

# **Gebruikshandleiding NL**

**Witt Vleesrijpingskasten**  
**Model: SA6082-1BG, SA60172-1BG**



# Inhoudsopgave

Veiligheidsaanwijzingen .....	3
Aansluiting .....	7
Voordat u de vleesrijpingskast aansluit en vult .....	9
Installatie.....	9
Overzicht .....	11
Ventilatiesysteem .....	14
Bediening .....	14
De vleesrijpingskast inschakelen.....	14
Slot .....	15
Normale geluiden bij bedrijf .....	15
Opstartinstructie .....	16
Temperatuurinstelling .....	16
Bedieningspaneel .....	17
Ontdooien .....	20
Plank demonteren.....	21
Luchtvochtigheidssysteem.....	21
Luchtvochtigheidsfilter vullen met water en vervangen.....	21
Handvat verplaatsen .....	27
Deuralarm .....	29
Montage van handvat .....	29
Tips i.v.m. vleeskwaliteit .....	29
Montage van ventilatierooster .....	30
Bedrijfsfouten .....	30
Onderbreking van de stroom.....	31
Problemen oplossen .....	32
De vleesrijpingskast afvoeren .....	33
Recht op reclamatie .....	33
Service .....	34

# Veiligheidsaanwijzingen

## WAARSCHUWING

De informatie in deze gebruiksaanwijzing kunnen zonder waarschuwing vooraf worden gewijzigd. Sommige modellen zijn uitsluitend in bepaalde landen toegankelijk.

Wij bieden geen garantie voor onze vleesrijpingskasten als deze voor andere doeleinden dan de beoogde doeleinden worden gebruikt. Noch de producent noch de distributeur is aansprakelijk voor eventuele fouten in deze handleiding. De producent of de distributeur is niet aansprakelijk voor het bederven of aangetast raken van het vlees of de overige inhoud in verband met of als gevolg van eventuele defecten in de vleesrijpingskast. De garantie geldt uitsluitend voor de vleesrijpingskast, niet voor de inhoud.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of die niet beschikken over de nodige ervaring en kennis, mits zij instructies hebben gekregen over verantwoord gebruik van het apparaat en begrijpen wat de gevaren zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

Kinderen moeten onder toezicht blijven om er zeker van te zijn dat zij niet met het apparaat spelen.

Houd de verpakking uit de buurt van kinderen. Verstikkingsgevaar!

Vleesrijpingskasten met deurgreep: Bewaar de sleutel buiten bereik van kinderen!

Deze apparatuur is uitsluitend bedoeld voor het rijpen van vlees.

Alle andere vormen van gebruik zijn niet toegestaan. Misbruik van het apparaat kan zorgen voor beschadiging van de bewaarde producten en/of het apparaat. Bovendien is het apparaat niet bedoeld voor gebruik in gevaarlijke omgevingen.

Geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met brandbare inhoud in dit apparaat bewaren.

### **Bedieningsinstructies**

- Kinderen van 3 tot 8 jaar mogen de vleesrijpingskast niet bedienen.
- De temperatuur in de kast wordt beïnvloed als de deur langere tijd openstaat.
- Maak de vleesrijpingskast regelmatig schoon om het waterreservoir schoon te houden en voedselverontreiniging te voorkomen.
- Maak het waterreservoir schoon voordat u de vleesrijpingskast in gebruik neemt. Het wordt aanbevolen om tijdens het rijpingsproces het waterreservoir om de vijf dagen schoon te maken.
- De vleesrijpingskast is niet geschikt voor het bewaren van diepvriesproducten.
- Als de vleesrijpingskast langere tijd niet wordt gebruikt, moet deze worden geleegd, moet de stroom worden afgebroken en moet de kast worden ontdooid, en grondig worden schoongemaakt en gedroogd. Daarnaast moet de deur open blijven staan. Zo wordt voorkomen dat de koelvloeistof in het apparaat gaat schimmelen.
- Als er twee of meerdere verschillende soorten vlees zijn, moet het vlees worden verpakt voordat het in de vleesrijpingskast wordt geplaatst om besmetting door contact tussen de verschillende soorten vlees te voorkomen. Dit product is uitsluitend geschikt voor varkens- en rundvlees. Andere vleessoorten zijn niet toegestaan.
- Als er vloeistof uit het vlees loopt, moet het worden verpakt om onnodig schoonmaken van de kast te voorkomen.

### **Klimaatklasse**

De klimaatklasse wordt bepaald door de kamertemperatuur waarbij de vleesrijpingskast het maximale koelvermogen behaalt.

Een lager of hogere omgevingstemperatuur kan de prestaties van de kast beïnvloeden, wat kan leiden tot temperatuurschommelingen en ervoor kan zorgen dat de gewenste temperatuur niet wordt bereikt.

## **Omgevingstemperaturen**

32 °C ± 2 °C voor kasten van klimaatklasse 0,1,2,3,4, 6 of 8.

43 °C ± 2 °C voor kasten van klimaatklasse 5 of 7.

Gebruik de vleesrijpingskast uitsluitend bij de bovenstaande temperaturen.

## **Installatie-instructies en waarschuwingen**

- Om letsel en schade aan het product te voorkomen moet de vleesrijpingskast worden uitgepakt en geïnstalleerd door minstens twee personen.
- In het geval van transportschade neemt u contact op met de winkel waar u de vleesrijpingskast hebt gekocht. Neem de kast niet in gebruik als er tekenen van schade zijn.
- Zorg ervoor dat de verpakking vóór gebruik wordt verwijderd om slechte aarding of lawaai te voorkomen.
- Zorg voor toereikende ventilatie achter de vleesrijpingskast. Hierdoor wordt de warmteafvoer eenvoudiger.
- Zorg voor optimale prestaties voor toereikende ventilatie rond de kast.
- De vier voeten van het product zijn verstelbaar. Het wordt aanbevolen om de hoogte met de achterste twee voeten te verstellen en vervolgens de twee voorste voeten af te stellen om de kast in balans te krijgen. Bij het verstellen van de hoogte moet de vleesrijpingskast leeg zijn.
- De ledverlichting is uitsluitend voor interne verlichting van het product, niet voor verlichting van het vertrek.
- Bij inbouw moet de ventilatieopening in het voetstuk niet worden geblokkeerd.
- Naast de door de producent aanbevolen methode mag er geen mechanische apparatuur en mogen er geen andere methodes worden gebruikt om het ontdooiproces te versnellen.
- Beschadig het koelsysteem niet.
- Afgezien van het type dat door de producent wordt aanbevolen, mogen er geen elektrische apparaten in de vleesrijpingskast worden gebruikt.
- Geen explosieve stoffen zoals spuitbussen in dit apparaat bewaren.
- De vleesrijpingskast mag niet worden gebruikt met een beschadigde stroomkabel. De kabel mag uitsluitend door een bevoegd technicus worden vervangen.

## **Waarschuwing**

- Let erop dat kinderen niet in de verpakking verstrikt raken.
- Laat kinderen niet met de vleesrijpingskast spelen.
- Gebruik geen elektrische apparatuur in het product.
- Plaats geen elektrische apparaten of zware voorwerpen op het product.
- Verplaats de vleesrijpingskast uitsluitend als deze leeg is. Als u de kast met inhoud verplaatst, bestaat er een risico op schade aan het product.
- Zorg ervoor dat het stopcontact na de installatie eenvoudig toegankelijk is en dat er geen direct contact is met de compressor.
- De vleesrijpingskast mag niet worden gebruikt met een defecte stroomkabel en/of een defect peertje. Risico op schade aan het product en/of letsel bij personen.
- In geval van storing moet de stroom worden onderbroken.
- Gebruik geen brandbare sprays in de buurt van de vleesrijpingskast.
- Denk erom dat het koelsysteem niet beschadigd raakt. Lekkende koelvloeistof kan ontsteken en de ogen beschadigen. Risico op schade aan het product en/of letsel bij personen.
- Gebruik geen brandbare vloeistoffen bij het schoonmaken van de vleesrijpingskast. Gevaar voor brand en explosie.
- WAARSCHUWING – Bij het installeren van het apparaat moet u controleren of de stroomkabel bekneld of beschadigd is.
- WAARSCHUWING – Plaats geen verlengsnoer of stekkerdoos achter het apparaat.
- WAARSCHUWING – De koelvloeistof is brandgevaarlijk. Het apparaat mag uitsluitend naar een bevoegd milieufvalstation worden afgevoerd. Stel het apparaat nooit bloot aan open vuur.

