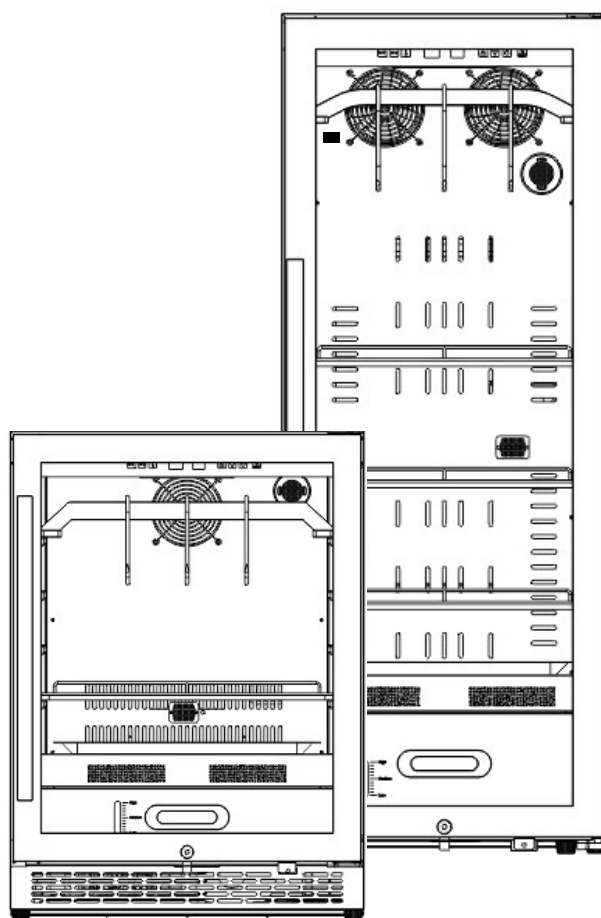


ШКАФ ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ TESLER RDA-120 RDA -180 RDA-460



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим за выбор продукции TESLER.

Перед подключением и началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством — это поможет обеспечить правильную и безопасную работу устройства.

Сохраняйте руководство на протяжении всего срока службы изделия.

Содержание

Особенности и преимущества шкафа для сухого вызревания TESLER:	3
Меры предосторожности	4
Утилизация	5
Комплектация	8
Перед первым использованием	8
Установка прибора	8
Подключение к сети	9
Перестановка, транспортировка и хранение	9
Установка ручки	10
Изменение направления открывания дверцы	10
Встраивание в мебель *	13
Технические характеристики	14
Дата производства	15
Чистка и уход	21
Устранение неисправностей	21
Конденсат	22
Замена осветительных приборов	22
Гарантия и ремонт	23

Особенности и преимущества шкафа для сухого вызревания TESLER:

- Премиальное качество исполнения

Шкаф для вызревания изготовлен из высококачественных материалов с современным, стильным дизайном и гарантией долговечности всех элементов.

- Интеллектуальный контроль микроклимата

Точные цифровые датчики и автоматическое управление обеспечивают идеальное сочетание температуры и влажности для оптимального вызревания мяса.

- Система ультрафиолетовой стерилизации

Встроенная УФ-лампа эффективно устраняет бактерии и препятствует образованию плесени, что обеспечивает высокий уровень гигиены без лишних усилий.

- Полная автоматизация процессов

Автоматическая разморозка, сохранение пользовательских настроек даже при перебоях питания, сигнализация открытой двери и защита компрессора делают использование устройства максимально удобным и безопасным.

- Простота управления и эксплуатации

Удобная панель управления, понятная индикация и пошаговые подсказки позволяют с лёгкостью настраивать параметры даже без специальной подготовки.

- Профессиональный результат в домашних условиях

Шкаф обеспечивает выдержку мяса на уровне ресторанных стандартов, позволяя наслаждаться неповторимым вкусом и текстурой премиальных стейков у себя дома или в заведении.

Меры предосторожности

- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если они не были проинструктированы или не находятся под присмотром при использовании устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности
- Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
- Если шнур питания поврежден, ни в коем случае не подключайте прибор к сети питания, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены поврежденного шнура питания.
- При размещении прибора убедитесь, что сетевой шнур не зажат и не поврежден.
- Не располагайте удлинители или переносные источники питания за прибором — это может привести к перегреву и пожару.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия на корпусе прибора.
- Не повреждайте контур хладагента.
- Не используйте электроприборы внутри камеры прибора, если только они не рекомендованы производителем.
- Не храните в этом приборе взрывоопасные вещества, например, аэрозольные баллоны с легковоспламеняющимися веществами.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как
 - кухонные помещения для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - фермерские дома, а также помещения для клиентов в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - местах проживания по типу "постель и завтрак";
 - предприятия общественного питания и иные объекты, не связанные с розничной торговлей.
- Регулярно очищайте поверхности внутри шкафа для вызревания.
- Если шкаф для вызревания остается пустым в течение длительного времени, выключите его, разморозьте, проведите очистку, высушите и оставьте дверцу открытой, чтобы предотвратить появление посторонних запахов внутри прибора.
- Обеспечьте эффективную вентиляцию вокруг устройства, чтобы избежать его перегрева и риска возгорания. Для этого следуйте инструкциям по установке.
- Для гарантии устойчивости шкаф необходимо закрепить в соответствии с инструкцией.
- Должна быть обеспечена возможность отключения прибора от электросети после установки.
- Рекомендуется подключать шкаф через стабилизатор напряжения, так как резкие скачки могут повредить оборудование.

Данный прибор содержит легковоспламеняющийся хладагент R600a и пенообразующее вещество циклопентан. Пожалуйста, избегайте контакта с огнем при его транспортировке и использовании. При поломке шкафа для вызревания обратитесь в авторизованный сервисный центр.



При эксплуатации, обслуживании и утилизации прибора обратите внимание на данный символ, который расположен на задней части прибора (на задней панели или на компрессоре) и имеет желтый или оранжевый цвет. Это предупреждающий символ опасности возгорания. В трубах хладагента и компрессоре имеются легковоспламеняющиеся материалы.

Если контур хладагента был поврежден: избегайте открытого огня и источников воспламенения и тщательно проветрите помещение, в котором находится прибор.

Утилизация



Если Вы желаете утилизировать данное изделие, не выбрасывайте его вместе с обычным бытовым мусором. Данный символ на изделии, его комплектующих или упаковке означает, что данное изделие не может утилизироваться как бытовые отходы. Существует отдельная система сбора использованных электронных изделий в соответствии с законодательством, которая предполагает соответствующее обращение, возврат и переработку. Соблюдая правила утилизации этого оборудования, Вы внесете свой вклад в сохранность окружающей среды и здоровья человечества. Более подробную информацию об утилизации Вы можете получить в органах местного управления или в магазине, где Вы приобрели данное изделие.



