.

 Naciśnij, aby włączyć lampę

UV.

#### HINWEIS

#### PLEASE NOTE

- ▶ Drzwi posiadają wyłącznik bezpieczeństwa. Po otwarciu drzwi urządzenia lampa UV wyłącza się automatycznie. Po zamknięciu drzwiczek lampa UV włączy się ponownie.
- ▶ Światło UV jest używane do czyszczenia wnętrza przed, w trakcie i po procesie starzenia.

## 5.2 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa z danymi dotyczącymi połączenia i wydajności znajduje się z tyłu urządzenia.

Produktu należy używać w odpowiedniej temperaturze otoczenia, zgodnie z typem klimatu podanym na tabliczce znamionowej produktu. W przypadku przekroczenia zakresu temperatur odpowiedniego typu klimatycznego może wystąpić nienormalna temperatura i mróz.

SN	+10° C~+32° C (+50° F~89° F)
N	+16° C~+32° C (+61° F~89° F)
ST	+16° C~+38° C (+61° F~100° F)
T	+16° C~+43° C (+61° F~109° F)
SN-ST	+10° C~+38° C (+50° F~100° F)
SN-T	+10° C~+43° C (+50° F~109° F)

## 6. Starzenie na sucho

### 6.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Nie jest ważne, aby nie otwierać drzwi zbyt często, aby uniknąć niepotrzebnego wpływu na klimat urządzenia / wilgotność powietrza.
- ▶ Poproś zaufanego rzeźnika/eksperta o informacje na temat dojrzewania na sucho.

#### **GEFAHR** DANGER

- ▶ Używaj tylko mięsa, które nadaje się do rafinacji.
- ▶ W przypadku dotyknięcia mięsa i metalowych półek lub haków na mięso należy nosić rękawice odpowiednie do kontaktu z żywnością.
- ▶ Zagrożeniem związanym z dojrzewaniem na sucho są "dzikie grzyby". W przeciwieństwie do "dobrych grzybów jadalnych", mogą one zepsuć mięso i wywołać reakcje toksyczne i alergiczne. Z tego powodu upewnij się, że

zachowujesz nienagane standardy higieny podczas obchodzenia się z mięsem i sprzętem, a rzeźnik/ekspert, któremu ufasz, udzieli ci wyczerpujących informacji na temat dojrzewania na sucho.

- ▶ Jeśli zauważysz kwaśny zapach, może to wskazywać na "dzikie grzyby".
- ▶ Po zakończeniu procesu dojrzewania należy obficie usunąć ciemne i suche plamy mięsa.
- ▶ Nie należy spożywać żadnych pokarmów, które zostały nałożone na mięso, ponieważ może dojść do zatrucia pokarmowego.

## **6.2 Zwolnienie z odpowiedzialności:**

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia produktów chłodzonych, nawet w przypadku usterki sprzętu w okresie gwarancyjnym. Producent nie ponosi również odpowiedzialności za obrażenia osób wynikające z niewłaściwego przechowywania produktów, które zostały następnie skonsumowane.

## **6.3 Informacje na temat starzenia na sucho**

Suszenie wołowiny, wieprzowiny i drobiu jest procesem kosztownym, wymagającym czasu i idealnych warunków.

Dobrej jakości mięso można przechowywać na metalowych półkach lub zawiesić na hakach wewnątrz urządzenia.

Regularnie sprawdzaj mięso pod kątem obecności dzikich grzybów.

Jeśli pożądany stopień dojrzewania nie został osiągnięty, należy usunąć mięso, podzielić je na porcje według uznania i przygotować.

### **Różne aromaty, w zależności od okresu leżakowania**

W zależności od użytego mięsa, subtelne, orzechowe aromaty będzie można uzyskać po około 21 dniach.

W zależności od rodzaju mięsa, aromat podobny do grzybowego można uzyskać po około 28-35 dniach.

W zależności od użytego mięsa, silne aromaty podobne do niebieskiego sera będzie można uzyskać po około 45 dniach i dłużej.

Im dłużej mięso będzie leżakować, tym silniejszy będzie jego aromat.

## **7. Czyszczenie i konserwacja**

Niniejszy rozdział zawiera ważne informacje dotyczące czyszczenia i konserwacji urządzenia. Należy ich przestrzegać, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym nieprawidłowym czyszczeniem urządzenia i zapewnić jego bezawaryjną pracę.