**Service en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een bevoegd technicus.**

## **Tips voor het afvoeren van de verpakkingen en het apparaat**

- De verpakking beschermt de kast tegen transportschade. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden gerecycled. Voer de verpakking daarom af volgens geldende wetten en voorschriften. Neem bij twijfel contact op met uw lokale milieustation.

- Als u het product wilt afvoeren, moet u het volgende doen: Maak de glazen deur en de plank los om te voorkomen dat kinderen in de kast klimmen. Maak de deurlijst los.
- Dit apparaat bevat een kleine hoeveelheid koelvloeistof die milieuvriendelijk, maar wel brandgevaarlijk is. Denk erom dat het koelsysteem tijdens het afvoeren niet beschadigd raakt. Lekkend koelmiddel kan ontvlammen, dus wees vooral voorzichtig met vonken en open vuur.

De bestemming van deze vleesrijpingskast moet aan de volgende criteria voldoen:

- Vrij toegankelijk en goed geventileerd.
- Het apparaat moet op afstand van warmtebronnen en direct zonlicht worden gehouden.
- Niet te vochtig (bijkeukens met wasmachine en wasdroger, voorraadkast, badkamer enz.).
- Vlakke vloer.
- Betrouwbare stroomvoorziening (geaard stopcontact); stekkerdoos of verlengsnoer wordt NIET aanbevolen.
- Overspanningsbescherming op het stopcontact.
- Het apparaat mag niet worden geplaatst in direct contact met een magnetron, omdat bepaalde magnetrons geen schild tegen microgolfinterferentie hebben. Plaatsing binnen 1 meter afstand van de vleesrijpingskast kan de werking van de kast beïnvloeden.

## **Aansluiting**

De vleesrijpingskast moet geaard worden aangesloten. De aarding vermindert het risico op elektrische schokken. De vleesrijpingskast is voorzien van een stroomkabel met aarding en stekker. De vleesrijpingskast moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

Let op: Op plekken waar het vaak onweert, is het aan te bevelen om een overspanningsbeschermer te gebruiken.

Gevaar voor elektrische schokken bij ontbrekende aarding. Neem bij twijfel contact op met een bevoegd elektricien of technicus.

Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze om gevaar te vermijden worden vervangen door een bevoegd persoon.

### **WAARSCHUWINGEN (i.v.m. R600a)**

Voor uw eigen veiligheid dient u de volgende richtlijnen te volgen.

- Dit apparaat bevat een kleine hoeveelheid R600a. Dit is een milieuvriendelijke, maar brandgevaarlijke koelvloeistof. Deze stof beschadigt te ozonlaag niet, en draagt evenmin bij aan het broeikasteffect.
- Tijdens transport en installatie moet u ervoor zorgen dat de slangen voor de circulatie van de koelvloeistof niet beschadigd raken.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen in de buurt van het apparaat.
- Lekkende koelvloeistof kan ontsteken en de ogen beschadigen.
- In het geval van schade moet u bijzonder voorzichtig zijn met vonken en open vuur. Sluit de stroomtoevoer van het apparaat af
- Zorg voor een deugdelijke ventilatie in het vertrek waar het apparaat wordt geplaatst.
- Neem contact op met de klantenservice voor instructies in verband met het probleem.
- Het vertrek waar het apparaat wordt geïnstalleerd, moet minstens 1 kubieke meter per 8 gram koelvloeistof zijn. De hoeveelheid koelvloeistof in dit apparaat is hierboven in aantal gram opgegeven. Deze informatie staat ook op het typeplaatje van het apparaat.
- **WAARSCHUWING:** Om gevaar door instabiliteit te voorkomen moet het apparaat worden gezekerd volgens de instructies.
- Het symbool  duidt op een waarschuwing en geeft aan dat de koelvloeistof brandgevaarlijk is.

### **Belangrijk!**

Als de vleesrijpingskast is uitgeschakeld, moet u:

- de kast legen;
- de kast schoonmaken.

**Na het plaatsen moet de vleesrijpingskast minstens 24 minuten blijven staan voordat de stroom wordt aangesloten. Wij bevelen aan om de deur gedurende deze tijd open te laten staan om eventuele resterende geurtjes te verwijderen.**

## **Voordat u de vleesrijpingskast aansluit en vult**

De vleesrijpingskast moet binnen de juiste omgevingstemperatuur worden geplaatst. Als de temperatuur hoger of lager dan het opgegeven temperatuurbereik is, heeft dit invloed op de prestaties van de vleesrijpingskast. Plaatsing in koude of warme omgevingen kan ervoor zorgen dat de temperatuur in de vleesrijpingskast schommelt en op die manier de ideale bewaar temperatuur nooit behaalt. (Zie het gedeelte Klimaatklasse.)

## **Installatie**

Verwijder de verpakking van de vleesrijpingskast. De vleesrijpingskast moet dusdanig worden geplaatst dat de stekker eenvoudig toegankelijk is. Maak de stroomkabel vrij. Verplaats de vleesrijpingskast naar de uiteindelijke positie. De vleesrijpingskast moet op een geschikte plek worden geïnstalleerd waar de compressor niet wordt blootgesteld aan rechtstreeks contact.

**De vleesrijpingskast waterpas zetten:** De vleesrijpingskast moet waterpas staan voordat deze wordt gevuld met vlees.

Uw vleesrijpingskast is voorzien van 4 verstelbare voeten om het apparaat eenvoudig te nivelleren. Wij bevelen aan om de achterste voeten maximaal op te schroeven en de voorste voeten verstelt om de vleesrijpingskast te nivelleren.

## **Stap-voor-staphandleiding voor gebruik van inbouwmodellen met voorventilatie**

1. Voordat u de vleesrijpingskast in gebruik neemt, bevelen wij aan om de kast schoon te maken. Laat de deur 24 uur lang openstaan om eventuele restgeurtjes te verwijderen.

2. Stel de temperatuur in op 1 °C en de luchtvochtigheid op 82%. Dit is optimaal voor rund- en varkensvlees.
3. Het vlees moet vers zijn, hoogstens 5 dagen na het slachten.
4. Wij bevelen jong rundvlees met dooradering met vet aan.
5. Hang hele stukken vlees aan een haak en leg afgesneden stukken op de plank.

### **Installatie-instructies**

1. De inbouwmodellen zijn voorzien van ventilatie aan de voorzijde, maar zijn niet ontworpen om volledig te worden geïntegreerd in achter de deur van een meubel.
2. Volg het installatieoverzicht bij het installeren van de inbouwmodellen. Zorg ervoor dat u zich aan de installatieafmetingen houdt, anders heeft dit invloed op de ventilatie van de vleesrijpingskast.
3. De inbouwmodellen hebben inlaatopeningen rechts van het ventilatierooster en ventilatie links van het ventilatierooster onder de deur.
4. De inbouwmodellen zijn voorzien van een stroomonderbreker die zich op het bedieningspaneel bevindt.
5. De vleesrijpingskast moet op een stekker van 230 volt / 10 ampère worden aangesloten.
6. De stroomkabel is 2 meter lang en is bevestigd aan de rechterzijde aan de achterkant van de vleesrijpingskast.
7. De vleesrijpingskast is voorzien van gevoelige elektronische onderdelen, die beschadigd kunnen raken als gevolg van een blikseminslag of een fout in de stroomvoorziening. Daarom wordt het aanbevolen om een overspanningsbeschermer te gebruiken om dergelijke problemen te voorkomen.
8. Bij inbouwen moet er al een ventilatieopening aanwezig zijn op modellen met een deur in het meubel.