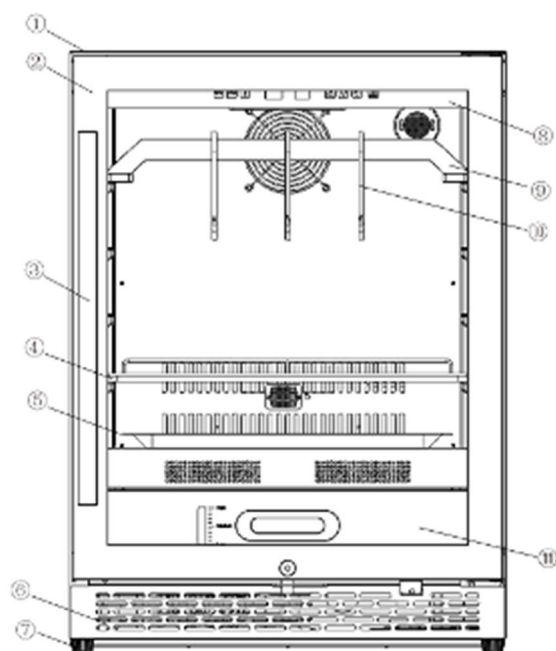
Товар соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС 020/2011), "О безопасности низковольтного оборудования" (ТР ТС 004/2011) и технического регламента Евразийского экономического союза "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники" (ТР ЕАЭС 037/2016). Товар сертифицирован. Полную информацию о сертификате вы можете получить у продавца.

ОБЩИЙ ВИД

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

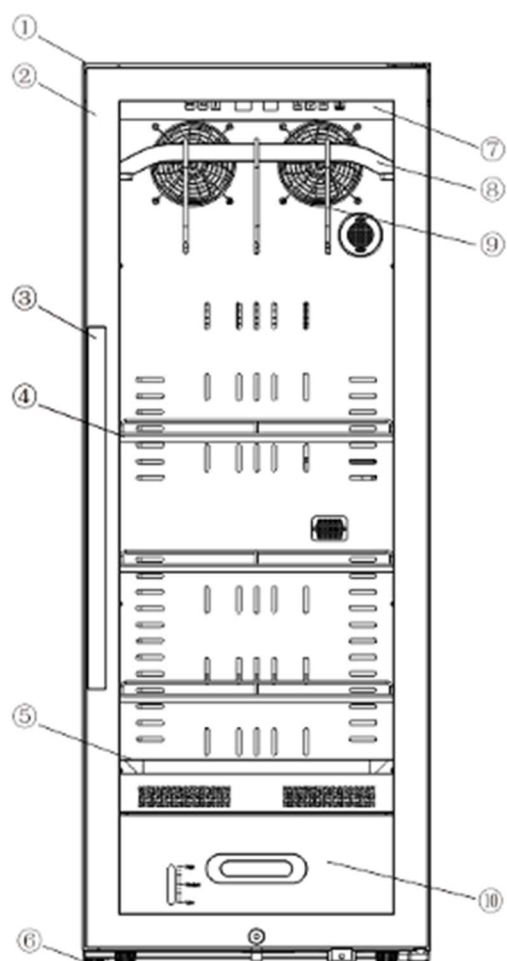
Модель RDA-120

1	Корпус
2	Стеклянная дверь
3	Ручка
4	Полки из нержавеющей стали
5	Лоток из нержавеющей стали
6	Вентиляционная решётка
7	Регулируемые ножки
8	Панель управления
9	Штанга для подвешивания мяса
10	Крюки для подвешивания мяса
11	Поддон для воды

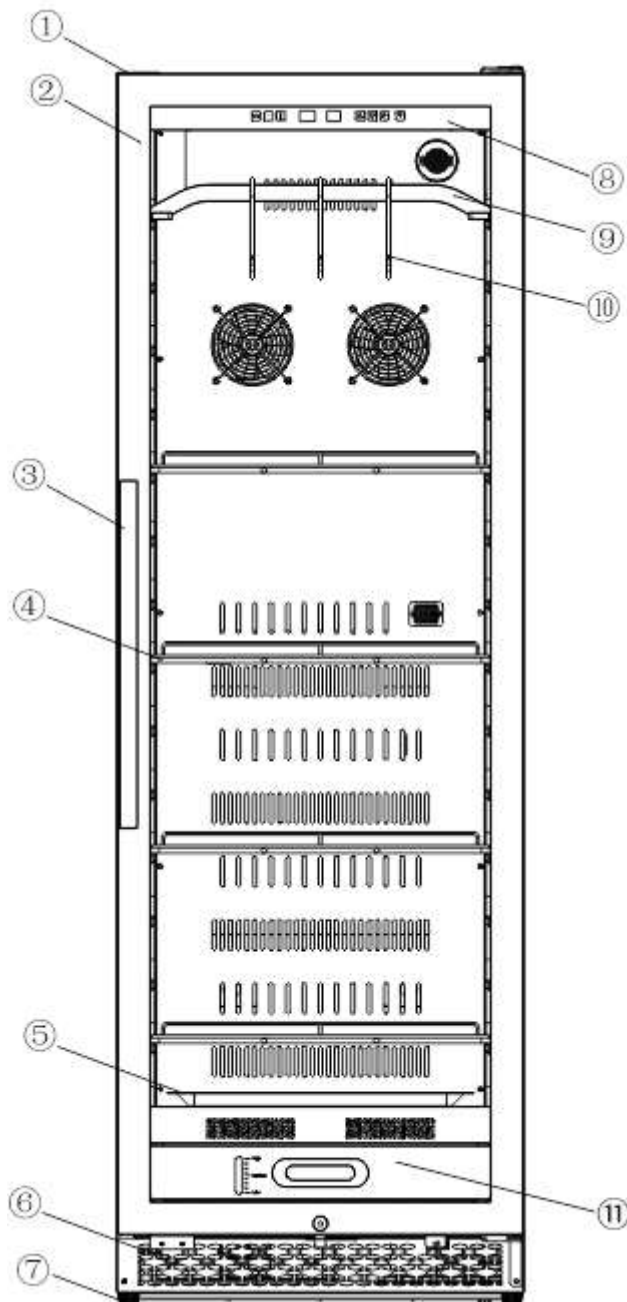


Модель RDA -180

1	Корпус
2	Стеклянная дверь
3	Ручка
4	Полки из нержавеющей стали
5	Лоток из нержавеющей стали
6	Регулируемые ножки
7	Панель управления
8	Штанга для подвешивания мяса
9	Крюки для подвешивания мяса
10	Поддон для воды



Модель RDA-460



1	Корпус
2	Стеклопанель
3	Ручка
4	Полки из нержавеющей стали
5	Лоток из нержавеющей стали
6	Вентиляционная решётка
7	Регулируемые ножки
8	Панель управления
9	Штанга для подвешивания мяса
10	Крюки для подвешивания мяса
11	Поддон для воды

Комплектация

Модель	RDA-120	RDA -180	RDA -180
Шкаф для вызревания мяса		1 шт.	
Полки из нержавеющей стали	1 шт.	3 шт.	4 шт.
Штанга для подвешивания мяса		1 шт.	
Крюки для подвешивания мяса		3 шт.	
Лоток для соли		1 шт.	
Инструкция		1 шт.	
Гарантийный талон		1 шт.	