## 7.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa

### **HINWEIS** PLEASE NOTE

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy przestrzegać poniższych zasad bezpieczeństwa:

- ▶ Przed uruchomieniem należy dokładnie wyczyścić urządzenie.
- ▶ Po każdym procesie starzenia należy dokładnie wyczyścić urządzenie.
- ▶ Przed czyszczeniem należy wyłączyć chłodziarkę do suszenia, wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i wyjąć całe mięso.
- ▶ Nie używaj żadnych agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.
- ▶ Należy używać środka czyszczącego przeznaczonego do kontaktu z żywnością, który nie jest zbyt agresywny dla powierzchni urządzenia.
- ▶ Nie zdrapuj uporczywych zabrudzeń twardymi przedmiotami.
- ▶ Jeśli sprzęt nie jest używany przez dłuższy czas, należy zdemontować wszystkie metalowe półki, metalowy system zawieszania i haki na mięso oraz dokładnie wyczyścić sprzęt.

## 7.2 Czyszczenie



## ◆ Ściany wewnętrzne i zewnętrzne

Ściany wewnętrzne i zewnętrzne należy czyścić letnią wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Nigdy nie używaj rozpuszczalników czyszczących lub chemicznych zawierających piasek lub kwas.

Następnie dokładnie wytrzyj urządzenie miękką ściereczką.

Włączyć lampę UV na 24 godziny po każdym procesie dojrzewania.

## ◆ Obudowa

Do czyszczenia powierzchni szklanych używaj środka do czyszczenia szkła, a do powierzchni ze stali nierdzewnej - dostępnego w handlu środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

Następnie dokładnie wytrzyj urządzenie miękką ściereczką.

## ◆ Pojemnik na skroploną wodę (K)

Regularnie sprawdzaj pojemnik na skroploną wodę. Znajduje się on z tyłu po prawej stronie urządzenia. W razie potrzeby usuń skroploną wodę za pomocą gąbki.



## ◆ Odszranianie ręczne

Rozmrażać urządzenie po każdym procesie starzenia. Wyłącz zasilanie, ale nie odłączaj urządzenia od zasilania. wtyczka zasilania. Następnie urządzenie należy rozmrozić ręcznie. Należy zwrócić uwagę na pojemnik na skropliny (K) i usunąć skropliny podczas odszraniania.

## ◆ Jeśli urządzenie jest oblodzone, wykonaj następujące czynności:

Wyjąć mięso z urządzenia. Przykryj je folią spożywczą lub, jeśli to możliwe, umieść w torbie foliowej schłodź w odpowiedniej lodówce. Wyłącz urządzenie.

Napełnij garnek gorącą wodą z kranu, ale wodą, która nie jest już wrząca i umieść garnek na ściereczce na dolnej metalowej półce.

Ostrzeżenie: Ryzyko poparzenia z powodu gorącego garnka.

- ▶ Należy zachować ostrożność podczas korzystania z gorącego garnka.

Para roztopi lód w ciągu około godziny. Roztopiona woda zostanie zebrana we wnętrzu urządzenia i ewentualnie w pojemniku na skondensowaną wodę (K). Wyjmij dzbanek i ściereczkę z urządzenia.

Wytrzyj wodę z wnętrza urządzenia i opróżnij tackę ociekową (K). Wytrzyj urządzenie do sucha miękką ściereczką. Pozostaw urządzenie otwarte przez 1 godzinę, aby mogło się przewietrzyć.

## ◆ Półki ze stali nierdzewnej, wieszak, taca zbiorcza i haki rzeźnicze

Wyjmij z urządzenia półki ze stali nierdzewnej, wieszak, tacę zbiorczą i haki rzeźnicze, a następnie wyczyść je ciepłą wodą z detergentem w celu zachowania higieny. Wysusz elementy w odpowiedni sposób.