Bij installatie in een warm klimaat moet er een ventilatieopening of een rooster van minimaal 200 mm x 40 mm worden gemaakt. De ventilatieopening MOET boven aan de achterzijde of boven aan beide zijden worden gemaakt om zeker te zijn van voldoende luchtdoorstroom.

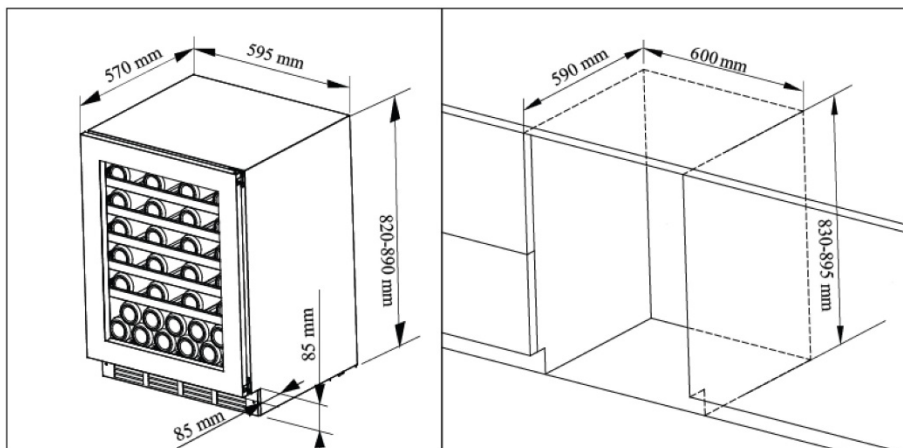
Bij plaatsing van de ventilatieopening / het rooster mag geen rechtstreeks contact zijn met warmtebronnen, zoals een fornuis. Er is dan onvoldoende doorstroom van koele lucht. Als de bovenstaande veiligheidsaanwijzingen niet worden opgevolgd, vervalt de GARANTIE.

## Overzicht

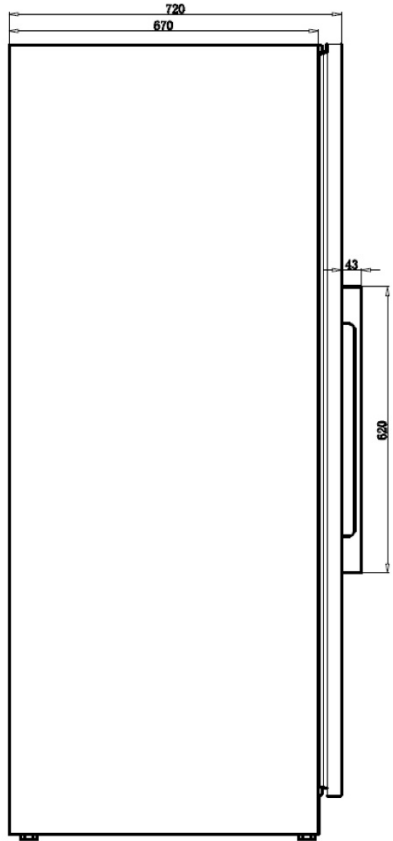
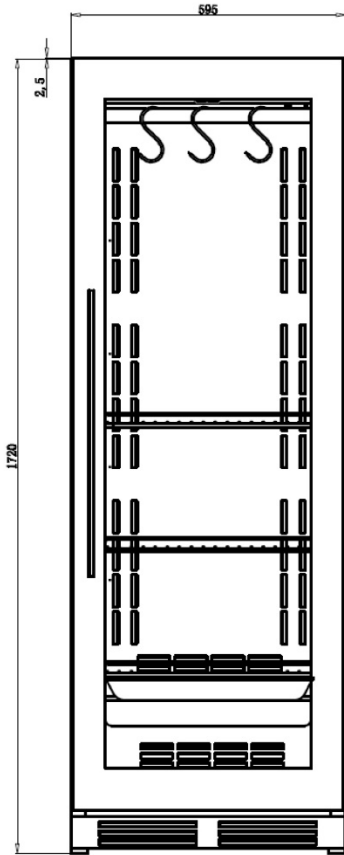
Vleesrijpingskasten kunnen op basis van de bouwtekening als inbouwmodel of als vrijstaand model worden gebruikt.

Zorg ervoor dat het stopcontact na het plaatsen vrij toegankelijk is.

### SA6082-1BG

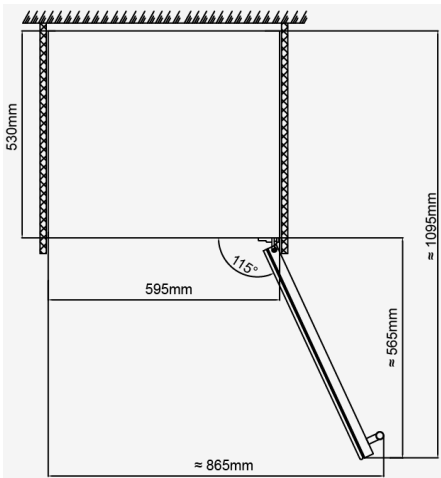


SA60172-1BG

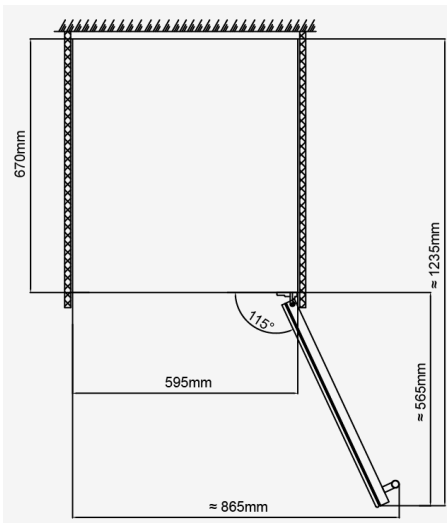


## Overzicht met open deur

### SA6082-1BG

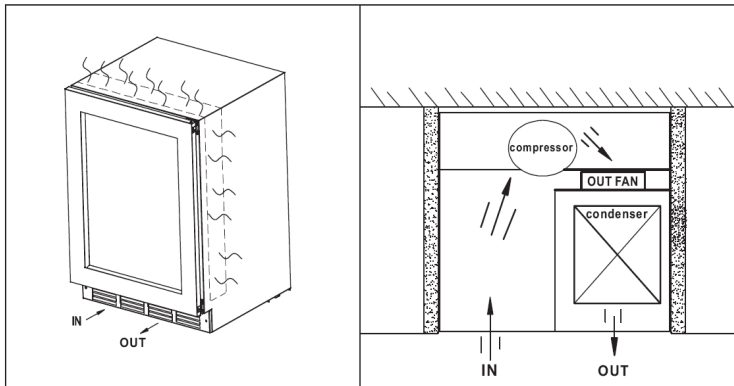


### SA60172-1BG



## Ventilatiesysteem

### SA6082-1BG en SA60172-1BG met anticondensregeling en zelfstandig koelsysteem



## Bediening

### De vleesrijpingskast inschakelen

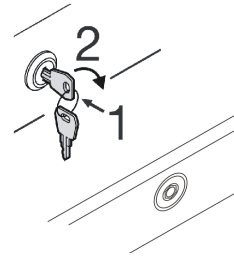
1. De spanning en frequentie staan aangegeven op het typeplaatje. Het stopcontact moet correct geaard zijn en beschermd zijn met een zekering.
2. Het stopcontact mag niet direct achter de vleesrijpingskast geplaatst zijn, en moet gemakkelijk toegankelijk zijn.
3. Gebruik geen verlengsnoeren of stekkerdozen voor aansluiting van de vleesrijpingskast.
4. Gebruik geen onafhankelijke omvormer en/of energiebesparingsconnector. Gevaar voor schade aan het elektronische regelsysteem.
5. Kijk niet direct in het licht van de kast. Gevaar van persoonlijk letsel.
6. Sluit de vleesrijpingskast aan en schakel het apparaat in door de aan/uit-knop een paar seconden lang in te drukken. Als u de vleesrijpingskast voor het eerst gebruikt (of het apparaat weer inschakelt na een langere onderbreking), zullen de gekozen temperatuur en de temperatuur op het

ledscherm een paar graden van elkaar verschillen. Dit is normaal en de situatie herstelt zich na een paar uur bedrijf.