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием

- Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. В случае неполной поставки, пожалуйста, немедленно уведомите экспедитора и поставщика. Не подключайте устройство при наличии повреждений, сообщите о них продавцу и сохраните упаковку.
- Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Дайте шкафу постоять в вертикальном положении не менее 2 часов перед включением. Это стабилизирует хладагент после транспортировки.
- Перед первым использованием прибора с помощью влажной ткани и мягкого моющего средства протрите прибор внутри и снаружи. Протрите затем прибор сухой тканью и дайте ему высохнуть.

Установка прибора

- Установите прибор на ровную твердую и устойчивую поверхность. Убедитесь, что поверхность, на которую вы устанавливаете шкаф для вызревания выдерживает вес шкафа вместе с загруженными в него продуктами.
- Оставьте 5 см свободного пространства по сторонам от верхней и боковых стенок прибора, что позволит обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха для охлаждения компрессора и конденсатора. Позади задней стенки необходимо оставить как минимум 10 см пространства.
- Чтобы выровнять прибор, отрегулируйте ножки в нижней части прибора. Рекомендуется использовать спиртовой уровень для установки прибора ровно. Это позволит избежать нестабильности, вызывающей шум и вибрацию, и обеспечит идеальную герметизацию двери.
- Располагайте прибор вдали от прямых солнечных лучей и источников тепла (плита, обогреватель, радиатор и т. д.). Прямые солнечные лучи и источники тепла могут увеличить потребление электроэнергии. Не устанавливайте прибор на теплые полы без специальной термоизолирующей подложки.
- Экстремально низкие температуры окружающей среды также могут привести к нарушению работоспособности прибора.
- Прибор предназначен для использования только в жилых помещениях, не устанавливайте прибор в гараже или подвале, во влажных помещениях.
- Перед загрузкой мяса рекомендовано оставить шкаф работать пустым 12–24 часа с выставленными режимами температуры и влажности для стабилизации параметров.

Подключение к сети

ВНИМАНИЕ! Использование незаземленной или неисправной розетки питания может привести к поражению электрическим током. Если шнур питания поврежден, его замена должна производиться авторизованным сервисным центром.

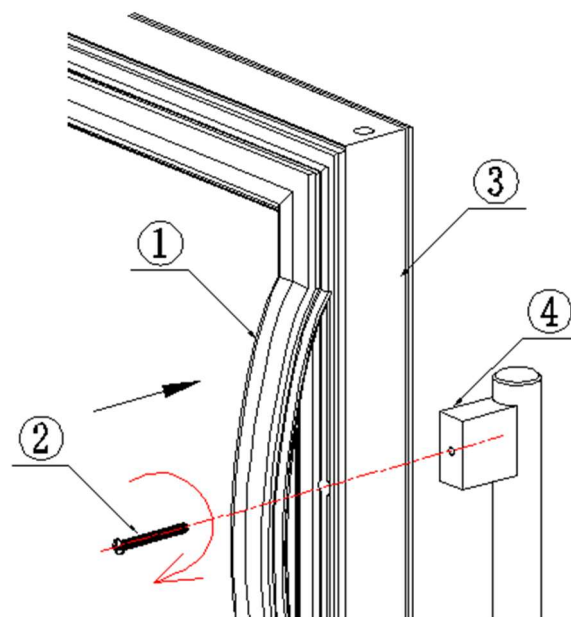
- Рекомендуется подождать не менее двух часов перед тем, как включать прибор к электрической сети. Это снизит вероятность проблем, возможных из-за неаккуратной перевозки.
- Перед подключением к электросети убедитесь в том, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия. Удостоверьтесь, что кабель питания не поврежден и не переброшен через горячие или острые края поверхностей мебели и т.п. Необходимо обеспечить свободный доступ к розетке, чтобы в экстренном случае можно было легко вытащить сетевой кабель
- Подключите устройство к отдельной розетке с заземлением. Ни в коем случае не отрезайте и не удаляйте третий (заземляющий) контакт из вилки шнура питания. По всем вопросам, связанным с подключением к электропитанию и/или заземлением, следует обращаться к квалифицированным электрикам или в авторизованный сервисный центр. Во избежание несчастных случаев шнур питания необходимо закрепить за шкафом и не оставлять в проходе.
- Для экономии энергии и следите за тем, чтобы дверь прибора во время эксплуатации была закрыта.
- После подключения прибора к сети питания и установки температуры на панели управления не загружайте мясо в шкаф немедленно, нужно подождать около 12 - 24 часов, прежде чем помещать в шкаф для вызревания мясо.

Перестановка, транспортировка и хранение

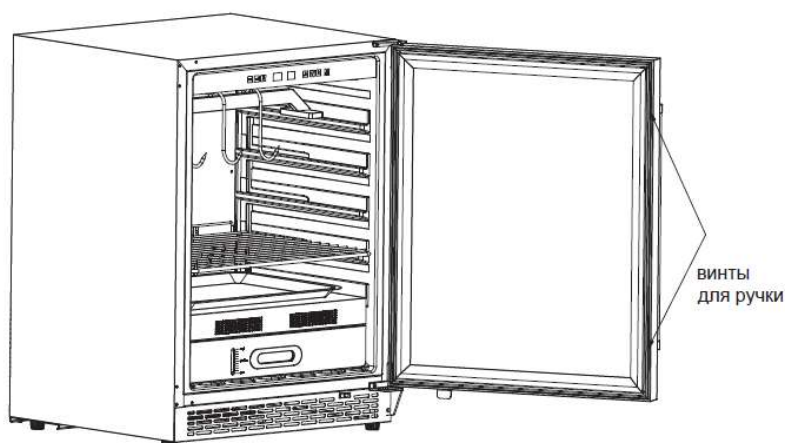
- Извлеките хранящиеся в шкафу для вызревания продукты.
- Зафиксируйте все незакрепленные предметы (полки) внутри шкафа.
- Установите на минимально возможную высоту регулируемые ножки, чтобы не повредить их при перестановке шкафа для вызревания. Закрепите дверцу шкафа.
- Убедитесь, что при транспортировке или перестановке прибор будет сохранять вертикальное положение.
- Транспортировка возможна всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Транспортировка должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение, проведите его чистку и дайте высохнуть.
- Шкаф для вызревания необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

Установка ручки

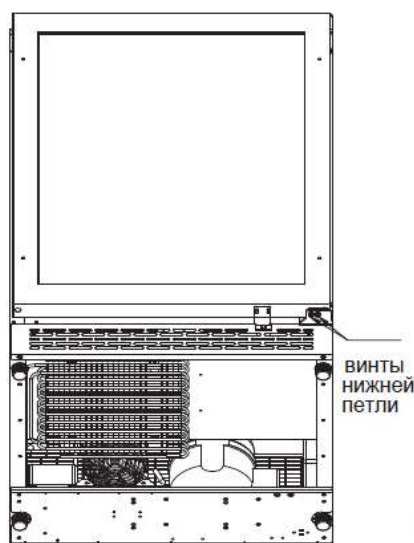
1. Снимите уплотнитель из паза двери.
2. Вставьте винты в отверстия на двери, совместите отверстия на ручке с отверстиями для крепления, затем затяните винты, фиксируя ручку в направлении, указанном стрелкой.
3. Установите уплотнитель обратно в паз двери корпуса.
4. Проверьте, чтобы уплотнитель был правильно установлен и обеспечивал равномерный прижим по всему периметру двери.