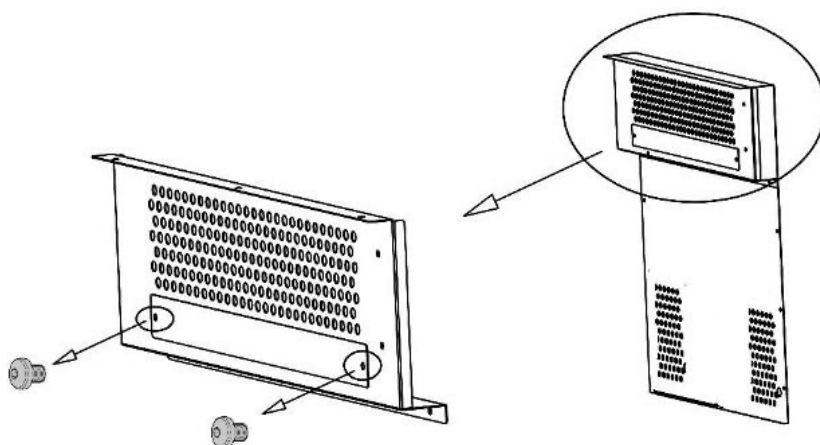
## ◆ Filtr z węglem aktywnym

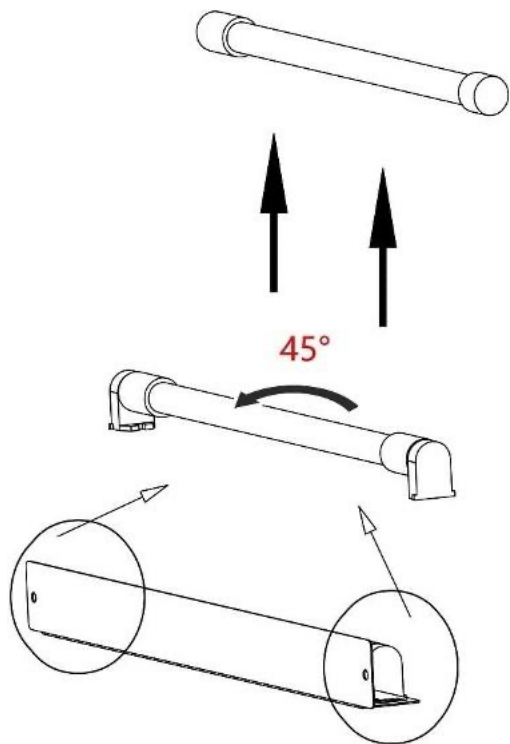
- Filtr z węglem aktywnym należy wymieniać raz w roku. W tym celu należy wyjąć mięso (jeśli to konieczne), odkręcić i wymienić filtr.
- Można u nas zamówić wymienne filtry z węglem aktywnym.

## 7.3 Zmiana lampy UV

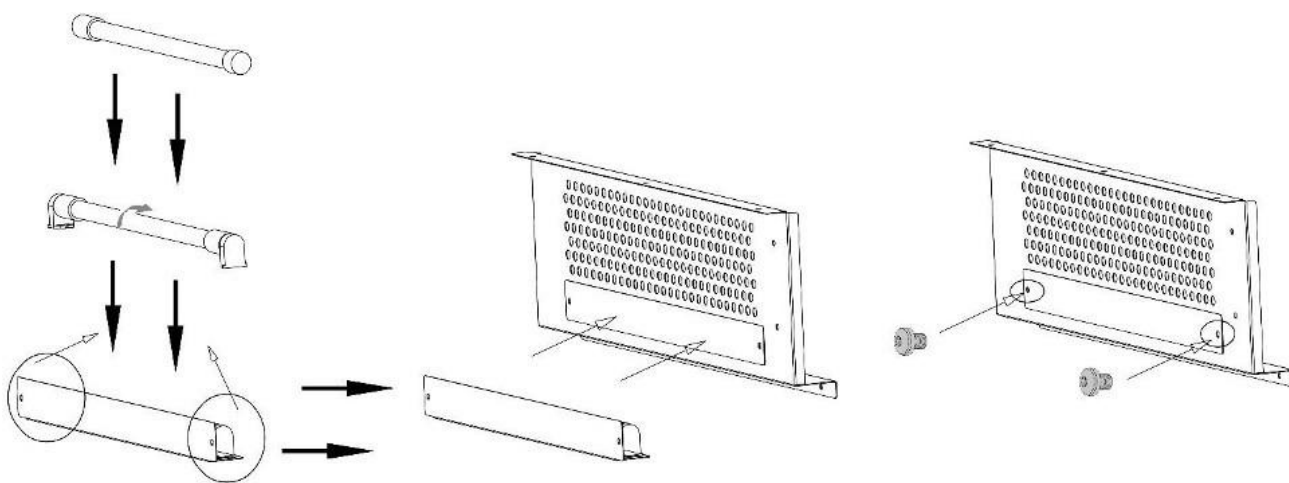
### Tryb 1:

Ostrożnie poluzuj śruby.