**Belangrijk:** Als de stekker uit het stopcontact wordt genomen, als de stroom wordt onderbroken of als de vleesrijpingskast wordt uitgeschakeld, moet u 3–5 minuten wachten voordat u het apparaat opnieuw inschakelt. De vleesrijpingskast start niet op als u probeert om het apparaat sneller in te schakelen.

### Slot

Sommige modellen zijn voorzien van een slot.



De vleesrijpingskast vergrendelen/ontgrendelen:

Draai de sleutel volgens de aanwijzing op de afbeelding.

### Normale geluiden bij bedrijf

Om de gewenste temperatuurinstelling te kunnen bereiken kunnen onze vleesrijpingskasten, net als alle andere vleesrijpingskasten met compressor en ventilatoren, de volgende vormen van geluid voortbrengen. Deze geluiden zijn normaal en kunnen als volgt voorkomen:

- Klotsend geluid – veroorzaakt door de koelvloeistof die door het apparaat stroomt.
- Knakkend/knallend geluid – als gevolg van het samentrekken en uitzetten van het koelvloeistofgas om koude af te geven.
- Ventilatorgeluid – voor de luchtcirculatie.
- Pa Pa-geluid: opstartgeluid van het magneetventiel
- Bruisend geluid – de koelvloeistof stroomt door de buizen na het openen van het magneetventiel.

Hoe het geluid wordt ervaren, hangt rechtstreeks samen met de omgeving waar de vleesrijpingskast is geplaatst en met het specifieke model. Onze vleesrijpingskasten voldoen aan internationale standaarden. Wij doen er alles aan om onze klanten tevreden te stellen, maar accepteren geen retouren op basis van normale geluiden.

## Opstartinstructies

1. Maak de binnenkant van de vleesrijpingskast schoon met een niet-agressief schoonmaakmiddel.
2. **Let op: Zoutblokken kunnen voor zover nodig afzonderlijk worden aangeschaft.** Plaats de zoutblokken in de roestvrijstalen bak en zet de bak onder in de kast. Controleer om de twee of drie dagen of er water op de zoutblokken staat en verwijder het water als dit het geval is.
3. De temperatuur en de luchtvochtigheid zijn in de fabriek ingesteld op 1 °C en 85%. Dit is de perfecte instelling voor het rijpen van rund- en varkensvlees.
4. Het vlees moet vers zijn, idealiter hoogstens 5 dagen na het slachten. Vacuümverpakt vlees kan worden gebruikt, maar dan maximaal 14 dagen (verwijder het folie).
5. Onze aanbevelingen voor de beste resultaten: Gebruik vlees van jongvee met een goede dooradering met vet.
6. Hang hele stukken vlees aan een haak en leg afgesneden stukken op de plank.
7. Belastbaar vermogen (haak): max. twee hele stukken vlees (lengte): 0,5 m) per haak.
8. Belastbaar vermogen (plank): max. 20 kg.
9. Bij het rijpen van afzonderlijke stukken gesneden vlees op de planken moet u erop letten dat het vlees een beschermende vetlaag heeft. Dit voorkomt verspilling. Let op: de ideale rijping voor het vlees is aan de haak. De ideale omvang is ca. 2–4 kg per afgesneden stuk.
10. Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van het vlees. Raak het vlees NIET aan zonder handschoenen!
11. De perfecte rijpingstijd is 25–28 dagen, maar vier weken is ook mogelijk.

## Temperatuurinstelling

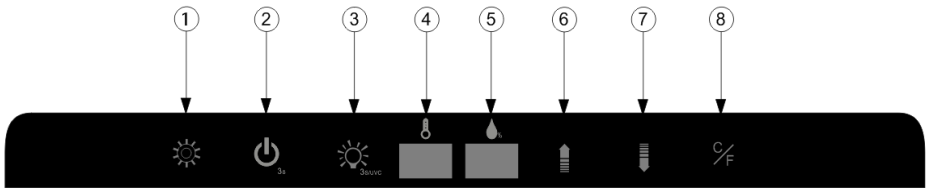
**Belangrijk:** De leddisplay geeft de werkelijke temperatuur en luchtvochtigheid in de kast aan.


De temperatuurinstellingen zijn vooraf ingesteld in de fabriek. Bij stroomonderbreking worden automatisch alle vorige temperatuurinstellingen gewist en gaat de vleesrijpingskast terug naar de fabrieksinstellingen.


Het is belangrijk om te begrijpen dat er een verschil tussen de temperatuur in de vleesrijpingskast en de temperatuur die op de display wordt aangegeven. Het kan tot 12 uur duren voordat u het effect van de temperatuuraanpassing merkt.


Wanneer de temperatuur eenmaal is ingesteld, wordt het sterk afgeraden om met de instelling te spelen of deze vaak te veranderen. De thermostaat houdt de temperatuurschommelingen in de vleesrijpingskast binnen een bereik van +/- 2 °C. De temperatuurschommelingen van het vlees kunnen echter variëren van 0,5 °C tot 1 °C.

### Bedieningspaneel SA6082-1BG




➤ ① Functiekiezer   
Druk eenmaal op display ④ en ⑤ om te kiezen tussen temperatuur en luchtvochtigheid. Druk op ⑥ of ⑦ om de temperatuur en luchtvochtigheid aan te passen.

➤ ② Aan/uit-knop   
Houd de knop drie seconden lang ingedrukt om de vleesrijpingskast uit te schakelen. Let op: alle functies worden uitgeschakeld, met uitzondering van de lichtfunctie. Druk nogmaals (direct). De kast wordt ingeschakeld.

➤ ③ Uv-licht   
1. Auto-functie Als de vleesrijpingskast is ingeschakeld, en het licht niet handmatig wordt ingeschakeld, zorgt de kast ervoor dat het licht om de 24 uur wordt ingeschakeld. Het uv-licht blijft een uur lang ingeschakeld.  
2. Handmatige functie: Als de vleesrijpingskast is ingeschakeld, houdt u de knop drie seconden ingedrukt om het uv-licht in te schakelen. Houd de knop drie seconden lang ingedrukt om het licht uit te schakelen.

3. Als de deur wordt geopend, wordt het uv-licht uitgeschakeld. Het licht wordt weer ingeschakeld als de deur wordt gesloten.


**Let op: De levensduur van de uv-lamp is 12 maanden. Het overschrijden van de levensduur van zal het antivirale effect van het uv-licht aanzienlijk verkorten.**

➤ ④ Temperatuurdisplay 


Toont de werkelijke temperatuur in de kast.

➤ ⑤ Luchtvochtigheidsdisplay 


Toont de luchtvochtigheid in de kast.

➤ ⑥ Aanpassing van temperatuur/luchtvochtigheid (omhoog) 

Druk eenmaal. De temperatuur/luchtvochtigheid wordt met 1 graad / 1% RH per keer verhoogd.

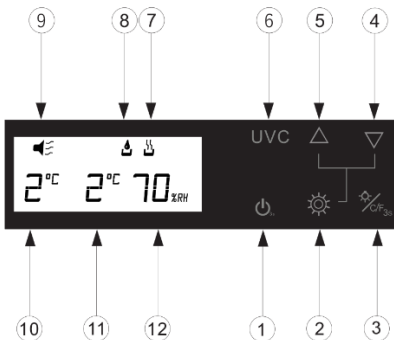
➤ ⑦ Aanpassing van temperatuur/luchtvochtigheid (omlaag) 

Druk eenmaal. De temperatuur/luchtvochtigheid wordt met 1 graad / 1% RH per keer verlaagd.