Изменение направления открывания дверцы



1. Откройте дверь шкафа. Снимите дверной уплотнитель со стороны ручки. Выкрутите винты для ручки, указанные стрелками, снимите ручку и винты, отложите их в сторону.

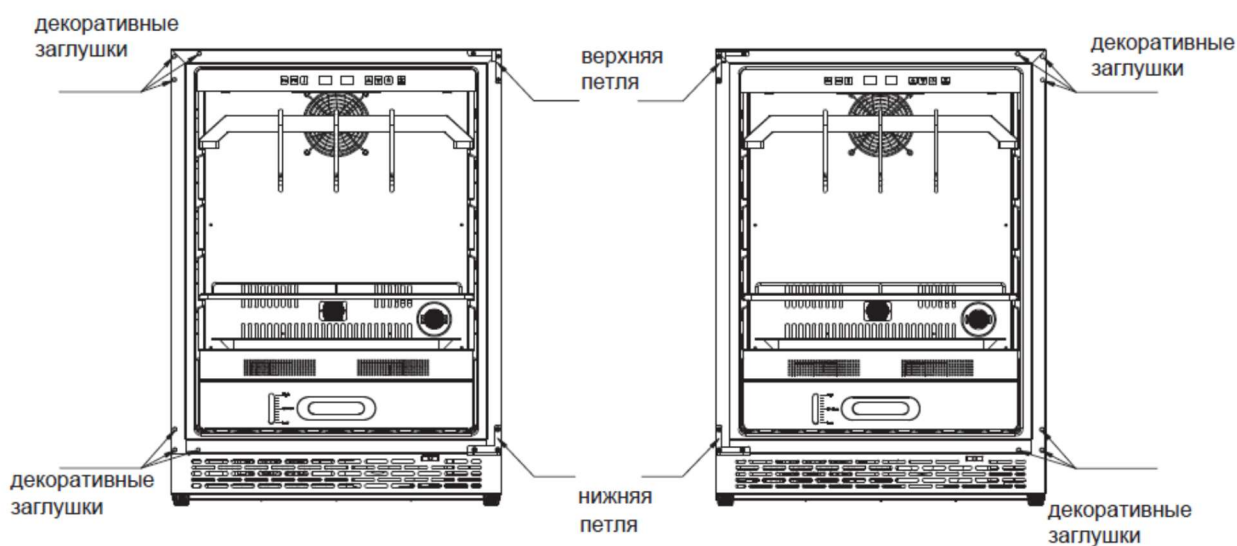


2. Демонтаж двери:

Осторожно наклоните корпус шкафа назад с лицевой стороны. Необходим помощник для удержания корпуса с тыльной стороны.

Выкрутите два винта крепления нижней дверной петли и отложите их.

Снимите дверцу вместе с регулируемой нижней дверной петлей и разместите их на ровной горизонтальной поверхности.



3. Демонтаж петель и декоративных элементов:

Снимите верхнюю и нижнюю правые дверные петли, а также декоративные заглушки с отверстий левых дверных петель. Выньте шесть винтов крепления петель и шесть декоративных заглушек, отложите их. Верхнюю и нижнюю петли сохраните для последующего использования.

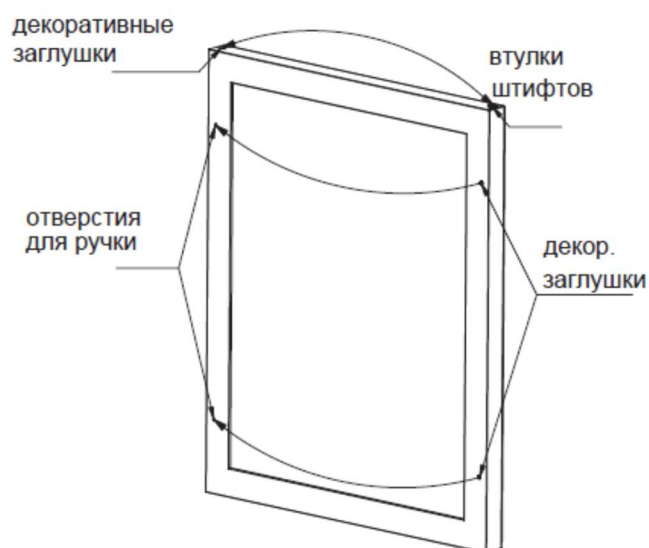
5. Перестановка декоративных элементов дверцы:

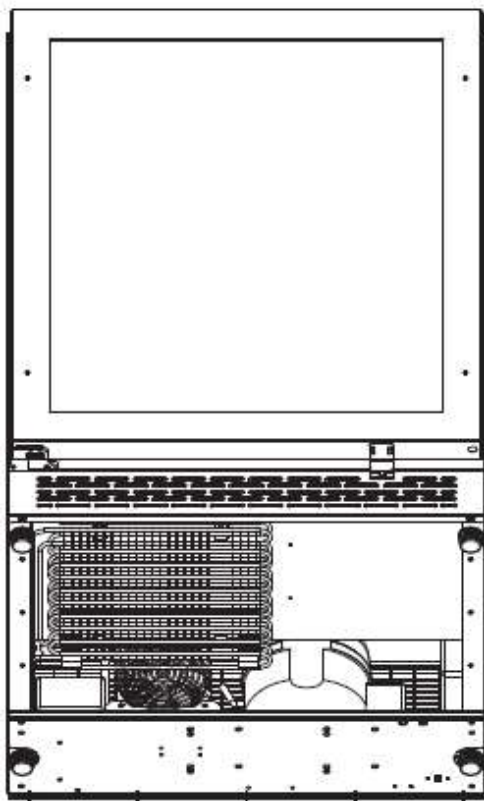
Снимите декоративные заглушки и втулки с осевых отверстий дверцы, затем установите их на противоположной стороне.

Снимите декоративные заглушки из отверстий под ручку на правой стороне двери и установите их в аналогичные отверстия на левой стороне.

4. Монтаж декоративных заглушек и новых петель:

Установите ранее снятые декоративные заглушки в отверстия для винтов на правой стороне шкафа после демонтажа петель. Возьмите верхнюю и нижнюю левые дверные петли из комплектующих, зафиксируйте их на левой стороне шкафа с помощью винтов, снятых на этапе 3.