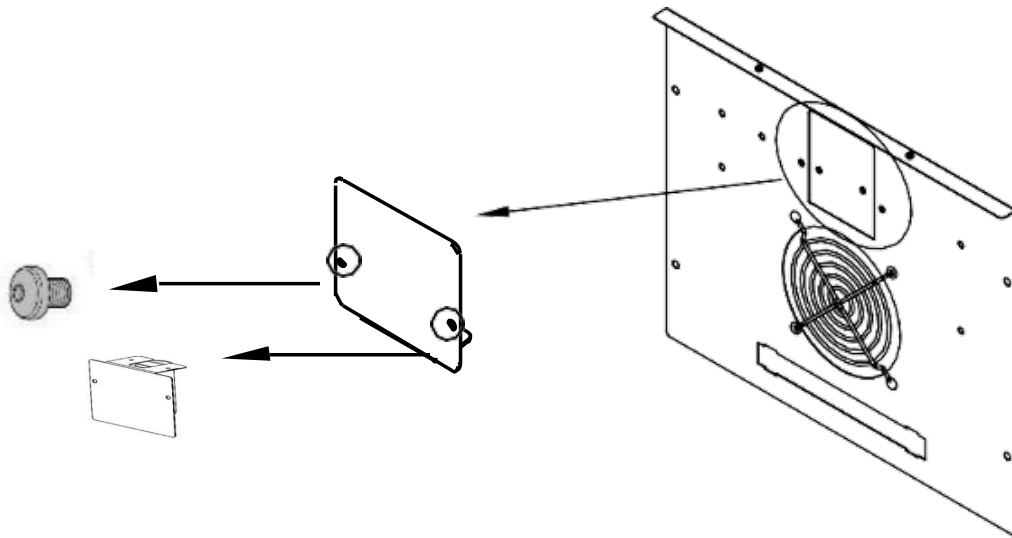
Zdejmij pokrywę Przytrzymaj mocno lampę UV i obróć ją pod kątem 45°, następnie wyciągnij go i wymień.



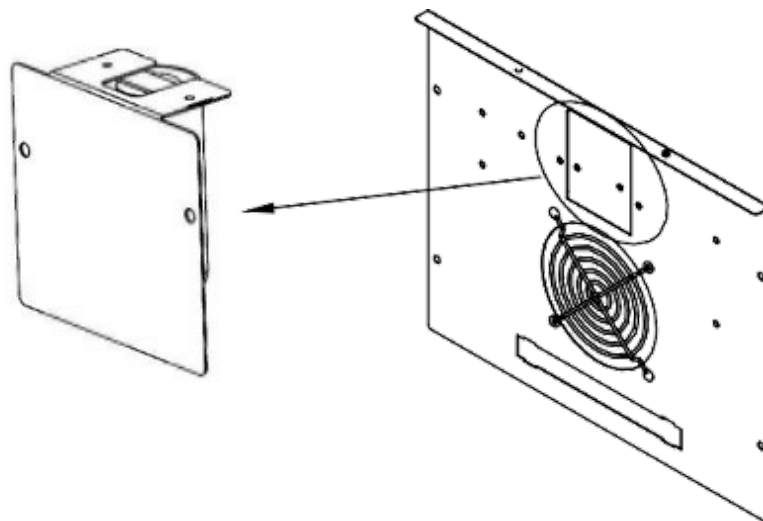
Instalacja odpowiednio do tyłu

## Tryb 2:

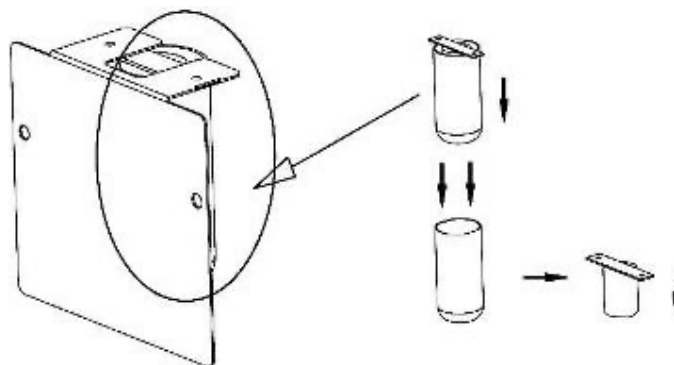
Ostrożnie poluzuj śruby.