➤ ⑧ Temperatuureenheid 

Kies tussen Celsius en Fahrenheit. De display toont de gekozen temperatuureenheid.

## Bedieningspaneel SA60172-1BG



① Aan/uit-knop



In stand-bymodus: houd de knop 3 seconden lang ingedrukt. De vleesrijpingskast wordt dan opgestart.

De vleesrijpingskast uitschakelen: druk op de aan/uit-knop. De display (11) gaat aftellen: 3-2-1 en de vleesrijpingskast wordt uitgeschakeld.

② Functiekiezer



Druk om te kiezen tussen temperatuur en luchtvochtigheid. Gebruik de knoppen (4) om (5) de waarden in te stellen.

③ Licht/Fahrenheit/Celsius



Druk eenmaal om het lampje in of uit te schakelen. Houd drie seconden ingedrukt om de temperatuureenheid te kiezen (Fahrenheit/Celsius).

④ Aanpassing van temperatuur/luchtvochtigheid (omlaag):



Druk eenmaal. De temperatuur/luchtvochtigheid wordt met 1 graad / 1% RH per keer verlaagd.

⑤ Aanpassing van temperatuur/luchtvochtigheid (omhoog):



Druk eenmaal. De temperatuur/luchtvochtigheid wordt met 1 graad / 1% RH per keer verhoogd.

⑥ Uv-licht **UVC**

1. Auto-functie Als de vleesrijpingskast is ingeschakeld, en het licht niet handmatig wordt ingeschakeld, zorgt de kast ervoor dat het licht om de 24 uur wordt ingeschakeld. Het uv-licht blijft een uur lang ingeschakeld.

2. Handmatige functie: Als de vleesrijpingskast is ingeschakeld, houdt u de knop drie seconden ingedrukt om het uv-licht in te schakelen. Houd de knop drie seconden lang ingedrukt om het licht uit te schakelen.

3. Als de deur wordt geopend, wordt het uv-licht uitgeschakeld. Het licht wordt weer ingeschakeld als de deur wordt gesloten.

**Let op: De levensduur van de uv-lamp is 12 maanden. Het overschrijden van de levensduur van zal het antivirale effect van het uv-licht aanzienlijk**

## verkorten.

- ⑦ Luchtvochtigheidssyste   
Geeft aan dat de luchtvochtigheidsfunctie is geactiveerd.
- ⑧ Ontvoch   
Geeft aan dat de ontvochtigerfunctie is geactiveerd.
- ⑨ Foutsysteer   
Geeft aan dat er een fouttoestand in de vleesrijpingskast is.
- ⑩ Temperatuurdisplay: Toont de ingestelde temperatuur.
- ⑪ Temperatuurdisplay Toont de werkelijke temperatuur in de kast.
- ⑫ Luchtvochtigheidsdisplay: Toont de ingestelde en de werkelijke luchtvochtigheid.

## Ontdooien

Uw vleesrijpingskast is voorzien van een automatische ontdooifunctie. Het water dat bij ontdooiing vrijkomt, wordt automatisch afgevoerd naar een opvangbak aan de achterkant van de vleesrijpingskast, naast de compressor. Er wordt warmte van de compressor overgebracht en eventuele condens die zich in de opvangbak heeft verzameld, wordt hierdoor verdampt. Een deel van het resterende water wordt in de vleesrijpingskast verzameld en wordt gebruikt voor het in stand houden van de juiste luchtvochtigheid.

Uw vleesrijpingskast is voorzien van een deur met thermoglas, dat een interne acryllaag bevat om het condens op deur te minimaliseren.

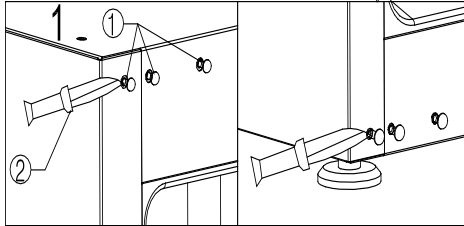
De vleesrijpingskast is niet helemaal verzegeld: er is toevoer van frisse lucht door de uitloop.

**Let op:** Tijdens de koelcyclus wordt warmte afgegeven die via de buitenoppervlakken van de vleesrijpingskast wordt verspreid. De oppervlakken mogen tijdens deze cyclus niet worden aangeraakt.

## Plank demonteren

De plank demonteren: Druk de uittrekstop ① naar de zijkant. Trek de plank los van de rails ② en demonteer de plank volgens de pijlen ③ op de tekening.

De plank monteren: Monteer de plank in de omgekeerde volgorde.



1 'A' = Uittrekstop

2 'B' = Plank

## Luchtvochtigheidssysteem

Uw vleesrijpingskast is voorzien van een automatische luchtvochtigheidsfunctie. Het systeem bevindt zich achter het ventilatierooster. Probeer het niet zelf te openen en uit te nemen. Service en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een bevoegd technicus.

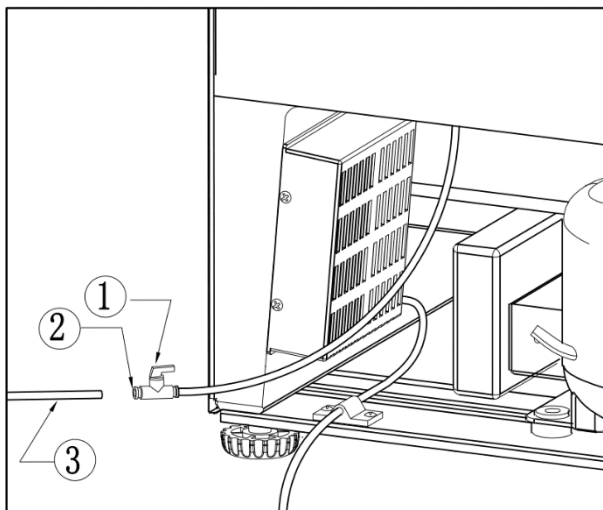
## Luchtvochtigheidsfilter vullen met water en vervangen

**Let op: Handmatig vullen met water voor SA6082-1BG. Automatisch vullen voor SA60172-1BG.**

**BELANGRIJK!**

SA60172-1BG moet een vaste wateraansluiting hebben.

Voordat u het apparaat gebruikt, moet de waterslang ③ worden aangesloten en moet vervolgens het aanvoerventiel ① worden geopend. Dit is om te bevestigen dat er water in het waterreservoir komt.



- ① Aanvoerventiel
- ② Waterslang
- ③ Waterslang

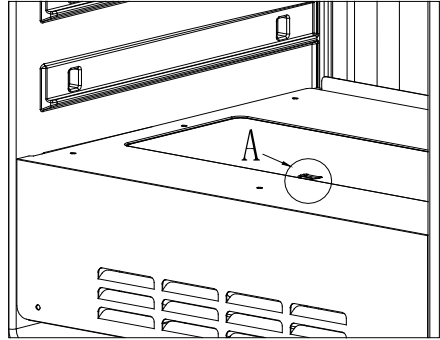
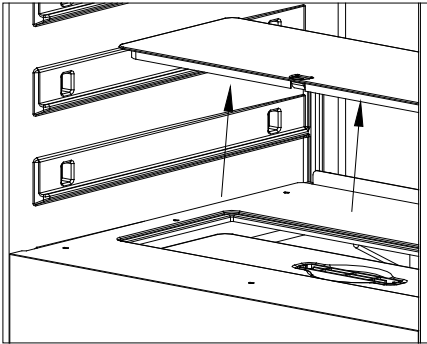
De vleesrijpingskast is voorzien van een herinneringsfunctie voor water vullen. Als er geen water meer in het waterreservoir zit, klinkt een geluidssignaal. Tegelijkertijd wordt de foutcode 'E5' op de display weergegeven om een gebrek aan water aan te geven. Als deze fout ontstaat, knippert het lichtknopje.