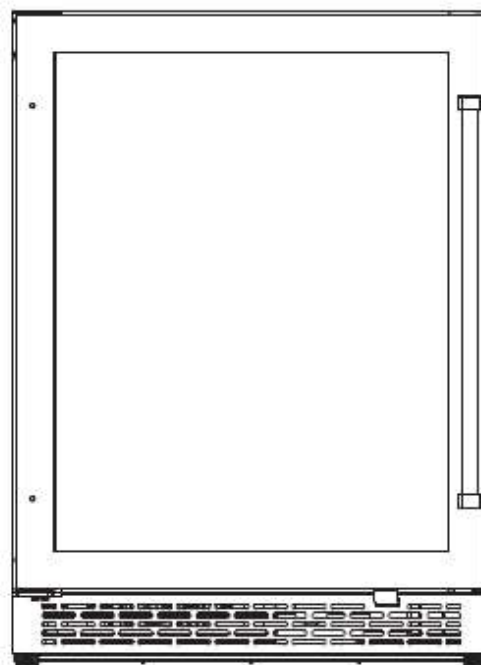
6. Монтаж двери:

Повторно наклоните корпус шкафа назад с лицевой стороны, помощник должен удерживать корпус сзади.

Совместите осевое отверстие в верхнем левом углу двери с осью верхней левой дверной петли и установите дверцу.

Приподнимите дверцу, установите регулирующую нижнюю дверную петлю в нижнее левое осевое отверстие двери.

Зафиксируйте нижнюю дверную петлю и регулируемый узел винтами, снятыми на этапе 2.



7. Установка ручки:

Установите ранее снятую ручку на противоположную сторону двери и закрепите ее винтами. Монтаж завершен.

Встраивание в мебель *

Модели RDA-120, RDA-460 могут встраиваться в мебель.

Схема встраивания модели RDA-120

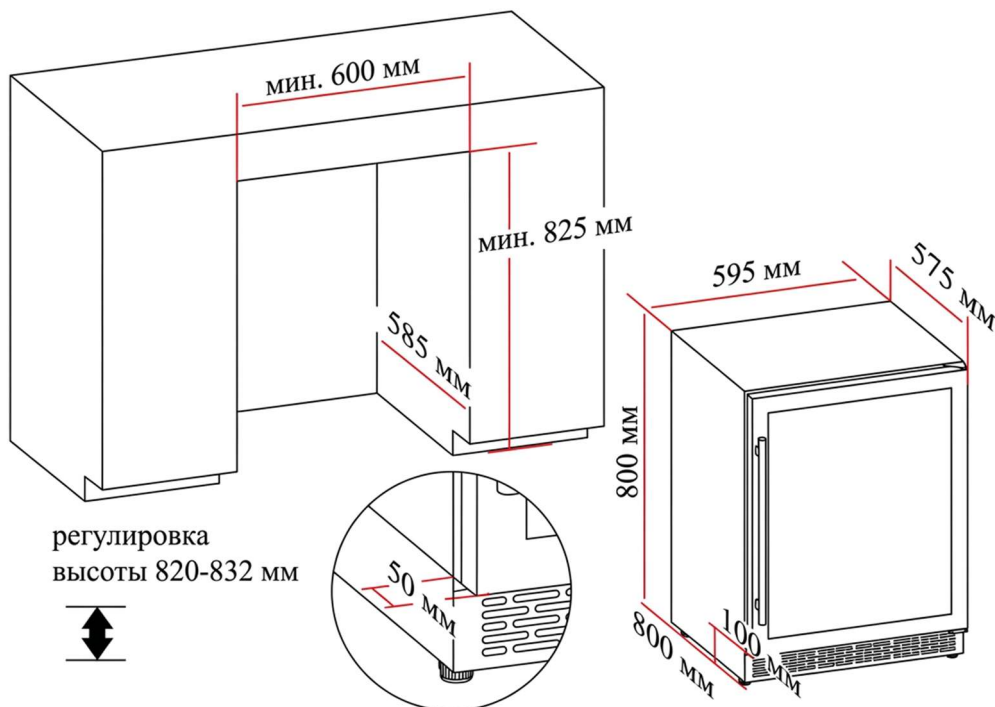
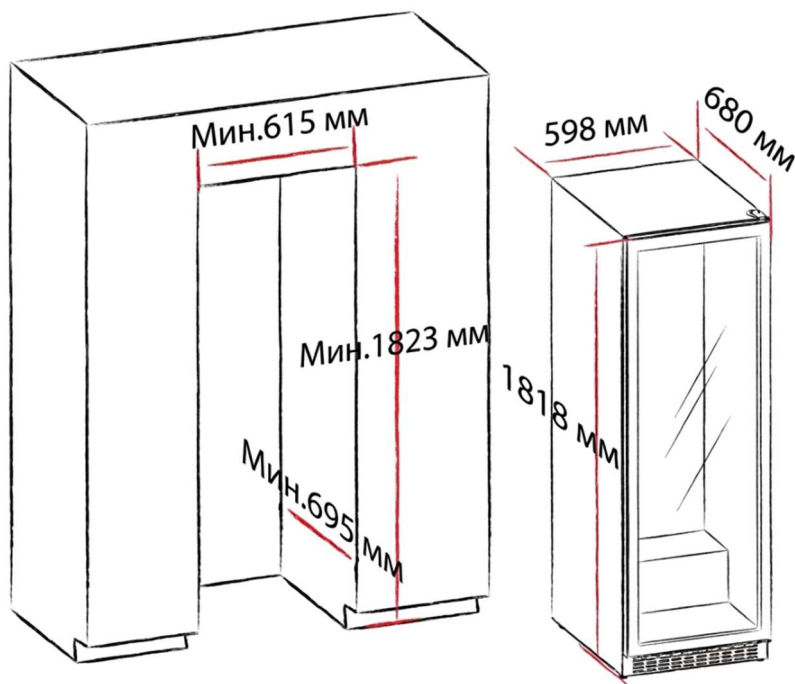


Схема встраивания модели RDA-460



Модель RDA-180 является отдельно стоящим прибором и не подлежит встраиванию в мебель

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики

Модель	RDA -120	RDA -180	RDA-460
Управление	электронное		
Тип размораживания	автоматический, система No Frost		
Полезный объем	110 л	172 л	425 л
Общий объем	120 л	180 л	450 л
Масса загружаемого мяса	45 кг	105 кг	135 кг
Поддерживаемая температура	1–25 °C		
Поддерживаемая влажность	60–85%		
УФ-стерилизация	да		
Сигнализация открытой двери	да		
Блокировка от детей	да		
Угольный фильтр	да		
Рекомендуемый срок замены угольного фильтра	6 мес.		
Материал полок	нержавеющая сталь (SS304)		
Стекло дверцы	3-слойное стекло (включая два слоя энергосберегающего LOW-E стекла)		
Количество полок, всего:	1 шт.	3 шт.	4 шт.
Максимальный вес на полке	30 кг		
Максимальный вес на крюк	5 кг		
Питание	220-240 В ~50Гц		
Потребляемая мощность	50 Вт	50 Вт	96 Вт
Климатический класс	N-ST		
Класс энергетической эффективности	B		
Класс защиты от поражения	I		
Потребление электроэнергии	1.367 кВт*ч/24 часа	1.090 кВт*ч/24 часа	2.301 кВт*ч/24 часа
Уровень шума	≤39 дБ		
Номинальная сила тока	0.7 А		1,2 А
Мощность освещения	1 Вт	1 Вт	25 Вт
Тип ламп освещения	LED		
Пенообразующий агент	циклопентан		
Хладагент и его количество	R600a, 28 г		R600a, 52 г
Размеры изделия	595 × 575 × 820 мм	490 × 575 × 1285 мм	598 × 680 × 1818 мм
Размеры упаковки	655 × 650 × 885 мм	550 × 650 × 1335 мм	655 × 745 × 1865 мм
Вес нетто	54 кг	60 кг	94 кг

Вес брутто	58 кг	64 кг	105.50 кг
Длина сетевого шнура	1.5 м		
Срок гарантии	2 года		
Срок службы прибора	3 года		
Страна производства	КНР		

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления. Указанные геометрические размеры имеют приблизительные значения.

Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде цифробуквенного ряда, который содержит информацию о дате производства:

- месяц производства: 2 цифры серийного номера, начиная с 10-го знака;
- год производства: 2 цифры серийного номера, начиная с 12-го знака;
- порядковый номер изделия: 5 цифр, начиная с 15-го знака.

Пример серийного номера: 088RDA1201025100001, где

25– год производства, 10 – месяц производства и 00001 – порядковый номер изделия.

· При наличии на упаковке изделия стикера с явно указанной датой производства приоритетной и подлежащей использованию считается дата на стикере.

· Допустимые форматы указания даты на стикере: ММ.ГГ (например, 10.25) или ММ.ГГГГ (например, 10.2025). Независимо от выбранного формата (ММ.ГГ или ММ.ГГГГ), дата всегда трактуется как месяц и год производства изделия.

· Информация о дате, зашифрованная в серийном номере, используется только в случае отсутствия стикера.

Изготовитель: Чжуншань Джосоо Электрик Апплайянсис Ко., Лтд.

Адрес: Но.9, Цие Норс Род, Максин Индастри Зоун, Хуанпу, Чжуншань, Гуандун, Китай

Импортёр: ООО «Перспектива Т».

Адрес: 117218, г. Москва, ул. Кржижановского, д. 29, корп. 5, пом. I, ком.11

Сделано в Китае

Manufacturer: Zhongshan Josoo Electric Appliance Co.,Ltd.

Address: No.9, Qiye North Road, Maxin Industry Zone, Huangpu, Zhongshan, Guangdong

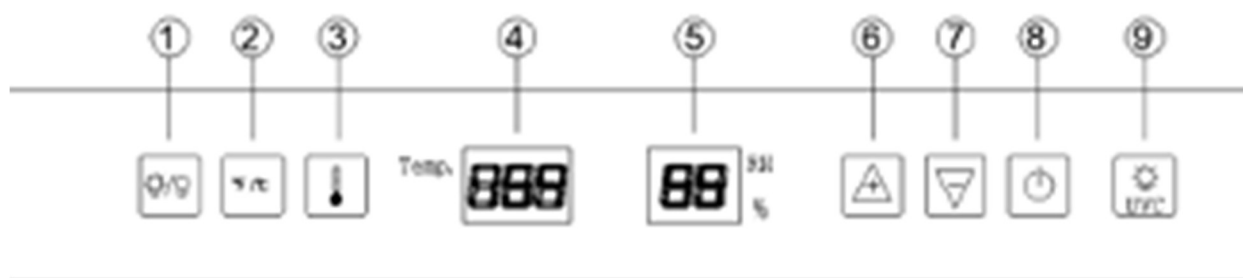
Importer: Importer: LLC «Perspektiva T»

Address: ul. Krzhizhanovskogo, d. 29, korp.5, pom.I, k.11, Moscow, 117218, Russia

Made in China

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Панель управления



Интуитивное электронное управление обеспечивает точный контроль параметров и удобную пошаговую настройку для максимального качества вызревания.

① Кнопка включения подсветки и включения УФ-стерилизации:

По умолчанию установлен режим, когда светодиодная (LED) лампа выключается при закрытии двери и автоматически загорается при её открытии.

После открытия двери нажмите эту кнопку, чтобы включить или выключить LED-подсветку.

При открытой двери нажмите кнопку — свет выключится, нажмите ещё раз — включится; если свет включён, он останется гореть после закрытия двери.

Если при открытой двери выключить свет, затем закрыть дверь и снова открыть, будет восстановлено значение по умолчанию (свет загорается при открытии двери).

Долгое нажатие (3 секунды) включает УФ-лампу; при этом левый цифровой дисплей (④) на 1 секунду отобразит "ON", подтверждая включение лампы.

УФ-лампа работает только при закрытой двери — если дверь открыть, она автоматически выключается.

Для отключения УФ-лампы снова нажмите и удерживайте кнопку 3 секунды — дисплей покажет "OFF" на 1 секунду (лампа выключена).

Сразу после включения УФ-лампа работает циклом: 1 час включена, затем 4 часа выключена — так по кругу. Этот режим можно включить и выключить вручную; если лампа была вручную выключена, она не включится, пока не будет опять вручную включена. В состоянии "выключено" кнопка управления светом неактивна.

Ультрафиолетовая стерилизация обеспечивает дополнительную защиту продукции от бактерий и плесени, поддерживая высокий уровень гигиены на протяжении всего процесса вызревания.

② Кнопка переключения используемой температурной шкалы (Цельсий /Фаренгейт)

③ Кнопка настройки температуры/влажности:

Перед началом настройки необходимо нажать эту кнопку.

После нажатия начнет моргать цифровой индикатор температуры, это значит, что теперь можно устанавливать температуру — используйте кнопки «вверх»/ «вниз» (⑥⑦).

Повторно нажмите кнопку — начнет моргать индикатор влажности (индикатор температуры прекращает моргать), теперь можно установить влажность теми же кнопками (⑥⑦).

Нажмите кнопку ещё раз — моргание прекратится, дисплеи вернутся к отображению текущих температуры и влажности в шкафу.

Если после установки не нажимать никаких кнопок, через 5 секунд система автоматически вернётся в режим отображения текущих значений температуры и влажности.

④ Окно отображения и настройки температуры.

⑤ Окно отображения и настройки влажности.

Цифровая индикация текущих и заданных параметров позволяет моментально контролировать условия в камере, обеспечивая стабильный результат.

⑥ Кнопка увеличения температуры/влажности:

В разблокированном состоянии, при мигающем индикаторе температуры или влажности, нажмите эту кнопку — значение увеличится на 1 градус (температуры или процента влажности) до максимально возможного значения.

⑦ Кнопка уменьшения температуры/влажности:

В разблокированном состоянии, при мигающем индикаторе температуры или влажности, нажмите эту кнопку — значение уменьшится на 1 (градус или процент) до минимально возможного значения. Диапазон температуры составляет 1–25 °C, а диапазон влажности — 60–85%. Рекомендуется устанавливать температуру в пределах 1–5 °C и влажность в пределах 70–80%.

Оптимальный диапазон регулировок позволяет точно создать идеальные условия для сухого вызревания разных видов мяса.

⑧ Кнопка включения/выключения питания:

В выключенном состоянии дисплей не светится. Чтобы включить — нажмите кнопку питания, дисплей отобразит текущие параметры и прибор начнет работать. Для выключения удерживайте кнопку питания 3 секунды.