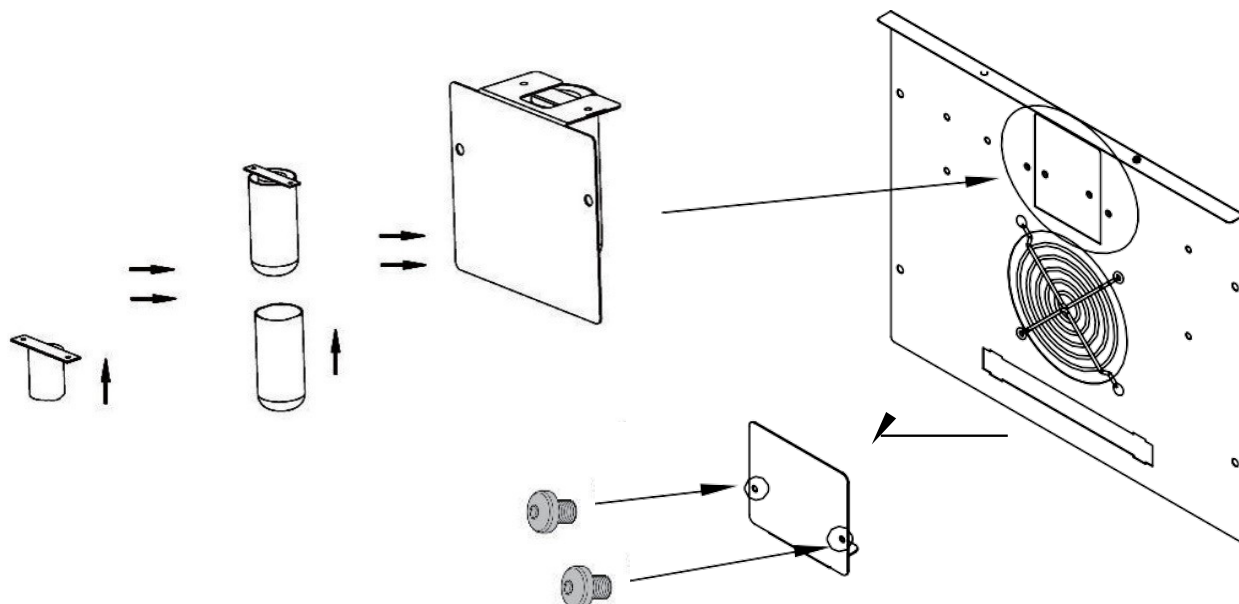
Zdejmij pokrywę. Do niej przymocowana jest lampa UV.



Pociągnij pokrywę lampy UV w dół i wymień lampę.



Instalacja odpowiednio do tyłu.



## 7.4 Przenoszenie urządzenia

Najpierw wyłącz urządzenie. Usuń całą zawartość. Zabezpiecz taśmą wszystkie zgubione przedmioty wewnątrz urządzenia. Zamknij drzwi taśmą. Upewnij się, że urządzenie pozostaje w pozycji pionowej podczas transportu.

## 8. Rozwiązywanie problemów

Niniejszy rozdział zawiera ważne informacje dotyczące obsługi urządzenia. Należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń:

### 8.1 Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

#### **▲VORSICHT** ATTENTION

- ▶ Wszelkie naprawy sprzętu elektrycznego mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków, którzy zostali przeszkoleni przez producenta.
- ▶ Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika i uszkodzenia urządzenia.

### 8.2 Wskazywanie i usuwanie usterek

Poniższa tabela pomaga w lokalizowaniu i usuwaniu drobnych usterek.