Nu moet er handmatig water worden bijgevuld. De foutcode 'E5' verdwijnt automatisch binnen 10 seconden na het afsluiten van de watertoevoer en het lichtknopje knippert niet meer.

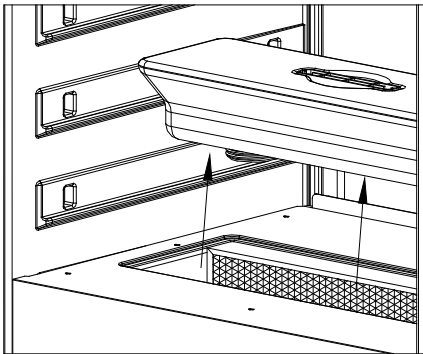
**Let op:** Het toegevoegde water moet schoon water, mineraalwater of gedistilleerd water en/of water met minder onzuiverheden zijn. Er mag nooit onzuiver/verontreinigd water worden toegevoegd. Dit heeft invloed op de smaak en kwaliteit van het vlees.

## SA6082-1BG Handmatig water bijvullen / luchtvochtigheidsfilter vervangen

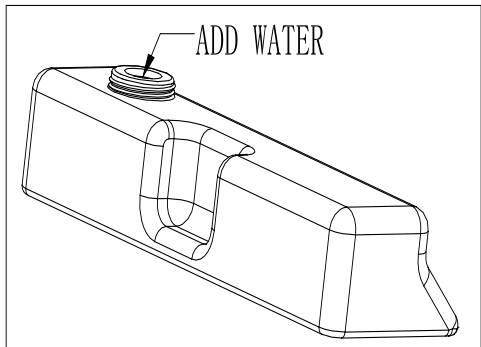
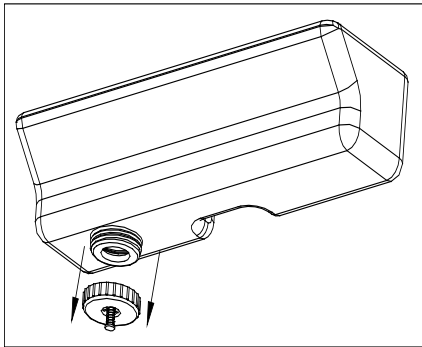
1. Neem de bedekking (A) van het waterreservoir af volgens de pijlen op de afbeelding.



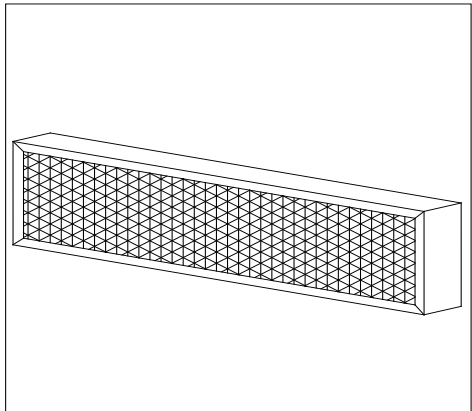
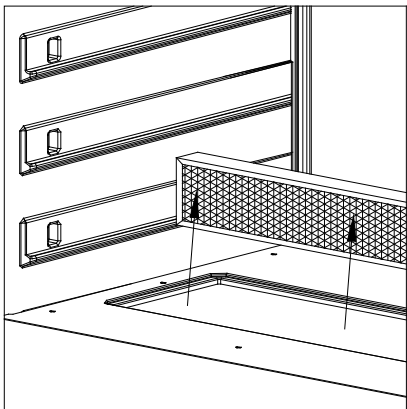
2. Neem van het waterreservoir af volgens de pijlen op de afbeelding.



3. Open het deksel onder in het waterreservoir en vul het met water. Na bijvullen met water moet het reservoir in de vleesrijpkast worden geplaatst en moet de bedekking (A) terug worden geplaatst.



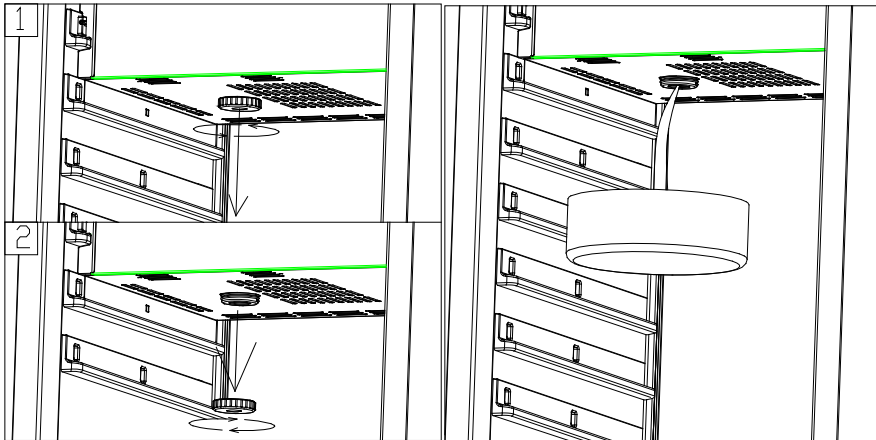
4. Luchtvochtigheidsfilter vervangen. Neem het waterreservoir uit en vervang indien nodig het luchtvochtigheidsfilter.



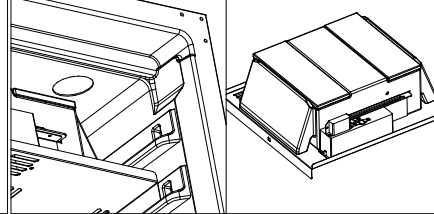
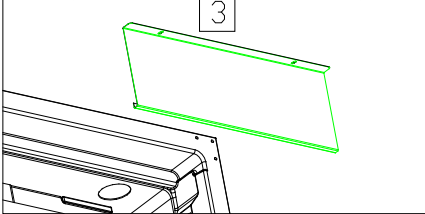
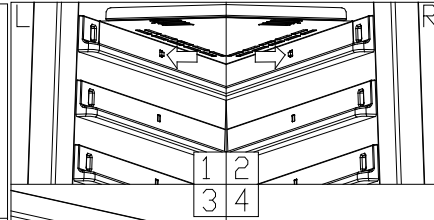
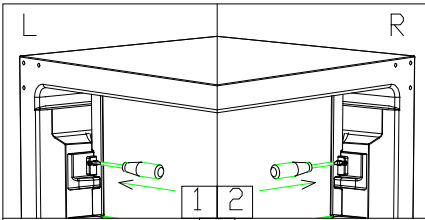
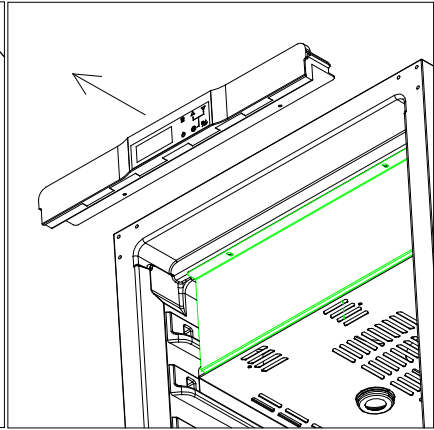
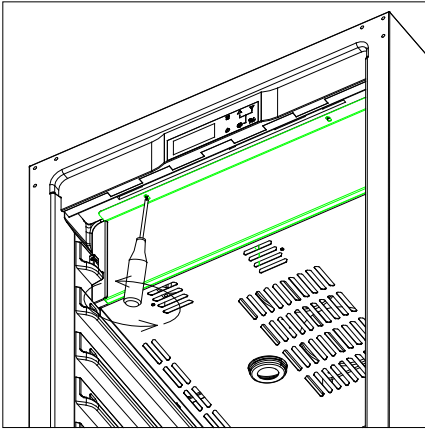
## SA60172-1BG Automatisch water bijvullen / luchtvochtigheidsfilter vervangen