⑨ Индикатор работы УФ-лампы:

Когда УФ-лампа включена, индикатор УФ светится синхронно. Работу УФ-стерилизатора легко контролировать с помощью индикатора на панели управления. Когда горит красный индикатор UVC — стерилизатор активен. Устройство работает в автоматическом циклическом режиме: 1 час работы сменяется 4 часами простоя, после чего цикл повторяется. Сама УФ-лампа расположена внутри блока управления и скрыта от глаз — это сделано для безопасности и не требует визуального контроля со стороны пользователя.

Функция памяти температуры при отключении питания:

Установленная температура сохраняется даже при отключении электроэнергии. После восстановления питания шкаф будет работать с теми же настройками, что и до отключения. Функция памяти обеспечивает сохранение ваших индивидуальных настроек и бесперебойную работу даже после перебоев с электроснабжением.

Автоматическая функция разморозки:

Шкаф спроектирован так, чтобы цикл разморозки происходил автоматически.

Задача разморозки — регулярно удалять иней, оседающий на испарителе холодильной системы (расположен внутри, при обычной эксплуатации не виден), тем самым обеспечивается эффективная работа холодильной системы.

Через определенное время работы прибор автоматически переходит в режим разморозки: в это время компрессор прекращает работу, а вентилятор продолжает работать. В процессе разморозки температура в камере поднимается — это не является неисправностью.

Автоматическая разморозка поддерживает эффективность охлаждения без необходимости ручного обслуживания, экономя ваше время.

Функция сигнализации открытой двери:

Если дверь шкафа открыта более одной минуты, прибор подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости закрыть дверь.

Функция блокировки от детей:

Для блокировки управления одновременно нажмите и удерживайте кнопки «вверх»/ «вниз» (6)(7) в течение 3 секунд — все кнопки будут заблокированы. Для разблокировки снова нажмите эти две кнопки на 3 секунды.

Использование бака для воды

- Уровень воды всегда должен быть выше средней отметки.
- Недостаток воды приведет к снижению влажности и ухудшению условий вызревания.

Для улучшения качества рекомендуется использовать дистиллированную воду, чтобы предотвратить образование известкового налёта.

Функция защиты компрессора

Если прибор отключился или было отключено питание, сработает функция защиты компрессора: чтобы снова включить шкаф необходимо подождать 5 минут. Если Вы попытаетесь включить прибор раньше этого времени, то компрессор все равно включится только через 5 минут.

Угольный фильтр

Шкаф оснащен угольным фильтром. Замена фильтра рекомендуется ориентировочно один раз в 6-12 месяцев в зависимости от интенсивности эксплуатации шкафа для вызревания.

Время отпуска

Короткий отпуск: устройство можно оставить работающим во время отпуска продолжительностью менее трех недель.

Длительный отпуск: если прибор не будет использоваться длительное время, то нужно убрать все продукты из устройства и выключить его. Тщательно помойте и высушите снаружи и внутри прибора. Чтобы предотвратить появление запаха и плесени, оставьте дверь слегка приоткрытой.

Если отключили электроэнергию

Большинство отключений электроэнергии устраняется в течение короткого времени.

- Если электроэнергию отключат на 1 или 2 часа, то это не повлияет на температуру в вашем приборе. Во время таких отключений электроэнергии старайтесь как можно реже открывать дверь, чтобы температура внутри шкафа не поднималась за счет притока теплого воздуха извне.
- Если прибор отключился или было отключено питание, чтобы его снова включить необходимо подождать от 5 минут. Если Вы попытаетесь включить прибор раньше этого времени, то прибор все равно включится только через 5 минут из-за функции защиты компрессора.
- Выбранные и отображаемые температуры могут не совпадать после длительного выключения. Это нормально. Должно пройти несколько часов, прежде чем они стабилизируются.

Советы для наиболее эффективной работы шкафа

- Короб за декоративной решёткой с внешней стороны является каналом отвода тепла системы охлаждения шкафа для сухого вызревания мяса; особое внимание следует уделять тому, чтобы не допускать блокировки теплоотвода посторонними предметами, иначе это приведёт к перегреву шкафа для вызревания и может стать причиной аварийных ситуаций.
- При эксплуатации не допускайте блокирование циркуляции холодного воздуха продуктами, в противном случае температура внутри камеры не будет снижаться и охлаждение распределится неравномерно..

- Обращайте внимание на плотное закрытие двери камеры. Длительное открытие двери приведёт к снижению эффективности охлаждения, выпадению конденсата и нарушению нормальной температуры, а также другим аномальным явлениям.
- Если оборудование длительное время не используется, необходимо полностью отключить питание, тщательно очистить и оставить дверь открытой на некоторое время для максимально возможного просушивания камеры.

Лучшие практики вызревания мяса в домашних условиях

- Для сухого вызревания обычно выбирают цельные отрубы мраморной говядины на кости с достаточным слоем покрытия из жира (рибай, стриплойн, портерхаус, костная часть спинного отруба).
- Не используйте порционные куски, фарш или мясо без жирового покрытия — такие продукты быстро пересыхают и портятся.
- Перед закладкой не мойте мясо. Просто промокните от внешней влаги и убедитесь, что нет посторонних запахов.
- Мясо размещайте на решётках или подвешивайте на крюках так, чтобы куски не соприкасались друг с другом и не касались стенок/дверцы.
- Не «перегружайте» шкаф: между кусками должен свободно циркулировать воздух на всех уровнях.
- Для большей гигиеничности положите под мясо поддон для сбора стекающей жидкости.
- Нужно поддерживать температуру выдерживания: 1–3 °C и влажность: 70–80%.
- Если влажность падает <65%, мясо пересыхает; если >85% — повышается риск появления плесени и слизи.
- Для поддержания влажности корректно и своевременно наполняйте бак для воды (желательно только дистиллированной водой).
- Контролируйте параметры в течение первых суток особенно внимательно — если температура/влажность отклоняются надолго, мясо может потерять качество или испортиться.
- Периодически открывайте шкаф на 1–2 минуты (раз в 1–2 дня), чтобы обеспечить смену воздуха. Это предотвращает образование неприятных запахов и рост плесени.
- Регулярно протирайте конденсат с внутренних поверхностей и стекла.
- Ведите журнал закладки: указывайте дату, вес, тип отруба, целевую точку готовности.
- Уже через 5–7 дней на наружной поверхности образуется твёрдая сухая корка и возможен белый налёт (меланж бактерий — это нормально; зелёная или чёрная плесень — сигнал к немедленному удалению проблемного участка).
- По завершении срока вызревания снимите корку и поверхностные слои на 0,5–1 см — под ней находится идеальное сухое вызревшее мясо.
- После вызревания тщательно срежьте засушенную корочку и «округлите» края.
- Нарежьте мясо на стейки, сразу разделите на необходимые части. Остальное порционно упакуйте в вакуум или пищевую плёнку и уберите в морозильную камеру.
- Не рекомендуется долго хранить вскрытое (обработанное) сухое мясо в обычном холодильнике. Оптимально — съесть или заморозить в течение 2–3 суток.

ВАЖНО!

Если замечаете выраженный неприятный запах (гнилостный, аммиачный, плесневый), слизь, обильные зелёные/чёрные пятна — мясо утилизируйте полностью или срежьте поражённые участки с запасом!

Не используйте мясо сомнительного качества для сыроедческих блюд: лучше готовить на гриле, в духовке, поджаривать до средней прожарки и выше.

В зависимости от используемого мяса вы сможете получить тонкие ореховые ароматы примерно через 21 день.

В зависимости от используемого мяса, примерно через 28-35 дней вы получите аромат, похожий на аромат грибов.

В зависимости от используемого мяса вы сможете получить мощный аромат, подобный аромату голубого сыра, примерно через 45 дней и дольше.

Чем дольше вы позволяете мясу созреть, тем сильнее будет аромат.

При соблюдении всех правил и использовании современной техники влажное сухое вызревание говядины — абсолютно безопасный, удобный и вкуснейший способ приготовления премиальных стейков дома.

Чистка и уход

ВАЖНО! Перед чисткой отключите прибор от сети питания!

Перед чисткой шкафа (это необходимо делать регулярно) отсоедините шнур питания от сети и извлеките хранящееся в шкафу мясо.

Очистите поверхности прибора, дверной уплотнитель с помощью влажной ткани и мягкого моющего средства и тёплой воды. Салфеткой из ткани вытрите насухо все детали.

Не используйте чистящие реагенты на основе абразивов, а также кислотные чистящие средства. Такие очистители могут привести к повреждению поверхности или к изменению ее цвета.

Периодически протирайте пыль со шнура питания.

Все внутренние и внешние поверхности шкафа выполнены из высококачественных материалов, устойчивых к коррозии и простым в уходе. Регулярная чистка обеспечивает долгий срок службы прибора и поддерживает идеальную гигиену для безопасного вызревания мяса.

Благодаря продуманной конструкции уход за шкафом занимает минимум времени и не требует использования специальных средств.

Устранение неисправностей

Пожалуйста, при возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже.

Если неисправность не устраняется, не разбирайте и не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный прибор, а обратитесь в сервисный центр.

Таблица с кодами ошибок на дисплее:

Код ошибки	Причина	Решение
E0	Неисправность датчика	Проверьте, правильно ли подключены все клеммы кабелей датчика температуры, либо нет ли обрыва проводов. Если всё в порядке — замените датчик.
E5	Сбой связи	Проверьте, правильно ли подключена клемма кабеля к плате дисплея, либо нет ли обрыва проводов. Если всё в порядке — замените плату дисплея или плату питания.
LL	$\leq -9^{\circ}\text{C}$, слишком низкая температура (предупреждение)	Проверьте датчик температуры или плату управления (PCB) на наличие повреждений. Замените датчик температуры или плату управления.
HH	$\geq 44^{\circ}\text{C}$, слишком высокая температура (предупреждение)	Проверьте датчик температуры на наличие повреждений, либо слишком высокую температуру окружающей среды. Замените датчик температуры или снизьте температуру в помещении.

Возможная проблема	Возможное решение
Шкаф не работает	Убедитесь, что вилка питания вставлена в розетку.
	Убедитесь, что прибор включен.
	Убедитесь, что напряжение в сети питания достаточное, и в сети питания не сработал автомат защиты или не перегорел предохранитель.
Чрезмерный шум во время работы или вибрация	Установите шкаф ровно на твёрдую устойчивую поверхность
	Убедитесь, что шкаф не касается других предметов.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

	Шум от циркуляции хладагента — это нормально.
	В конце каждого цикла может быть слышно булькающие звуки — это движение хладагента.
	Сжатие и расширение внутренних стенок могут вызывать хлопки и потрескивания.
Шкаф не поддерживает требуемую температуру (поддерживает температуру выше необходимой)	Пожалуйста, установите соответствующую температуру
	Убедитесь, что дверца закрывается плотно.
	Сократите время и количество открываний двери
	Установите шкаф в соответствии с рекомендациями по установке
	Пожалуйста, проверьте, достаточно ли места для вентиляции вокруг изделия
Шкаф включается и выключается очень часто	Возможно, температура окружающей среды слишком высокая.
	Большое количество продуктов было загружено одновременно.
	Сократите время и количество открываний двери
	Убедитесь, что дверца закрывается плотно.
	Пожалуйста, установите соответствующую температуру.
Не включается внутренняя подсветка	Убедитесь, что прибор включен.
	Убедитесь, что подсветка включена и выключатель света не в положении «Выкл.»
	Убедитесь, что в сети питания не сработал предохранитель/автомат
LED дисплей показывает сообщение об ошибке	Температура внутри шкафа находится вне поддерживаемого температурного диапазона.
Дверца шкафа не закрывается	Проверьте, что шкаф установлен ровно.
	Убедитесь, что при перестановке дверцы дверца была установлена правильно.
	Проверьте, что полки установлены правильно.
	Возможно, ослаб уплотнитель, обратитесь в сервисный центр

Конденсат

Конденсация — это естественное явление, , внутри прибора, в том числе на поверхности дверцы из-за низкой температуры внутри винного шкафа будет конденсироваться влага из воздуха. Это является нормальным явлением и не влияет на производительность шкафа для вызревания.

Если шкаф установлен правильно, и вентиляционные отверстия не загорожены, то конденсата на поверхностях шкафа будет меньше.

Используйте мягкую ткань, чтобы вытереть конденсат.

Замена осветительных приборов

Это устройство оснащено светодиодами (LED). Этот тип диода не может быть заменен потребителем. Обычно срок службы этих диодов достаточен для того, чтобы не вносить какие-либо изменения. Однако, если светодиоды неисправны, пожалуйста, обращайтесь в сервисный центр.

Гарантия и ремонт

Данный прибор был изготовлен и испытан по необходимым методикам. Производитель предоставляет гарантию на нормальную работу прибора в течение 2 лет со дня покупки при соблюдении условий, указанных в гарантийном талоне изделия, и следующих ниже пунктов:

- Все недостатки, связанные с дефектами материала и производства, во время действия гарантийного срока устраняются бесплатно. Рекламации должны регистрироваться непосредственно после обнаружения недостатков.
- На ущерб, вызванный ненадлежащим обращением, обслуживанием, неправильной установкой или содержанием, неквалифицированным подключением или инсталляцией, а также непреодолимой силой или другими внешними влияниями, гарантийные обязательства не распространяются.
- Мы оставляем за собой право при получении рекламации ремонтировать или заменять неисправные детали либо обменивать прибор. Замененные детали переходят в нашу собственность.
- На основе гарантии невозможны любые дальнейшие претензии. Право на гарантию покупатель получает при условии предъявления правильно заполненного гарантийного талона.
- Для гарантийного ремонта обращайтесь только в специализированные сервисные центры.
- Условия гарантийного ремонта, адреса авторизованных сервисных центров можно узнать на сайте компании www.tesler-electronics.ru

Для заметок

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