<b>Usterka</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>
Urządzenie nie jest wystarczająco zimne.	<p>Sprawdź ustawienie kontroli temperatury.</p> <p>Środowisko zewnętrzne może wymagać wyższego ustawienia.</p> <p>Drzwi są otwarte zbyt często. Drzwiczki nie są całkowicie zamknięte. Uszczelka drzwiczek nie jest prawidłowo uszczelniona.</p> <p>Urządzenie nie ma odpowiedniego odstępu. Rozmrozić urządzenie.</p>
Światło nie działa.	Kontakt z działem obsługi klienta.
Wibracje i zbyt duży hałas, drzwi nie zamykają się prawidłowo	<p>Sprawdź, czy urządzenie jest wypoziomowane. Sprawdź wentylator. Elementy są poluzowane. Urządzenie dotyka ściany. Drzwiczki są odwrócone i nieprawidłowo zamontowane.</p> <p>Uszczelka jest słaba. Półki są przesunięte.</p>
Wyświetlacz nie działa. Przyciski nie działają.	Wyciągnij wtyczkę sieciową, odczekaj 2 minuty i podłącz ją ponownie. Jeśli to nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
Sprężarka nie uruchamia się	Temperatura w pomieszczeniu jest niższa od żądanej.
Rosa na powierzchni obudowy :	Na powierzchni urządzenia, zwłaszcza na szklanych drzwiczkach, może pojawić się szron, jeśli urządzenie znajduje się w wilgotnym pomieszczeniu. Jest to spowodowane wilgocią zawartą w powietrzu, która wchodzi w kontakt z obudową. Należy ją wytrzeć suchą szmatką.
Płynny dźwięk	<p>1 Dźwięk sprężarki po uruchomieniu lub zatrzymaniu pracy</p> <p>2 Dźwięk przepływu czynnika chłodniczego w układzie chłodniczym</p> <p>3 Dźwięk parowania czynnika chłodniczego w parowniku</p>
Konde nsacja wewnątrz obudowy	W środowisku o wysokim poziomie wilgotności lub gdy drzwiczki urządzenia pozostawały otwarte przez dłuższy czas lub były często otwierane, należy wytrzeć drzwiczki i ścianki i pozostawić drzwiczki zamknięte tak długo, jak to możliwe.

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
H1	Problem z kontaktem drzwi.	Kontakt z działem obsługi klienta
H2	Problem z czujnikiem temperatury.	Kontakt z działem obsługi klienta
H3	Problem z chłodzeniem	Kontakt z działem obsługi klienta
H4	Problem z wilgotnością	Kontakt z działem obsługi klienta
H5	Problem z czujnikiem wilgotności	Kontakt z działem obsługi klienta
H6	Problem z rozmrażaniem	Odszranianie urządzenia
E9	Problem z kablem sygnałowym	Kontakt z działem obsługi klienta

## **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Jeśli nie jesteś w stanie rozwiązać problemu za pomocą powyższych kroków, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
- ▶ Wyczyść metalowe półki, tacę zbiorczą i haki na mięso środkiem dezynfekującym i usuń resztki mięsa ze sprzętu przed jego wystaniem.

## **9. Usuwanie starego urządzenia**

Stare urządzenia elektryczne i elektroniczne często nadal zawierają cenne materiały. Zawierają one jednak również szkodliwe substancje, które były niezbędne dla ich funkcjonalności i bezpieczeństwa. Jeśli zostaną one umieszczone w odpadach nienadających się do recyklingu lub zostaną niewłaściwie przetworzone, mogą być szkodliwe dla zdrowia ludzkiego i środowiska. Dlatego pod żadnym pozorem nie należy wyrzucać zużytych urządzeń do odpadów nienadających się do recyklingu.

## **HINWEIS** PLEASE NOTE

- ▶ Skorzystaj z punktu zbiórki utworzonego w Twoim mieście, aby zwrócić i poddać recyklingowi stare urządzenia elektryczne i elektroniczne. W razie



potrzeby należy skontaktować się z urzędem miasta, lokalnym punktem zbiórki odpadów lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji.

- ▶ Upewnij się, że stare urządzenie jest bezpiecznie przechowywane z dala od dzieci, dopóki nie zostanie zabrane: Przed wyrzuceniem starej lodówki zdejmij drzwi i pozostaw półki na miejscu, aby dzieci nie mogły łatwo wejść do środka.
- ▶ Wydmuchiwany gaz wewnątrz urządzenia jest łatwopalny. Utylizacja tego łatwopalnego materiału powinna być zgodna z przepisami krajowymi.