**Let op: De watertoevoer moet worden gestopt voordat de schroefdop van het waterreservoir wordt uitgenomen.**

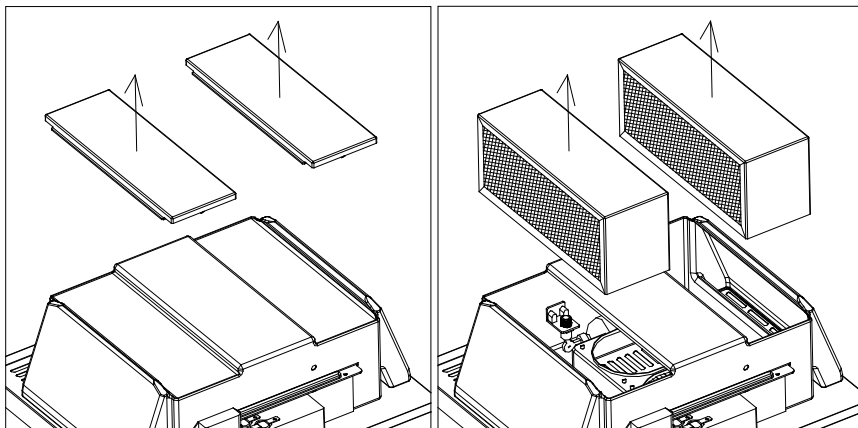
1. Plaats een waterreservoir van 2 l onder de afvoer. Schroef het deksel eraf en laat het water weglopen volgens afbeelding 2.



2. Luchtvochtigheidsfilter vervangen  
Maak de bedrading van het bedieningspaneel los en neem het bedieningspaneel en de voorplaat van het waterreservoir uit. Maak de bedrading tussen het waterreservoir en de bovenkant van de kast los, en druk de twee push locks in. Nu kan het volledige waterreservoir worden uitgenomen.



### 3. Vervang indien nodig het luchtvochtigheidsfilter.



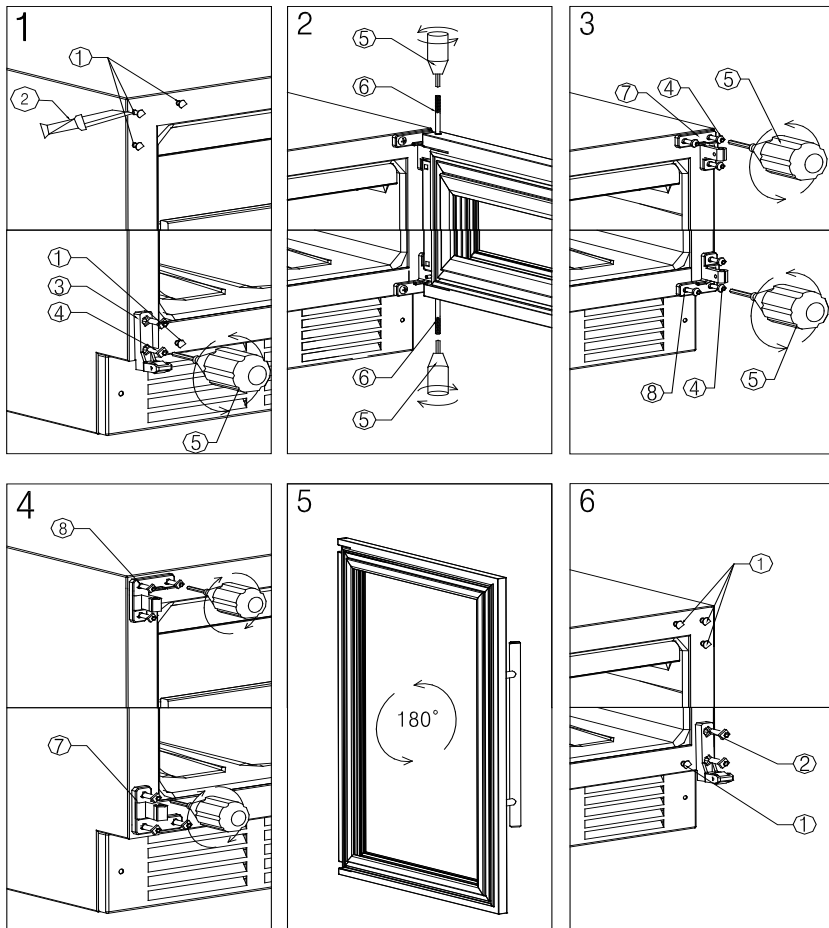
## Handvat verplaatsen

- Afhankelijk van het model en type handvat is het mogelijk dat u de deur 180 graden moet draaien.
- Afhankelijk van het handvat kan de deur mogelijk niet worden omgekeerd of moet de kast met een links of rechts hangende deur worden besteld.

**Waarschuwing:** Wij raden aan om het handvat met twee personen te verplaatsen om ongevallen te voorkomen. De glazen deur is zwaar en kan letsel en schade aan het product veroorzaken als deze valt.

1. Plaats de vleesrijpingskast op een plek waar voldoende ruimte is. Zet de deur helemaal open.
2. Gebruik een mesje (2) om de bedekking (1) te demonteren aan de tegenovergestelde zijde (afbeelding 1).
3. Gebruik een M5-schroevendraaier (gereedschap nr. 5) om de schroeven (4) van het beslag (3) te halen. Demonteer vervolgens het beslag (afbeelding 1).
4. Houd de deur vast en gebruik de M5-schroevendraaier (gereedschap nr. 5) om de scharnierpen (6) te demonteren. Demonteer de deur en zet deze aan de kant (afbeelding 2).

5. Demonteer het bovenste en onderste scharnier (7) en (8) met een M5-schroevendraaier (gereedschap nr. 5). Monteer het scharnier aan de tegenovergestelde zijde (afbeelding 3 en 4).
6. Draai de deur 180 graden en monteer deze aan de tegenovergestelde zijde (afbeelding 5).
7. Monteer de bedekking aan de tegenovergestelde zijde van de vleesrijpingskast (afbeelding 6).



1. Bedekking	2. Mes	3. Beslag
4. Schroeven	5. M5-schroevendraaier	6. Scharnierpen
7. Deurscharnier (boven)	8. Deurscharnier (onder)	

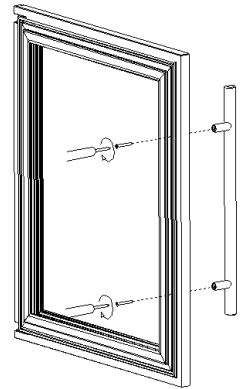
## Deuralarm

Als de deur langer dan 5 minuten open staat, klinkt het deuralarm en gaat het ledlampje knipperen. Zodra de deur wordt gesloten, stopt het alarmsignaal automatisch.

## Montage van de deurgreep

**Let op:** Sommige modellen zijn bij levering voorzien van een deurgreep.

1. Maak het handvat los van de kast en neem de twee 4x35 schroeven uit het zakje met accessoires.
2. Open de deurlijst aan de zijkant van de deur, monteer de twee schroeven aan de handvatzijde en verstel ze. Maak de deurlijst vast.



Als de schroefgaten niet perfect passen, kunt u een elektrische schroevendraaier gebruiken om ze iets groter te maken.

## Tips i.v.m. vleeskwaliteit

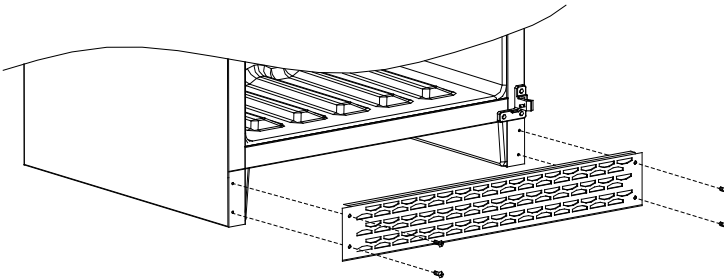
Ribeye met bot is het vlees dat het best geschikt is voor rijping. Zorg ervoor dat u vers kwaliteitsvlees bij de slager koopt.

Hoe jonger het dier, hoe beter het resultaat. Het wordt altijd aanbevolen om een stuk vlees met een goede dooradering met vet / vetrand te kopen. Het wordt aanbevolen om het vlees aan het bot, indien mogelijk hangend te laten

rijpen. Dit is optimaal en voorkomt gewichtsverlies.

Duur vleesrijping: min. 21 dagen. De smaak kan intenser worden naarmate het vlees langer rijpt. **Let op:** Max. rijping: tot 6 weken. Zorg ervoor dat het vlees hygiënisch wordt behandeld voor de beste resultaten. Na rijping moeten de dunne korsten worden verwijderd en is het vlees klaar om te worden uitgebeend of in biefstukken te worden gesneden.

## Montage van ventilatierooster



1. Neem het ventilatierooster uit de vleesrijpingskast en neem vervolgens vier stuks schroeven uit het zakje met accessoires.
2. Open de deur en maak het rooster met de schroevendraaier vast met de schroeven.

## Bedrijfsfouten

Controleer of het apparaat van stroom wordt voorzien. Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer het HFI-relais. Zorg ervoor dat de deur correct is gesloten.

Als uw vleesrijpingskast niet goed functioneert, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de serviceafdeling. Reparatie en service moeten worden uitgevoerd door een bevoegd technicus.

### Waarschuwing!

Als deze regel niet wordt opgevolgd, vervalt de garantie.

## **Onderbreking van de stroom**

In het geval van onderbreking van de stroom wordt de temperatuur automatisch gereset naar de fabrieksinstelling zodra de stroom weer wordt ingeschakeld.

De meeste stroomstoringen worden snel hersteld. Een of twee uur onderbreking heeft geen invloed op de temperatuur van de vleesrijpingskast. Tijdens onderbreking van de stroom mag de deur niet worden geopend om temperatuurwisselingen te voorkomen.

Ongeacht de oorzaak van een eventueel abnormaal temperatuur- of vochtigheidsniveau in de vleesrijpingskast zal alleen een langere onderbreking van de stroom invloed op het vlees hebben.

## Problemen oplossen

De vleesrijpingskast is ontworpen en geproduceerd met het oog op betrouwbare functionaliteit en een lange levensduur. Als er toch een storing optreden, moet u allereerst vaststellen of de oorzaak in onjuiste bediening ligt. Als dit het geval is, betaalt u zelf voor de service, ook als deze binnen de garantieperiode valt.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak/oplossing</b>
De vleesrijpingskast werkt niet	Controleer of de koeler van stroom is voorzien. Controleer of de koeler is uitgeschakeld. Controleer of er een zekering is gesprongen.
Het is niet koud genoeg in de vleesrijpingskast	Controleer de temperatuurstelling. Controleer of de omgevingstemperatuur de toegestane temperatuur overschrijdt. De deur wordt vaak geopend. Controleer of de deur correct is gesloten. Controleer of de deurlijst intact is.
De compressor draait vaak	De omgevingstemperatuur is hoger dan normaal. Er ligt te veel vlees in de vleesrijpingskast. De deur wordt vaak geopend. Controleer of de deur correct is gesloten. Controleer de temperatuurstelling. Controleer of de deurlijst intact is.
Het lampje werkt niet	Controleer of de koeler van stroom is voorzien. Controleer of er een zekering is gesprongen. Het peertje is geknapt. Controleer of het lampje is ingeschakeld.
Trillingen	Controleer of de vleesrijpingskast waterpas staat.
De vleesrijpingskast maakt veel lawaai.	Een borrelend/ruisend/borrelend geluid. Dit is heel normaal. Dit geluid is hoorbaar als er koelvloeistof door het systeem stroomt. Een knakkend/knallend geluid – als gevolg van het samentrekken en uitzetten van het koelvloeistofgas om koude af te geven. Dit is heel normaal Controleer of de koeler waterpas staat.
De deur sluit niet goed	Controleer of de koeler waterpas staat. Het handvat is niet naar behoren verplaatst. Controleer of de deurlijst intact is. Controleer of de planken naar behoren geplaatst zijn.

## De vleesrijpingskast afvoeren

Het apparaat bevat waardevolle materialen. Het mag niet bij het huishoudelijk afval worden gevoegd, maar moet naar het dichtstbijzijnde milieustation worden gebracht. Oude apparatuur moet op vakkundige en deskundige wijze worden afgevoerd volgens de actuele lokale voorschriften en wetten.



De koelvloeistofomloop van het afgedankte apparaat mag tijdens het vervoer niet beschadigd raken om te voorkomen dat de koelvloeistof (informatie op het typeplaatje) en de olie kunnen lekken.

- Maak het apparaat onbruikbaar.
- Neem de stekker eruit.
- Snijd de stroomkabel door.

## Recht op reclamatie

Er geldt 2 jaar reclamatierecht voor uw nieuwe product bij fabricage- en materiaalfouten, geldig vanaf de gedocumenteerde aankoopdatum. De garantie omvat materialen, werkuren en transport. Bij servicecontact dient u de naam en het serienummer van het product op te geven. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje. Noteer eventueel de gegevens hier in de gebruiksaanwijzing, zodat u ze bij de hand hebt. Zo kan de servicemonteur de juiste vervangende onderdelen sneller vinden.

### Het reclamatierecht geldt niet:

- Bij fouten en schade die niet zijn veroorzaakt door fabricage- en materiaalfouten
- Bij gebrekkig onderhoud, waaronder het schoonmaken van het product
- Bij brand en/of water- en vochtschade aan het product
- Bij reparaties die zijn uitgevoerd door onbevoegden
- Bij transportschade, waarbij het product zonder de juiste verpakking is vervoerd
- Als er niet-originele vervangende onderdelen zijn gebruikt
- Als de gebruiksaanwijzing niet is opgevolgd
- Als de installatie anders dan de instructie is uitgevoerd
- Als onbevoegden het product hebben geïnstalleerd of gerepareerd
- Bij defecte peertjes

## **Transportschade**

Transportschade die wordt vastgesteld bij levering door de verkoper aan de klant, is een zaak tussen de klant en de verkoper. In gevallen waarin de klant zelf verantwoordelijk is voor het transport van het product, neemt de leverancier geen enkele verplichting op zich in verband met eventuele transportschade. Eventuele transportschade dient onmiddellijk en uiterlijk 24 na ontvangst van het product te worden gemeld. In andere gevallen wordt de eis afgewezen.

## **Ongegrond servicebezoek**

Als u een servicemonteur inschakelt, en het blijkt dat u de fout zelf had kunnen herstellen door bv. de gebruiksaanwijzing op te volgen of door een zekering te vervangen in het zekeringenkastje, worden de kosten van het servicebezoek op u verhaald.

## **Bedrijfsmatige aankoop**

Er is sprake van bedrijfsmatige aankoop wanneer de gekochte apparaten niet in een privéhuishouden, maar in een bedrijfs- of vergelijkbare omgeving worden gebruikt (restaurant, café, kantine enz.) of worden gebruikt om te worden uitgeleend of op een andere manier waar meerdere gebruikers bij betrokken zijn.

In verband met bedrijfsmatige aankoop wordt geen garantie aangeboden, aangezien dit product is bedoeld voor algemeen huishoudelijk gebruik.

## **Service**

Service dient bij onze servicepartner te worden aangevraagd:

De Smid Reparatie

Tel: +31 (0)412 693614

Kanaalstraat 24, 5347 KM Oss



Het fabricaat, het model, het serienummer, eventueel het productnummer, de aankoopdatum, de verkoper, een beschrijving van het probleem en de gegevens van de klant moeten worden opgegeven.

De producent/distributeur kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade aan producten en/of letsel bij personen indien de veiligheidsaanwijzingen niet worden opgevolgd. De garantie vervalt indien de aanwijzingen niet worden opgevolgd.

\*Onder voorbehoud van zetfouten