<b>Karta produktu</b>	
Rozporządzenie delegowane (UE) 2015/1094	
Nazwa dostawcy lub znak towarowy	<b>HKOENIG</b>
Identyfikator modelu	<b>BLK660</b>
Typ modelu	<b>Szafa pionowa</b>
Klasa efektywności energetycznej	<b>B</b>
Wskaźnik efektywności energetycznej	<b>12,50</b>
Zużycie energii (E24h)	<b>1 Wh</b>
Roczne zużycie energii	<b>480 kWh/r</b>
<b>Komora nr1</b>	
Pojemność netto	<b>135 Litry</b>
Klasa klimatyczna	<b>3 (25°C - 60%)</b>

## GWARANCJA

O ile przepisy prawa nie stanowią inaczej, okres gwarancji na nasze produkty wynosi 2 lata od daty zakupu lub dostawy.

W przypadku jakichkolwiek problemów lub pytań można łatwo uzyskać dostęp do naszych stron pomocy, wskazówek dotyczących rozwiązywania problemów, często zadawanych pytań i instrukcji obsługi na naszej stronie internetowej: <https://sav.hkoenig.com>.

Wpisując nazwę referencyjną swojego urządzenia w pasku wyszukiwania, można uzyskać dostęp do całej dostępnej pomocy online, zaprojektowanej tak, aby jak najlepiej odpowiadała Twoim potrzebom.

Jeśli nadal nie możesz znaleźć odpowiedzi na swoje pytanie lub problem, kliknij "Czy odpowiedź rozwiązała Twój problem? Spowoduje to przejście do formularza wniosku o pomoc posprzedażną, który można wypełnić w celu potwierdzenia wniosku i uzyskania pomocy.

## **WARUNKI GWARANCJI**

Gwarancja obejmuje wszystkie wady wynikające z normalnego użytkowania, zgodnie z przeznaczeniem i specyfikacjami zawartymi w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje problemów związanych z opakowaniem lub transportem, gdy produkt jest wysyłany przez właściciela. Nie obejmuje również normalnego zużycia produktu, konserwacji lub wymiany części eksploatacyjnych.

## **WYŁĄCZENIE GWARANCJI**

- Akcesoria i części zużywalne (\*).
- Normalna konserwacja urządzenia.
- Wszelkie usterki wynikające z niewłaściwego użytkowania (wstrząsy, nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących zasilania, złe warunki pracy itp.), niewłaściwej konserwacji lub nieprawidłowego użytkowania urządzenia, a także korzystania z nieodpowiednich akcesoriów.
- Uszkodzenia zewnętrzne: pożar, zalanie wodą, przepięcie elektryczne itp.
- Wszelkie urządzenia, które zostały zdemontowane, nawet częściowo, przez osoby do tego nieupoważnione (tj. użytkownika).
- Produkty, których numer seryjny zaginął, jest uszkodzony lub nieczytelny, co uniemożliwia ich identyfikację.
- Produkty podlegające wynajmowi, demonstracji lub wystawie.

(\*) Niektóre części urządzenia, zwane częściami zużywalnymi lub materiałami eksploatacyjnymi, ulegają zużyciu wraz z upływem czasu i częstotliwością korzystania z urządzenia. Zużycie to jest zjawiskiem normalnym, ale może być spotęgowane złymi warunkami użytkowania lub konserwacji urządzenia. Części te nie są zatem objęte gwarancją.

Akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem również nie są objęte gwarancją. Nie podlegają one wymianie ani zwrotowi. Niektóre akcesoria można jednak kupić bezpośrednio na naszej stronie internetowej: <https://sav.hkoenig.com/>.

# ŚRODOWISKO

## OSTRZEŻENIE:



Nie należy wyrzucać tego urządzenia jako odpadu domowego. Gminy mają lokalny system zbiórki i odbioru tego typu produktów, dlatego należy poinformować się o prawidłowym sposobie utylizacji odpadów. W rzeczywistości produkty elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne substancje, które mają szkodliwy wpływ na środowisko lub nasze zdrowie, dlatego należy je poddać recyklingowi. Symbol obok wskazuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny jest częścią selektywnej i zróżnicowanej zbiórki (reprezentowanej przez pojemnik z dwoma przekreślonymi kołami).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
[www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !