




Dual-Mode Meat Aging Cabinet
Armoire de maturation de viande à double mode

Who we are ?

At Ca'Lefort, we do more than sell products—we craft a lifestyle. Our journey began with a deep passion for enhancing everyday moments, and we believe that every experience deserves to be enjoyed in the finest way possible. From our premium wine and beverage coolers to our Dual-Mode Meat Aging Cabinet, each product is meticulously designed to offer the ultimate in refined storage and preservation.


Our guiding principle, "Stay Fresh, Stay Cool" reflects our unwavering commitment to delivering optimal solutions that maintain the perfect condition of your food and beverages. Whether celebrating a special occasion, aging a prime cut of steak, or savoring life's everyday pleasures, Ca'Lefort is your trusted partner, enriching your lifestyle with a touch of elegance.

 facebook.com/calefort.official

 twitter.com/calefortmarket

 youtube.com/@calefortmarketing

 pinterest.com/calefort_official/

 instagram.com/calefort_official/

Product



CLF-VI60SA



CLF-VI120SA



CLF-VI180SA



CLF-VI300SA

Meat Aging Cabinet Product information

| ARTICLE NUMBER | CLF-VI60SA | CLF-VI120SA | CLF-VI180SA | CLF-VI300SA |
|---|---|---|---|---|
| UNIT SPECIFICATIONS | 236"D x 23.8"W x 34.3"H | 28.0"D x 23.4"W x 50.0"H | 28.0"D x 23.4"W x 67.7"H | 30.1"D x 29.5"W x 79.3"H |
| NET /GROSS | 101.8 LB/123.9 LB (with wooden pallet support) | 149.9 LB/176.1 LB (with wooden pallet support) | 178.6 LB/205.6 LB (with wooden pallet support) | 301.6 LB/338.2 LB (with wooden pallet support) |
| REASONABLE LOAD CAPACITY (single shelf) | 10.6kg | 12.6kg | 12.6kg | 18.1kg |
| MAXIMUM LOAD (single shelf) | 38kg | 41kg | 41kg | 64kg |
| TEMPERATURE RANGE | 1-25°C(34-77°F) | 1-25°C(34-77°F) | 1-25°C(34-77°F) | 1-25°C(34-77°F) |
| HUMICONTROL | 60-85% | 60-85% | 60-85% | 60-85% |
| INSTALLATION TYPE | Freestanding and Built-in | Freestanding and Built-in | Freestanding and Built-in | Freestanding |
| MAINS CONNECTION | 120V/60Hz | 120V/60Hz | 120V/60Hz | 120V/60Hz |

Notes:

- 1.The reference weight of beef before aging is 2.5 kg. The maximum weight capacity for the hanging hook is 25 kg.
2. The maximum load-bearing weight is the weight that the shelf can bear, and the actual load-bearing weight needs to take the actual volume into account.



WARNING

The information contained in this manual is subject to change without prior notice. Certain models may only be available in specific countries.

We do not provide any guarantee for the Dual-Mode Meat Aging Cabinet if it is used for purposes other than its intended design. We are not responsible for any errors or omissions in this manual, nor are we liable for any spoilage or damage to meat or other contents resulting from defects in the appliance. The warranty applies solely to the Dual-Mode Meat Aging Cabinet itself and does not cover any contents stored within.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or by those lacking experience and knowledge, unless they are supervised or instructed in the safe use of the appliance by a responsible person.

- 1.Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be performed by children without supervision.
Children should always be supervised to ensure they do not play with or misuse the appliance.
- 2.Do not give the packaging materials, such as folding cardboard or plastic film, to children. These materials may pose a choking hazard.
For units equipped with a door lock: keep the key out of the reach of children at all times.
- 3.This appliance is designed exclusively for the cooling and aging of meat or food products in commercial or similar environments.
- 4.Any use of the appliance outside its intended purpose is strictly prohibited. Misuse may result in damage to the appliance or spoilage of stored goods.
- 5.This appliance is not suitable for use in hazardous environments.
Do not store explosive substances, such as aerosol cans with flammable propellants, inside the appliance.
6. If the Dual-Mode Meat Aging Cabinet will remain unused for an extended period, please ensure the following: close the cabinet, defrost it completely, clean and dry the interior thoroughly, and leave the door slightly open. This helps prevent mold growth caused by residual moisture or refrigerant within the unit.
7. If storing two or more types of meat simultaneously, each type must be properly wrapped or sealed in a bag before placement in the cabinet. This prevents cross-contamination between different meats.
Note: This appliance is designed exclusively for aging pork and beef. The storage of other types of meat is not permitted.
8. If the meat releases liquid during storage, it must be sealed in a bag. This is necessary to prevent contamination and to avoid complications in cleaning, as the cabinet's internal structure is not designed to handle free-flowing liquids.

Climate Pattern

The climate pattern refers to the range of room temperatures within which the appliance operates most effectively. Operating the device within the recommended temperature range ensures optimal cooling performance.
Exposure to room temperatures outside this range may affect the appliance's performance, leading to temperature fluctuations and a failure to maintain the desired internal temperature.

For appliances classified as climatic class 0, 1, 2, 3, 4, 6, or 8, the optimal operating room temperature is 90°F ± 4°F (32°C ± 2°C).

For appliances classified as climatic class 5 or 7, the optimal operating room temperature is 109°F ± 4°F (43°C ± 2°C).

Important:

Operate the appliance only within the specified ambient temperature range according to its climate class to ensure proper function and to avoid damage or inefficiency.

Safety Instructions and Warnings

- 1.To prevent injury or damage to the Dual-Mode Meat Aging Cabinet, at least two people should assist in unpacking the appliance.
- 2.If the product is damaged during transportation, do not use it and contact the supplier immediately.
- 3.All packaging materials must be removed before use to avoid poor grounding or increased noise. Adjust the leveling feet according to the surface to ensure the stability of the appliance.
- 4.The cabinet is designed for upright installation. Ensure sufficient ventilation space at the rear of the appliance to allow proper heat dissipation.
- 5.For built-in installations, remove any surrounding obstructions to maintain adequate air circulation.
- 6.The cabinet has four adjustable feet. It is recommended to fully raise the rear two feet first, then adjust the front feet to level the unit. The cabinet must be empty when adjusting the height.
- 7.The LED lighting inside the appliance is intended only for interior illumination and is not suitable for lighting a room.
- 8.For built-in installation, keep the ventilation plinth open to ensure proper airflow.
- 9.If the cabinet will not be used for an extended period, remove all contents and clean the interior with water to maintain cleanliness.
- 10.Do not use any mechanical equipment or methods not recommended by the manufacturer to accelerate the defrosting process (such as heating or scraping).
- 11.Do not damage the refrigeration pipes.
- 12.Electrical appliances should not be used inside the food storage compartment unless specifically recommended by the manufacturer.
- 13.Do not store explosive substances, such as flammable spray cans, inside the cabinet.
- 14.If the power cord is damaged, to prevent danger, it must only be repaired or replaced by the manufacturer, an authorized service agent, or a licensed professional. Contact the supplier immediately.

Danger

- 1.Pay attention to the risk of children becoming trapped inside the cabinet.
 - 2.Do not allow children to operate the appliance unsupervised.
 - 3.Do not use any electrical equipment (e.g., heaters, electric ice makers, etc.) inside the appliance.
 - 4.Do not place any electrical devices or heavy objects on top of the appliance.
 - 5.Do not attempt to move the appliance while it contains items, as this may cause deformation or damage.
 - 6.Install the appliance in a location where the power socket is easily accessible, and where the compressor cannot be touched.
 - 7.If the power cord or internal lighting is damaged, do not use the appliance. To avoid danger, disconnect from the power supply immediately.
 - 8.In the event of a malfunction, disconnect the appliance from the main power source by unplugging it. Do not pull the cord; instead, grip the plug. Switch off or remove the fuse if necessary.
 - 9.Do not use flammable spray products near the appliance.
 - 10.Do not damage the refrigeration circuit. If refrigerant leaks and comes into contact with eyes, it may cause serious injury.
 - 11.Do not use flammable liquids to clean the appliance. Both the liquid and its vapors can pose a fire or explosion hazard.
 - 12.WARNING: When positioning the appliance, ensure that the power supply cord is not trapped or damaged.
 - 13.WARNING: Do not position multiple portable socket outlets or power strips behind the appliance.
 - 14.WARNING: The refrigerant and insulation foam contain flammable gases. Dispose of the appliance only at authorized waste disposal facilities. Do not expose the appliance to open flames.
 - 15.WARNING: Keep all ventilation openings in the appliance enclosure or surrounding structure clear and unobstructed.
 - 16.WARNING: Do not use mechanical devices or any methods not recommended by the manufacturer to accelerate the defrosting process.
 - 17.WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.
 - 18.WARNING: Do not use electrical appliances inside the food or ice compartments unless they are specifically approved by the manufacturer.
- To avoid risk of injury or electric shock, only original and professionally authorized personnel with proper certification are permitted to repair or replace any part of the appliance.

Waste disposal tips

- 1.The packaging protects the product from damage during transportation. All materials used are environmentally friendly and reusable. Please dispose of the packaging according to local environmental protection regulations.
- 2.To understand the appropriate waste disposal methods, please consult your professional distributor or local government agency.
- 3.When disposing of the product, please follow these steps: remove the glass door, remove the shelves to prevent children from climbing, and remove the door seal to avoid accidents if children enter and play inside.
- 4.This product contains flammable refrigerants and flammable thermal insulation foam. Avoid damaging the refrigeration pipeline during disposal. Keep the product away from fire and entrust it to a qualified recycling company for proper disposal.

The location you have selected for your Dual-Mode Meat Aging Cabinet should

- 1.Be unencumbered and well-ventilated.
- 2.Be far from any heat sources and direct sunlight.
- 3.Not be excessively damp (avoid locations such as laundry rooms, pantries, bathrooms, etc.).
- 4.Have a flat, stable floor.
- 5.Have a standard and reliable electrical supply (a properly grounded socket that meets country standards). The use of multi-socket adapters or extension cords is not recommended.
- 6.Have a surge protector installed on the electrical outlet.
- 7.Be located away from microwave ovens. Some microwave ovens lack sufficient wave interference shielding and, if placed within 1 meter of the cabinet, may affect its operation.


Grounding instructions

When installing the product, ensure that the grounding wire is properly connected. Use a correctly grounded power socket to prevent electrical leakage and reduce the risk of electric shock. The Dual-Mode Meat Aging Cabinet is equipped with a grounded power cord. Improper grounding installation may cause electric shock. If you have any questions regarding grounding installation, please consult a professional electrician or authorized maintenance personnel.

Note: In areas prone to frequent lightning, it is recommended to use a surge protector to safeguard the appliance.

R600a Warning

For your safety, please observe the following recommendations:

1. This appliance contains a small amount of R600a refrigerant, which is environmentally friendly but flammable. It does not damage the ozone layer nor contribute to the greenhouse effect.
2. During transportation and installation, do not damage the refrigerant piping. Leaked refrigerant may cause eye injury or spontaneous combustion.
3. In case of an accident, immediately cut off the power supply and avoid contact with open flames or any sources that may generate sparks.
4. The installation space must ensure that for every 8g of refrigerant, there is at least 1m³ of air volume. The refrigerant quantity is specified on the product label.
5. If you have any questions or suggestions, please contact customer service.
Warning: To avoid hazards caused by unstable appliances, repairs must be performed strictly according to the manufacturer's instructions.
6. The symbol  is a warning that the refrigerant is flammable! Warning: Risk of fire or flammability!

Attention:

When the Meat Aging Cabinet is at "OFF" condition:

- Please take out all of goods from Dual-Mode Meat Aging Cabinet;
- Please keep Dual-Mode Meat Aging Cabinet clean

Before loading & Plugging in the Dual-Mode Meat Aging Cabinet

Recommendations:

The Dual-Mode Meat Aging Cabinet should be installed within the suitable ambient temperature range (please refer to the end of the User Manual). Operating the cabinet outside this temperature range may cause temperature fluctuations and prevent the appliance from achieving optimal cooling performance.

Installing your Dual-Mode Meat Aging Cabinet

Installing your Dual-Mode Meat Aging Cabinet

Unpack the cabinet and remove all protective materials and adhesive strips from both the exterior and interior.

Position the cabinet so that the power plug is easily accessible.

Release the power cord and move the cabinet to its final location. Ensure it is placed where the compressor will not be subjected to physical contact.

Level the Dual-Mode Meat Aging Cabinet before loading to ensure optimal performance.

The Dual-Mode Meat Aging Cabinet is equipped with 4 adjustable feet for leveling. It is recommended to fully tighten the rear feet first, then adjust the front feet to achieve proper leveling.



**INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT IN DUAL-MODE MEAT AGING CABINET:
FRONT VENTING DUAL-MODE MEAT AGING CABINET ONLY.**

Steps for usage

1. Before using the product, clean the interior of the refrigerator (steak cabinet) with water and leave the door open for at least 24 hours to remove any residual odors.
2. Set the temperature to 34°F and humidity to 82%, which are optimal conditions for aging cooked beef and pork.
3. Use only fresh meat, preferably within 5 days after slaughter.
4. For the best results, we recommend using young beef with good marbling and fat content for cooked beef aging.
5. Hang whole pieces of meat on the rack or place cut pieces on the shelf.

Installation Guide

1. "Built-in" Dual-Mode Meat Aging Cabinets are front-vented but are not designed to be fully integrated behind a joinery door.
2. Follow the installation diagram carefully and ensure all minimum installation dimensions are met.
3. Built-in cabinets draw air from the right side of the ventilation frame and expel it through the left side, below the front door.
4. The built-in models have a power switch located on the control panel, so the exact power outlet location is flexible.
5. The cabinet requires a standard 120-volt/15-amp power supply (or per local country specifications).
6. The power cord is 2.0 meters long and is fixed on the right rear side when viewed from the front.
7. Due to sensitive electronic components, the cabinet is susceptible to damage from lightning and electrical faults. Using a surge protector is strongly recommended.
8. When installing a wooden door on a built-in cabinet, ensure an air vent is provided on the door to allow proper ventilation.

In HOT climate zones, an air vent or grid with a minimum ventilation opening of 200mm × 40mm **MUST** be installed at the top rear of the back partition or at the top of either side of the surrounding enclosure. This ensures that fresh, cool air can flow freely into the 30mm clearance space located at the rear of the cabinet.

The vent or grid must not be positioned on the same side as heat-generating appliances such as ovens, or in sealed areas lacking access to fresh air. Failure to comply with the above ventilation requirements will void the product WARRANTY.

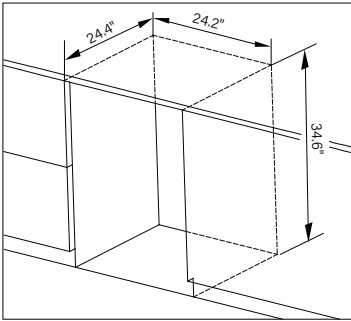
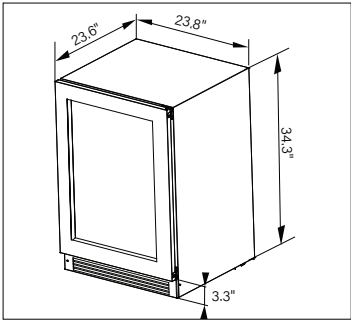
Installation Drawings for Built-in Dual-Mode Meat Aging Cabinet

Models CLF-VI60SA, CLF-VI120SA, and CLF-VI180SA are suitable for both freestanding and built-in installations.

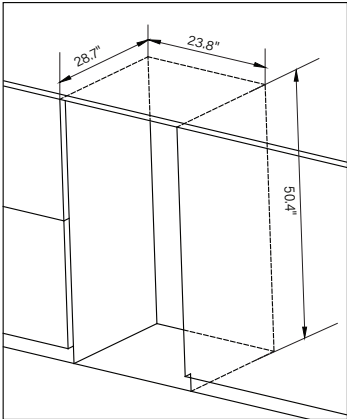
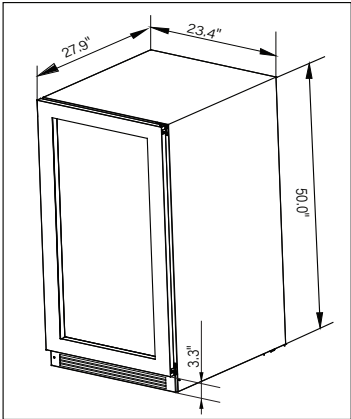
Model CLF-VI300SA is designed for freestanding use only and is not suitable for built-in installation. For specific installation dimensions, please refer to the built-in installation diagram provided.

Note: The appliance must be positioned so that the power plug remains accessible after installation.

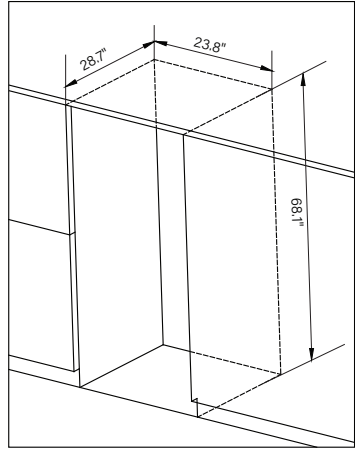
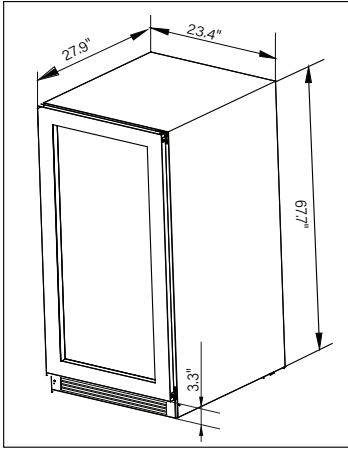
Dimension Drawings :



CLF-VI60SA

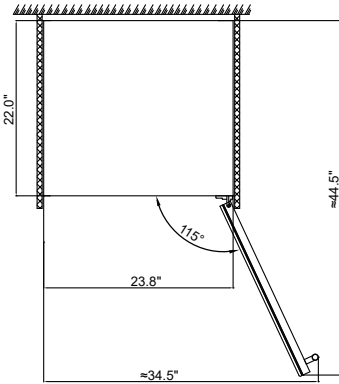


CLF-VI120SA

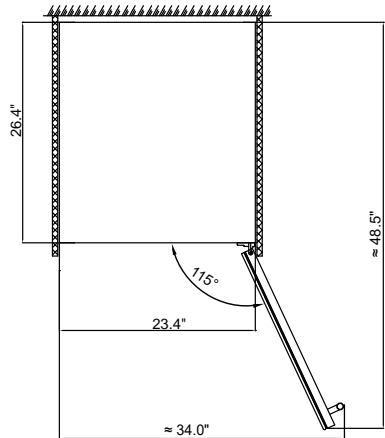


CLF-VI180SA

Dimension Drawings :

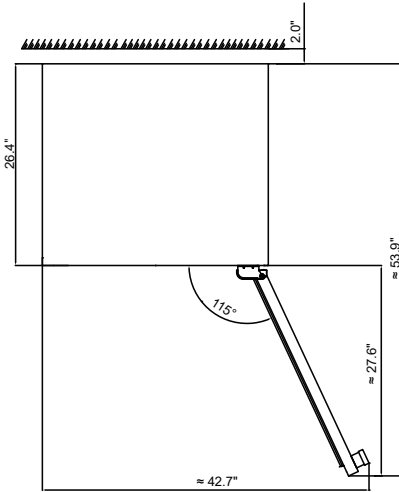


CLF-VI60SA



CLF-VI120SA , CLF-VI180SA

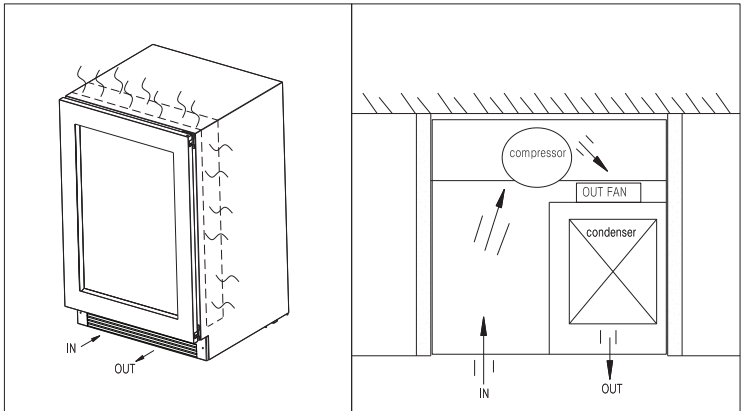
Dimension Drawings :



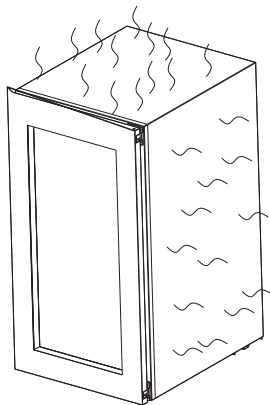
CLF-VI300 SA

Radiator System Description

Models CLF-VI60SA, CLF-VI120SA, and CLF-VI180SA are equipped with side anti-condensation tubes and an independent cooling system.



Model CLF-VI300SA series adopts transverse condensation cooling pattern.



Turn On Your Dual-Mode Meat Aging Cabinet

- 1.Ensure that the voltage and frequency match the specifications indicated on the rating label. The power socket must be properly grounded and protected by a fuse.
- 2.The power socket must not be located directly behind the appliance and should remain easily accessible.
- 3.Do not use extension cords or multi-socket adapters to power the appliance.
- 4.Do not connect the appliance to stand-alone inverters or energy-saving adapters, as these may damage the electronic control system.
- 5.Avoid looking directly at the LED light strip from a close distance, as it may cause eye discomfort.
- 6.Plug in the appliance and press and hold the power button for a few seconds to turn it on. When starting the Dual-Mode Meat Aging Cabinet for the first time (or restarting after an extended shutdown), it is normal for the displayed temperature to differ slightly from the set temperature due to the initial startup period. The internal temperature will stabilize after a few hours of operation.

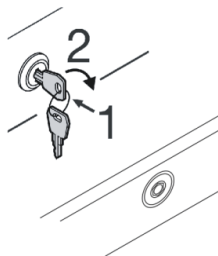
Important: If the unit is unplugged, turned off, or experiences a power loss, wait 3 to 5 minutes before restarting. Attempting to restart too soon may prevent the unit from powering on due to a built-in delay protection function.

Security Lock

The cabinet is equipped with a security lock (Note: not all models include this feature. Please refer to your actual product configuration).

To operate the lock:

Unlock: Rotate the key 90° in the direction shown in Figure 2.
Lock: Rotate the key 90° in reverse (from Figure 2 back to Figure 1).
Ensure the lock is fully engaged to maintain product security.



Operating Noises

To achieve the desired temperature settings, the Dual-Mode Meat Aging Cabinet—like all appliances with compressors and fans—may generate the following types of operational noises. These sounds are normal and may include:

1. Gurgling sound – Caused by refrigerant flowing through the internal coils.
2. Cracking/Popping sounds – Result from the expansion and contraction of refrigerant gases during the cooling process.
3. Fan operating sound – Generated by the internal fan circulating air throughout the cabinet.
4. "Pa Pa" sound – Produced when the solenoid valve is activated.
5. "Sizzle" sound – Occurs when refrigerant flows through the system's pipelines after the solenoid valve opens.

Please note: An individual's perception of noise may vary depending on the environment in which the cabinet is installed, as well as the specific model used. All Dual-Mode Meat Aging Cabinets comply with international standards for noise levels in similar appliances.

We are committed to customer satisfaction; however, complaints based solely on normal operational noise will not be grounds for return or replacement.

Start Tips

1. Clean the interior of the Dual-Mode Meat Aging Cabinet using a non-aggressive disinfectant.
2. Unpack the salt blocks and remove any foil. Place the salt blocks into the stainless steel tray and position the tray at the bottom of the cabinet. Check every 2–3 days for any water accumulation on the salt blocks and remove it if present. (Note: Salt blocks need to be prepared by yourself)
3. The temperature and humidity are pre-set to 34 °F (1°C) and 85% relative humidity—ideal conditions for dry-aging beef and pork.
4. Only fresh meat should be used for dry-aging—preferably no more than 5 days post-slaughter. Vacuum-matured meat may also be used if it is within 14 days and the packaging is removed.
5. Recommended for best dry-aged beef: use meat from a young cow with moderate fat coverage and good marbling.
6. Hang whole primal cuts using the cabinet's hangers, or place individual cuts on the shelves.
7. Hanging capacity: Maximum of 2 bone-in half strip loins, each approximately 0.5 meters in length (requires 2 hangers).
8. Shelf capacity: Maximum of 20 kg of individual cuts can be placed on the shelves.
9. When aging individual cuts on shelves, ensure there is a fat cap to reduce moisture loss. Ideally, the meat should be aged on the bone. Recommended weight: 2–4 kg per cut.
10. Always wear protective gloves when handling meat. Do not touch the meat with bare hands.
11. The optimal dry-aging period is 25–28 days; however, aging for over 4 weeks is also acceptable, depending on preference and meat characteristics.

Meat Quality Recommendation

The most highly regarded cut for dry aging is bone-in rib-eye. For best results, always purchase meat from a trusted supplier who sources from reputable abattoirs.

Generally, the younger the animal, the better the aging results. It is recommended to select meat with a generous fat cap and high internal marbling. Ideally, the meat should be aged on the bone, whether hanging or in the largest possible primal cuts. This minimizes surface exposure, reducing moisture loss and maximizing flavor retention.

A minimum dry aging period of 21 days is recommended, during which the flavor deepens and intensifies. Aging can extend up to 6 weeks based on preference. Always prioritize strict hygienic handling throughout the process. Once aging is complete, trim off the hardened exterior crust, and proceed to debone or portion the meat into steaks.

Temperature Setting

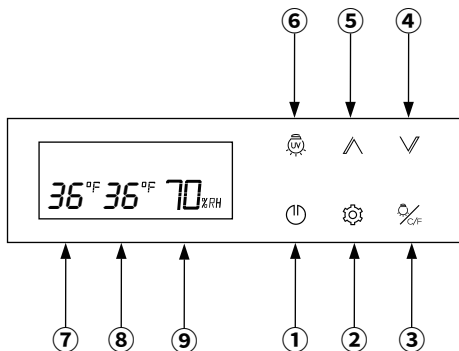
Important: The LED display shows the actual temperature and humidity inside the cabinet.

The temperature and humidity levels are pre-configured at the factory. In the event of a power outage, the previous temperature settings will automatically reset to factory defaults, unless otherwise noted. All models are equipped with an electronic control board that includes a memory function.

The temperature shown on the display may differ slightly from the actual internal temperature of the meat aging environment. If the cabinet is fully loaded, it may take up to 12 hours for any temperature adjustments to take full effect.

Avoid frequent changes to the temperature settings. The internal thermostat is designed to maintain temperature within a range of $\pm 3^{\circ}\text{F}$, with actual fluctuations limited to 1–2 $^{\circ}\text{F}$ due to the cabinet's thermal inertia and the insulating properties of the glass door.

Temperature Display Board Operating Instruction : LCD Displayer Operation Guide




(1) Power Switch :

Power-on State: Continue to press power switch and the window (11) will count down 3-2-1, and power off, the whole Meat Aging Cabinet turns off.

Standby State: Press 3 seconds continuously and power on, the machine turns on.

(2) Function Key/Switch button :

Press it each time, the window (11) and  to switch, Press (4) and (5) to set upper and lower temperature and humidity.

(3) Light/Fahrenheit/Celsius Switch button:

Press the light each time, the light will be ON or OFF. Press 3 seconds and display screen will be converted to Celsius or Fahrenheit degrees.

(4) Setting down button:

Temperature or humidity will decrease by 1 $^{\circ}\text{F}$ or 1% per press.

(5) Setting up button:

Temperature or humidity will increase by 1 $^{\circ}\text{F}$ or 1% per press.

(6) UV System Control Instructions

1. Automatic Control: When the Dual-Mode Meat Aging Cabinet is powered on and the UV lamp is not manually activated, the system will automatically turn on the UV lamp for 1 hour every 24 hours.
 2. Manual Control: When powered on, press and hold the UV button for 3 seconds. You will hear two beeps ("beep, beep"), indicating the UV lamp is now continuously ON. To turn the UV lamp OFF, press and hold the button again for 3 seconds. You will hear one beep ("beep"), and the UV lamp will switch off.
 3. Door Interlock Function: When the UV lamp is on, it will automatically turn off when the cabinet door is opened and turn back on when the door is closed.
- The display will show "UU" for 2 seconds every 10 seconds to indicate the UV lamp is active.

Note: The UV lamp has a lifespan of 12 months. Using it beyond this period will significantly reduce its sterilization effectiveness.

- (7) Set Temperature Display: Displays the set temperature configured by the user.
- (8) Actual Temperature Display: Displays the real-time internal temperature inside the cabinet.
- (9) Humidity Display: Displays both the set humidity and the actual internal humidity levels.

Defrost System

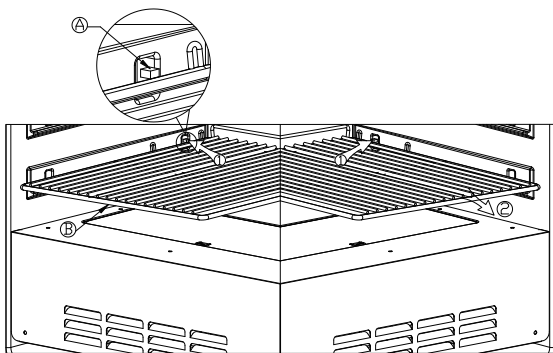
This product features an automatic circulation defrosting system. Defrosting occurs automatically when the compressor stops and during timed intervals. Condensed water from the defrost cycle is drained from the ripening chamber and either evaporated through compressor heat or retained to help maintain internal humidity levels. All units are equipped with double-layer Low-E glass doors, along with a third internal acrylic layer, to minimize condensation and improve energy efficiency. The cabinet is not completely airtight; fresh air enters through the drainpipe, allowing for proper air exchange.

Notes: During the refrigeration cycle, heat is dissipated through the external surfaces of the Meat Aging Cabinet. Avoid touching the exterior during these cycles, as it may become warm.

Removing Shelf

Shelf taking: According to below instruction drawing to press one side of shelf limit pin ①, extract and remove the shelf from the other side of support bracket ①, then take off the shelf following the arrow mark ②.

Shelf installation will be opposite with shelf taking.



1. "A" is shelf limit pin

2. "B" is shelf

Humidification System Description

This product features an automatic humidification function. The humidification system is located inside the fan cover.

Important: Unless maintenance is required, it is strictly forbidden to open or remove the fan cover!

Instructions for Adding Water and Replacing Absorbent Cotton

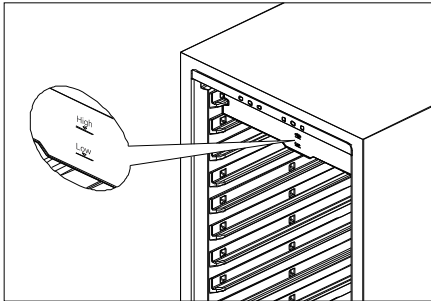
Note: Use only pure water, mineral water, distilled water, or other water with minimal impurities.

Do not use dirty or impure water, as it may negatively affect the quality and taste of the meat inside the Dual-Mode Meat Aging Cabinet.

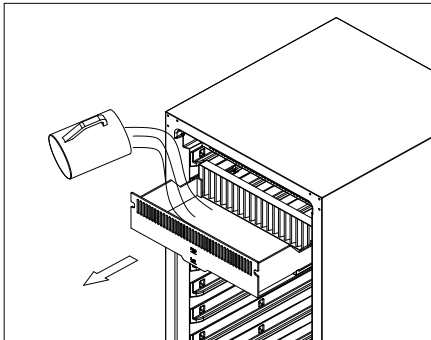
Water addition steps

1. Check the water level window regularly. Add water when the level drops below the lowest water scale on the water tank.

2. If the humidity drops below 15% of the set value for 48 hours, the humidity display will show "LL" and the LED light will flash, indicating low humidity. At this point, water should be added. After refilling, once the humidity rises to more than 10% above the set value, the "LL" warning will automatically clear, and the LED light will stop flashing.

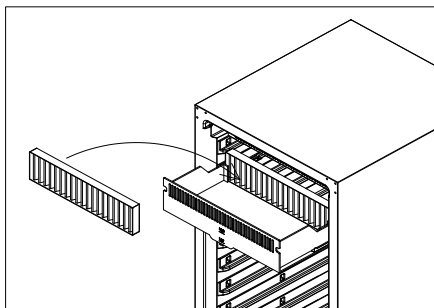


Steps for Replacing the Humidification Filter Element



1. Gently pull out the water tank located at the top of the cabinet and remove it from the appliance. Pour distilled water or water free from impurities into the water tank, ensuring the water level does not exceed the maximum water level scale.

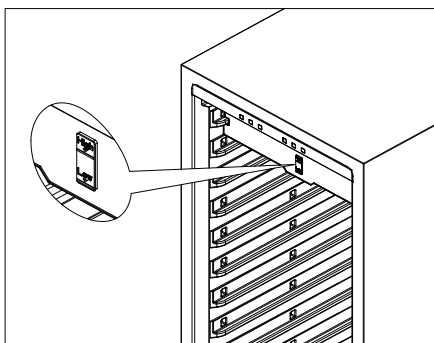
After filling, carefully push the water tank back into place. Avoid pushing too hard to prevent water splashing.



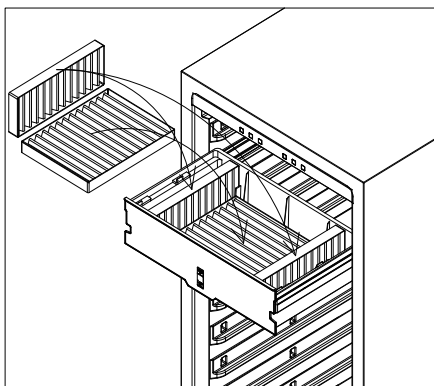
2. After pulling out the water tank, replace the humidification filter element as shown in the figure.

CLF-VI120SA/CLF-VI180SA

manually water exchange and replacement of absorbent cotton steps



1. Observe the scale window and add water when the water level is lower than the lowest water level scale of the water tank.



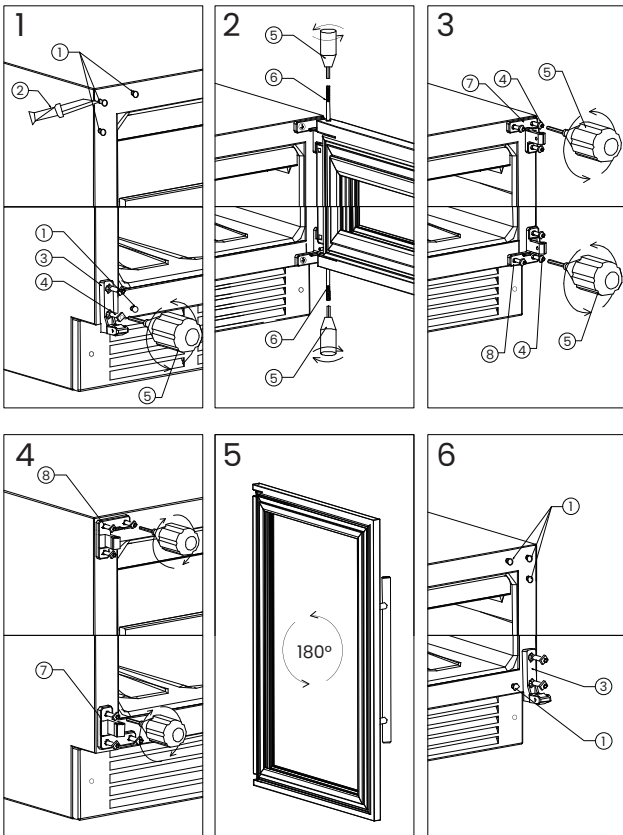
2. After pulling out the water tank, replace the humidification filter element as shown in the figure.

Reversibility of the Door

The doors of the CLF-VI60SA, CLF-VI120SA, and CLF-VI180SA aging cabinets are reversible.
The glass door of the CLF-VI300SA is not reversible.

Warning: To avoid accidents during door reversal, please get assistance. The glass door is heavy and may cause injury if dropped.

1. Place the cabinet in an open working area and open the door to its maximum angle.
2. Use a small knife (2) to remove the decorative nail (1) on the opposite side. (See Drawing 1)
3. Use the inner hex (six-angle) screwdriver (Tool 5) to unscrew and remove the drop-proof device screws (4), then remove the drop-proof device (3). (See Drawing 1)
4. Hold the door, and use the hex screwdriver (Tool 5) to unscrew the door shaft cores (6) from both ends at the top of the door. Take the door off and set it aside. (See Drawing 2)
5. Unscrew the upper and lower door hinges (7) and (8) with an M5 inner hex screwdriver (Tool 5). Then, reassemble the door hinges on the opposite side. (See Drawings 3 and 4)
6. Rotate the door 180 degrees, then install it on the opposite side of the cabinet. (See Drawing 5)
7. Finally, install the decorative nail and the drop-proof device on the opposite side. (See Drawing 6)



1. Decorative nail

2. Knife

3. Drop-proof device

4. M5 six angle

5. M5 six angle screwdriver

6. Door spindle core

7. Upper door hinge

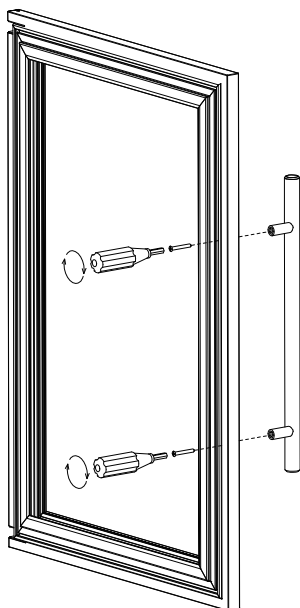
8. Lower door hinge

Handle Installation Method

Note: Not all products need to install handles by themselves, please follow the configuration of the actual purchased product.

1. Remove the handle from the cabinet and take out 2 screws from the accessory bag.

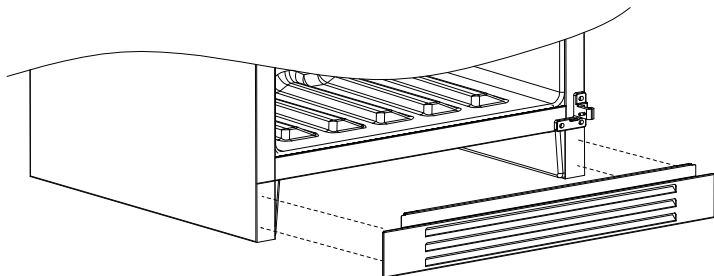
2. Gently pull back the door seal on the side of the door. Insert the screws into the two handle holes. Align the handle with the screw holes and tighten the screws using a Phillips screwdriver. Press the door seal back into place to finish the installation.



If the screw holes of the handle do not perfectly align with the holes in the door, please use an electric drill to slightly enlarge the holes in the door (on the surface side) to ensure a perfect installation of the handle.

Installation Method of Ventilation Plinth

Note: Not all products require the installation of the ventilation plinth by the user. Please follow the configuration of the product you purchased.



1. Remove the front ventilation plinth from the product.
2. Open the cabinet door and align the ventilation plinth with the designated area at the bottom of the unit. The plinth will attach securely using built-in magnets. No screws are required.

Operation Anomalies

Ensure that the electrical outlet is supplying power by connecting another appliance to the same socket. Check the fuse if applicable. Confirm that the cabinet door is fully closed.

If the Dual-Mode Meat Aging Cabinet appears to be malfunctioning, disconnect the power supply and contact authorized after-sales service. Any servicing of the cooling system must be carried out by a certified refrigeration technician, who will be responsible for inspecting the integrity of the sealed circuit. Similarly, any electrical repairs must be performed by a licensed electrician.

Note: Unauthorized servicing or intervention by unqualified personnel will void the product warranty.

Power Failures

In the event of a power interruption, the cabinet will revert to its default factory temperature settings. (Refer to the preset chart.)

Most power outages are resolved quickly and will not impact the cabinet's internal temperature. A brief outage of one to two hours will not compromise food safety. To prevent unnecessary temperature fluctuations during a power outage, avoid opening the cabinet door. In the event of a prolonged outage, take appropriate measures to preserve your stored meat or food products.

Regardless of the cause, if abnormal temperature or humidity levels are observed inside the unit, please note that only extended or repeated exposure to such conditions will negatively affect the quality of the meat or stored items.

Trouble Shooting Guide

Many common issues can be easily fixed yourself, potentially saving you a service call. Before contacting our support team, try the troubleshooting tips below to resolve the problem.

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE |
|--|--|
| Cellar does not operate | Not plugged in. The appliance is turned off. The circuit breaker tripped or the fuse is broken. |
| The compression turns on and off frequently | Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is opened too often. The door is not closed completely. The door gasket does not seal properly. |
| The fans turn on and off frequently | The temperature in the cabinet is higher than conventional The door is opened too often. Storage overload in the cabinet The door is not closed completely. The temperature is not set correctly. The door gasket does not seal properly. |
| The light does not work. | Not plugged in. Circuit breaker tripped or fuse blown. Light is damaged. Light is turned off. |
| Vibrations. | The cabinet may not be placed on level ground. |
| The Steak Ager seems to make too much noise. | Rattling noise may come from refrigerant flow (normal). Gurgling sounds at the end of each cycle are caused by refrigerant movement (normal). Popping or crackling noises may result from contraction or expansion of internal surfaces. Uneven placement of the cabinet can cause operational noise. |
| The door will not close properly. | The Dual-Mode Meat Aging Cabinet is not level. The door was reversed and not properly installed. The gasket is faulty. (magnet or rubber is spoiled) The shelves are out of position. |

Before disposal of the appliance.

1. Disconnect the main plug from the main socket.
2. Cut off the main cable and discard it.

Correct disposal of this product



This symbol on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as household waste. It must be taken to an appropriate waste collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of this product correctly, you help prevent potential negative effects on the environment and human health that could result from improper waste handling. For more information on recycling this product, please contact your local council, household waste disposal service, or the store where you purchased the product.

List of self-diagnosis codes

1. Disconnect the main plug from the main socket.
2. Cut off the main cable and discard it.

| NO | MEANS | Fault check location | Handling opinions |
|----|-----------------------------|---|--|
| 1 | Blinking and not displaying | No power supply, short circuit, poor wiring, incorrect installation of display board | Check the circuit, replace the display board, and replace the control board |
| 2 | 1234 | Wrong display board circuit, loose display board terminals, incorrect installation of display board | Check the circuit, replace the display board, replace the control board or program |
| 3 | E1/E2 | The humidity sensor is loose, the humidity sensor is damaged, and the control board is damaged | Check the circuit, replace the sensor, and replace the control board |
| 4 | E5/E6 | Defrost sensor loose, defrost sensor damaged, control board damaged | Check the circuit, replace the sensor, and replace the control board |
| 5 | Left: HH. LL | High and low temperature alarms (above 81°F, below 23°F) | Pipeline leakage, compressor damage, replace control board |
| 6 | Right: HH. LL | High humidity, low humidity alarm (greater or less than 15% of the set value and exceeding 3 hours) | Not cooling, uncontrolled humidification, replacement of control board, fan damage |
| 7 | 42. 77. 88. 99 | Transmission failure | Replace the humidity sensor |

| NO | 1 | 2 | 3 | 4 |
|--------------------|---|-------------------------|---|---------------------------------------|
| Status | Unloaded | | Loaded | |
| Problem | High Temp. | Low Temp. | High Temp. | Low Temp. |
| Cause analysis | Seal failure, Cooling fan failure, frosted, expansion valve failure, leakage, electrical damage | Electrical parts damage | Seal failure, Cooling fan failure, frosted, expansion valve failure, leakage, electrical damage, meat | Electrical parts damage, meat |
| Treatment Solution | Check doors /electrical parts /pipes | Replace PCB and sensor | Check the door, reduce the meat, and inspect pipes | Replace PCB, sensors, and reduce meat |

| NO | 5 | 6 | 7 | 8 |
|--------------------|--------------------------------------|---|--|---------------------------------------|
| Status | Unloaded | | Loaded | |
| Problem | High Humidity | Low Humidity | High Humidity | Low Humidity |
| Cause analysis | Electrical damage | Normal, electrical parts damaged, expansion valve | Normal, electrical parts damaged | Electrical parts damage |
| Treatment Solution | Check doors /electrical parts /pipes | Replace PCB and sensor | Check the door, reduce the meat, and inspect pipes | Replace PCB, sensors, and reduce meat |

Precautions before use

| NO | Precautions before use |
|----|---|
| 1 | Refrigerate the machine before placing meat inside to ensure proper cooling. If the machine is not cooling properly, remove the meat immediately. |
| 2 | Do not add water when initially placing the meat into the machine. |
| 3 | After placing the meat, set the temperature and humidity to low (34°F / 60%). If the displayed humidity does not rise to within 5% of the set humidity within 24 hours, increase the humidity setting. If, within 8 hours of increasing the humidity, the displayed humidity is still more than 5% lower than the new setting, please add water inside. |
| 4 | Ensure the meat does not touch any internal surfaces, such as the air duct, back panel, door, or cabinet walls. If any blood comes into contact with these areas, clean it immediately. |
| 5 | Clean the salt tray if the surface of the meat is still not completely dry, approximately two weeks after placing the meat inside. |
| 6 | Turn on the UVC light if the surface of the meat remains moist after about two weeks. |
| 7 | Flip the meat frequently around two weeks in, if the surface is not drying properly, to help reduce surface humidity. |

1 YEAR WARRANTY PARTS & LABOUR

Within one year (12 months) from the date of original delivery, we will provide free replacement parts for any component that is found to be defective in materials or workmanship, including installation support via video or online guide.

For additional assistance, please contact our support team by email. This warranty covers all parts required to remedy such defects, provided that the unit has been properly installed and operated in accordance with the instructions specified in this manual.

3 YEAR WARRANTY COMPRESSOR

For the 2nd through the 3rd year from date of original delivery, we will provide a replacement compressor free of charge in case of failure.

You are responsible for the service labour and freight charges. Cost to move the cellar to the servicers' shop and back to the user's home, as may be required, are the user's responsibility.

WHAT IS NOT COVERED

Damage caused by accidents, misuse, abuse, mishandling, neglect, acts of God (such as fires, earthquakes, floods, high winds), government actions, war, riots, labor disputes, strikes, lockouts, carrier delays, or any other cause beyond the Seller's control whether similar or dissimilar to the foregoing.

Content losses due to spoilage.

Incidental or consequential damages.

Parts and labor costs for the following will not be covered under warranty:

Door springs, and/or frames.

Inner door panels, door rails and/or door supports.

Light bulbs and/or plastic housing.

Plastic cabinet liners.

A punctured evaporator voids the warranty on the entire sealed system.

Repairs performed by unauthorized servicers.

Service calls that do not involve defects in material or workmanship such as customer education, door reversal, or proper installation.

Service calls that are related to external problems, such as abuse, misuse, inadequate electrical power, accidents, fire, floods, or acts of God.

Replacement of house fuses or resetting circuit breakers.

Failure of the product resulting from use other than its intended purpose.

This warranty does not apply outside Canada or the continental USA.

Purchaser understands and acknowledges that the goods purchased are wine cellars, which house wines. Purchaser assumes all risk of using this unit, including risk of spoilage, humidity variations, temperature variations, leaks, fire, water damage, mold, mildew, dryness, and similar perils that might occur.

CONTACT US

Our experienced customer service team is always here to help you.
If you have any questions, please contact us by the following way.


Customer Service Email
service@calefort.com

| | |
|---------|--|
| Address | |
| Phone | |
| Fax | |
| Email | |
| Online | |


Qui sommes-nous ?

Chez Ca'Lefort, nous ne vendons pas seulement des produits, nous créons un style de vie. Notre voyage commence par une profonde passion pour élever les moments quotidiens et nous croyons que chaque expérience doit être appréciée de la meilleure façon possible. De nos refroidisseurs de vins et de boissons de qualité à nos armoires de vieillissement de viande en double mode, chaque produit a été soigneusement conçu pour offrir un stockage et une préservation raffinés ultimes.


Notre principe directeur « Restez frais, Restez au frais » reflète notre engagement inébranlable à fournir les meilleures solutions pour maintenir vos aliments et boissons en parfait état. Qu'il s'agisse de célébrer une occasion spéciale, de déguster un excellent steak ou de savourer tous les plaisirs de la vie, Ca'Lefort est votre partenaire de confiance pour enrichir votre style de vie d'une manière si élégante.

 facebook.com/calefort.official

 twitter.com/calefortmarket

 youtube.com/@calefortmarketing

 pinterest.com/calefort_official/

 instagram.com/calefort_official/

Produit



CLF-VI60SA



CLF-VI120SA



CLF-VI180SA



CLF-VI300SA

Meat Aging Cabinet information sur le produit

| Numéro de l'article | CLF-VI60SA | CLF-VI120SA | CLF-VI180SA | CLF-VI300SA |
|---|---|---|---|--|
| Unité Spécifications | 23,6 po P x 23,8 po l x 34,3 po H | 28,0 po P x 23,4 po l x 50,0 po H | 28,0 po P x 23,4 po l x 67,7 po H | 30,1 po P x 29,5 po l x 79,3 po H |
| Mets/Bruts | 101,8 lb / 123,9 LB (Avec support de palette en bois) | 149,9 lb/176,1 LB (Avec support de palette en bois) | 178,6 lb/205,6 LB (Avec support de palette en bois) | 301.6lb/338.2 LB (Avec support de palette en bois) |
| Capacité de chargement raisonnable (Single shelf) | 10,6kg | 12,6kg | 12,6kg | 18,1kg |
| Charge maximale (Single shelf) | 38kg | 41kg | 41kg | 64kg |
| Plage de température | 1-25°C / 34-77°F | 1-25°C / 34-77°F | 1-25°C / 34-77°F | 1-25°C / 34-77°F |
| Contrôle de l'humidité | 60-85% | 60-85% | 60-85% | 60-85% |
| Type d'installation | Indépendant debout / Intégré | Indépendant debout / Intégré | Indépendant debout / Intégré | Indépendant debout |
| Connexion principale | 120V/60Hz | 120V/60Hz | 120V/60Hz | 120V/60Hz |

Remarques :

1. Le poids de référence de la viande de bœuf avant conservation est de 2,5 kg. La capacité de charge maximale du crochet est de 25 kg.
2. Le poids de charge maximum fait référence au poids que le roulement peut supporter, le poids de charge réel doit prendre en compte la charge réelle.



AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans cette brochure sont sujettes à modification sans préavis. Certains modèles peuvent être disponibles uniquement dans certains pays.

Nous ne fournissons aucune garantie sur les armoires de vieillissement de viande double mode si elles sont utilisées à des fins autres que celles pour lesquelles elles sont destinées. Nous ne sommes pas responsables de toute erreur ou omission dans ce manuel, ni de toute détérioration ou dommage à la viande ou à tout autre contenu résultant d'un équipement défectueux. La garantie s'applique uniquement à l'armoire de vieillissement de viande en mode double lui-même et ne couvre rien Stockée dans.

Cet appareil ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou aux personnes avec peu d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou dirigées par une personne responsable pour utiliser l'appareil en toute sécurité.

1. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Les enfants ne doivent pas faire le nettoyage et l'entretien sans surveillance.
Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou qu'ils n'utilisent pas mal.
2. Ne donnez pas de matériel d'emballage tel que du carton plié ou du film plastique aux enfants. Ces matériaux peuvent présenter un risque d'asphyxie.
Pour les unités équipées de serrure de porte: gardez toujours la clé hors de portée des enfants.
3. Cet appareil est spécialement conçu pour le refroidissement et le vieillissement de la viande ou des produits alimentaires dans un environnement commercial ou similaire.
4. L'utilisation de cet appareil en dehors de son usage prévu est strictement interdite. Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages à l'équipement ou une détérioration des articles stockés.
5. Cet appareil ne convient pas à une utilisation dans des environnements dangereux.
Ne pas stocker de matières explosives, telles que des boîtes de aérosol contenant des propulseurs inflammables, à l'intérieur de l'équipement.
6. Si l'armoire de vieillissement de la viande en mode double restera inactive pendant une longue période, assurez-vous Suivant: Fermer les armoires, dégivrer complètement, nettoyer et sécher soigneusement l'intérieur, laisser la porte légèrement ouverte. Cela aide à empêcher la croissance de moisissure causée par l'humidité résiduelle ou le réfrigérant à l'intérieur de l'unité.
7. Si deux ou plusieurs sortes de viande sont entreposées simultanément, chaque sorte de viande doit être correctement emballée ou scellée dans un sac avant d'être placée dans un placard. Cela empêche la contamination croisée entre différentes viandes.
Remarque: Cet appareil est spécialement conçu pour le vieillissement de la viande de porc et de bœuf. Le stockage d'autres types de viande n'est pas autorisé.
8. Si la viande libère du liquide pendant le stockage, elle doit être scellée hermétiquement avec un sac. Ceci est nécessaire pour prévenir la contamination et éviter les complications de nettoyage, car la structure interne de l'armoire n'est pas conçue pour manipuler des liquides à fluidité libre.

Changements climatiques

Les paramètres climatiques font référence à la plage de température ambiante dans laquelle l'appareil fonctionne le plus efficacement. Le fonctionnement de l'appareil dans la plage de température recommandée permet d'obtenir des performances de refroidissement optimales.
L'exposition à une température ambiante au-delà de cette plage peut affecter les performances de l'appareil, entraînant des fluctuations de température et l'incapacité à maintenir la température interne requise.

La température optimale de la chambre de fonctionnement est de 90°F ± 4°F (32°C ± 2°C) pour les appareils de classe climatique 0, 1, 2, 3, 4, 6 ou 8

La température optimale de la salle d'opération est de 109°F ± 4°F (43°C ± 2°C) pour les appareils ayant une classe climatique 5 ou 7.

IMPORTANT:

Utiliser l'appareil uniquement dans la plage de température ambiante spécifiée en fonction de sa classe climatique pour assurer le bon fonctionnement et éviter les dommages ou les inefficacités

Instructions de sécurité et avertissements

1. Pour éviter les blessures ou les dommages à l'armoire de vieillissement de la viande en mode double, au moins deux personnes doivent aider à débarrasser l'appareil.
2. Si le produit est endommagé pendant le transport, ne pas l'utiliser et contactez immédiatement le fournisseur.
3. Tous les matériaux d'emballage doivent être retirés avant utilisation afin d'éviter une mauvaise mise à la terre ou une augmentation du bruit. Ajustez les pieds de nivellement en fonction de la surface pour assurer la stabilité de l'appareil.
4. L'armoire est installée en position verticale. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace de ventilation à l'arrière de l'appareil pour assurer une bonne dissipation de la chaleur.
5. Pour les installations intégrées, enlever tous les obstacles environnants pour maintenir une circulation d'air adéquate.
6. L'armoire a quatre pieds réglables. Il est recommandé de lever complètement les deux pieds arrière en premier, puis d'ajuster les pieds avant pour niveler l'unité. L'armoire doit être vide lors du réglage de la hauteur.
7. L'éclairage LED à l'intérieur de l'appareil est uniquement destiné à l'éclairage intérieur et n'est pas adapté à l'éclairage d'une pièce.
8. Pour l'installation intégrée, veuillez garder la base de ventilation ouverte pour assurer la circulation d'air.
9. Si l'armoire n'est pas utilisée pendant une longue période, retirez tout et nettoyez l'intérieur avec de l'eau pour le garder propre.
10. Il est interdit d'accélérer le processus de dégivrage en utilisant des appareils ou des méthodes mécaniques non recommandés (comme la chaleur ou le grattage).
11. Ne pas endommager les tuyaux de réfrigération.
12. Les appareils électriques ne doivent pas être utilisés dans les compartiments de stockage des aliments, sauf sur l'avis spécifique du fabricant.
13. Ne stockez pas d'objets explosifs tels que des canettes de pulvérisation inflammables dans l'armoire.
14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour prévenir le danger, il ne doit être réparé ou remplacé que par le fabricant, un agent de service autorisé ou un professionnel autorisé. Contactez immédiatement le fournisseur.

Dangereux

1. Attention au risque que les enfants soient piégés dans les placards.
 2. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
 3. N'utilisez aucun appareil électrique (p. ex. chauffage, machine à glace électrique, etc.) à l'intérieur de l'appareil.
 4. Ne placez aucun appareil électrique ou objet lourd sur le dessus de l'appareil.
 5. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient des objets, car cela peut entraîner une déformation ou des dommages.
 6. Installez l'appareil dans un endroit facilement accessible à la prise électrique et ne pouvez pas toucher le compresseur.
 7. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou l'éclairage interne sont endommagés. Pour éviter tout danger, débranchez immédiatement l'alimentation.
 8. En cas de dysfonctionnement, débranchez la prise et déconnectez l'appareil de l'alimentation principale. Ne tirez pas le câble d'alimentation; Veuillez saisir la fiche. Fermer ou retirer le fusible si nécessaire
 9. N'utilisez pas de produits pulvérisateurs inflammables à proximité de l'appareil.
 10. Ne pas endommager le circuit de réfrigération. Si le réfrigérant fuit et entre en contact avec les yeux, il peut causer des blessures graves.
 11. Ne pas utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil. Les liquides et leurs vapeurs peuvent présenter un risque d'incendie ou d'explosion.
 12. Avertissement: assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas piégé ou endommagé lorsque vous placez votre appareil.
 13. Avertissement: Ne placez pas plusieurs prises portables ou bandes d'alimentation derrière les appareils électriques.
 14. Avertissement: Le réfrigérant et la mousse isolante contiennent des gaz inflammables. Traiter l'équipement uniquement dans une installation de traitement des déchets autorisée. Ne pas exposer l'appareil à des flammes nues.
 15. AVERTISSEMENT: Gardez tous les événements de ventilation dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure environnante dégagés et dégagés.
 16. Avertissement: N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou de méthodes non recommandées par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.
 17. Avertissement: Ne pas endommager le circuit de réfrigérant.
 18. Avertissement: N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de la nourriture ou du congélateur sauf avec l'approbation spécifique du fabricant.
- Afin d'éviter le risque de blessure ou de choc électrique, seul le personnel d'origine et professionnel autorisé possède la certification appropriée est autorisé à réparer ou remplacer toute partie de l'appareil.

Conseils pour l'élimination des déchets

1. Emballage protège les produits contre les dommages pendant le transport. Tous les matériaux utilisés sont Ecologique et réutilisable. Veuillez éliminer l'emballage conformément à la réglementation locale de protection de l'environnement.
2. Pour connaître les méthodes appropriées d'élimination des déchets, consultez votre distributeur spécialisé ou votre organisme gouvernemental local.
3. Lors de la manipulation du produit, veuillez suivre les étapes suivantes: Retirez la porte en verre, retirez l'étiquette pour empêcher les enfants de grimper, retirez le joint de porte pour éviter les accidents lorsque les enfants entrent pour jouer à l'intérieur.
4. Ce produit contient un réfrigérant inflammable et une mousse isolante inflammable. Évitez d'endommager la conduite de réfrigération pendant la manipulation. Produit à l'écart des sources d'incendie, et confier à un qualifié entreprises de recyclage pour un traitement approprié.

L'emplacement que vous avez choisi pour votre armoire de vieillissement de la viande à double mode devrait

1. Débloqué et bien ventilé.
2. Tenir à l'écart de toute source de chaleur et de la lumière directe du soleil.
3. Ne pas trop humide (évités les endroits tels que la buanderie, la cuisine, la salle de bain, etc.).
4. Il y a un plancher plat et stable.
5. Il existe une alimentation électrique standard et fiable (prise correctement mise à la terre conformément aux normes nationales). Les adaptateurs multi-prises ou les connecteurs d'extension ne sont pas recommandés.
6. Installez un parafoudre sur la prise électrique.
7. Éloignez-vous du micro-ondes. Certains fours à micro-ondes ne possèdent pas suffisamment de blindage dans le blindage aux interférences et peuvent affecter leur fonctionnement s'ils sont placés à moins de 1 mètre de l'armoire.


Instructions de mise à la terre

Lors de l'installation du produit, assurez-vous que le fil de mise à la terre est correctement connecté. Utilisez une prise de courant correctement mise à la terre pour prévenir les fuites électriques et réduire le risque de choc électrique. L'armoire à double mode de vieillissement de la viande est équipée d'un cordon d'alimentation mis à la terre. Une mauvaise installation de mise à la terre peut causer une décharge électrique. Si vous avez des questions concernant l'installation de mise à la terre, veuillez consulter un électricien professionnel ou un personnel d'entretien autorisé.

Remarque: dans les zones sujettes à la foudre fréquente, il est recommandé d'utiliser un protecteur de surtension pour protéger l'appareil.

Avertissement R600a

Pour votre sécurité, veuillez respecter les recommandations suivantes:

1. Cet appareil contient une petite quantité de réfrigérant R600a, respectueux de l'environnement mais inflammable. Il ne détruit pas la couche de ozone et ne provoque pas l'effet de serre.
 2. Ne pas endommager les conduites de réfrigérant pendant le transport et l'installation. Les fuites de réfrigérant peuvent causer des blessures oculaires ou une combustion spontanée.
 3. En cas d'accident, coupez immédiatement l'alimentation électrique et évitez tout contact avec une flamme nue ou toute source susceptible de générer des étincelles.
 4. L'espace d'installation doit assurer un volume d'air d'au moins 1m² pour 8g de réfrigérant. La quantité de réfrigérant est indiquée sur l'étiquette du produit.
 5. Si vous avez des questions ou des suggestions, veuillez contacter le service client.
- Avertissement: Pour éviter les dangers causés par les appareils électriques instables, les réparations doivent être effectuées en stricte conformité avec les instructions du fabricant.
6. Symboles  C'est un avertissement que le réfrigérant est inflammable!

ATTENTION: Risque d'incendie ou d'inflammabilité!

Attention :

Lorsque l'armoire de vieillissement de la viande est à "OFF" condition:

- Veuillez sortir tous les produits de l'armoire de vieillissement de la viande à double mode
- Veuillez garder l'armoire de vieillissement de la viande à double mode propre

Avant le chargement et le branchement dans l'armoire de vieillissement de la viande à double mode

Recommandations:

L'armoire à double mode de vieillissement de la viande devrait être installée dans la plage de température ambiante appropriée (veuillez vous référer à la fin du manuel d'utilisation). L'utilisation de l'armoire en dehors de cette plage de température peut entraîner des fluctuations de température et empêcher l'appareil d'atteindre des performances de refroidissement optimales.

Installez votre armoire de transformation de viande double mode

1. Installation d'une armoire de vieillissement de viande bimode
2. Dépliez l'armoire et retirez tous les matériaux de protection et les bandes adhésives de l'extérieur et de l'intérieur
3. Placez l'armoire de manière à ce que la prise d'alimentation soit facilement accessible
4. Relâchez le cordon d'alimentation et déplacez l'armoire à son emplacement final. S'assurer qu'il est placé à un endroit où le compresseur ne sera pas soumis à un contact physique.
5. Les pieds de la boîte du double moule de vieillissement de la viande sont nivelés avant le chargement pour assurer les meilleures performances
6. L'armoire à viande double mode est équipée de 4 pieds de nivellement réglables. Il est recommandé d'abord de serrer complètement le pied arrière, puis d'ajuster le pied avant pour atteindre le niveau approprié.



Instructions d'installation de l'armoire de vieillissement de viande double mode intégrée: Armoire de vieillissement de viande double mode à ventilation avant uniquement.

Étapes pour l'utilisation

1. Avant d'utiliser le produit, nettoyez l'intérieur du réfrigérateur (armoire à steak) avec de l'eau et laissez la porte ouverte pendant au moins 24 heures pour éliminer les odeurs résiduelles.
2. Réglez la température à 34°F et l'humidité à 82%, conditions optimales pour le vieillissement du bœuf et du porc cuits.
3. N'utilisez que de la viande fraîche, de préférence dans les 5 jours suivant l'abattage.
4. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser du bœuf jeune avec une bonne teneur en marbrure et en gras pour le vieillissement du bœuf cuit.
5. Suspendez des morceaux entiers de viande sur la grille ou placez les morceaux coupés sur l'étagère.

Guide d'installation

1. Les armoires de vieillissement à double mode «intégrées» sont ventilées par l'avant, mais ne sont pas conçues pour être entièrement intégrées derrière une porte de menuiserie.
2. Suivez attentivement le schéma d'installation et assurez-vous que toutes les dimensions minimales d'installation sont respectées.
3. Les armoires encastrées aspirent l'air du côté droit du cadre de ventilation et l'évacuent par le côté gauche sous la porte dentrée.
4. Les modèles intégrés ont un interrupteur d'alimentation sur le panneau de commande, de sorte que le verrouillage précis de la prise de courant est flexible.
5. Les armoires nécessitent une alimentation standard de 120 volts/15 ampères (ou selon les spécifications nationales locales).
6. Le câble d'alimentation mesure 2,0 mètres de long et est fixé sur le côté droit vu de face.
7. En raison des composants électroniques sensibles, l'armoire est sensible aux dommages causés par la foudre et les pannes électriques. L'utilisation d'un protecteur de surtension est fortement recommandée.
8. Lorsque vous installez des portes en bois sur des armoires encastrées, assurez-vous qu'il y a des trous de ventilation sur les portes pour une ventilation appropriée.

Dans les zones à climat chaud, un évent ou une grille avec une ouverture de ventilation minimale de 200 mm x 40 mm doit être installé sur la partie arrière supérieure de la cloison arrière ou sur le dessus de l'autre côté de la ceinture environnante. De l'air frais peut ainsi circuler librement dans l'espace de dégagement de 30mm situé à l'arrière de l'armoire.

L'évent ou la grille ne doivent pas être placés du même côté que les appareils générateurs de chaleur, comme les fours, ou dans des zones scellées sans accès à l'air frais. Le non-respect des exigences de ventilation ci-dessus annulera la garantie du produit.

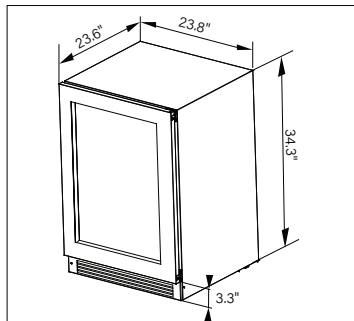
Dessins d'installatio

Les modèles CLF-VI60SA, CLF-VI120SA et CLF-VI180SA conviennent aux installations autoportantes et intégrées.

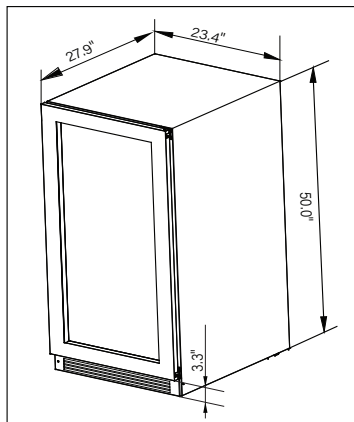
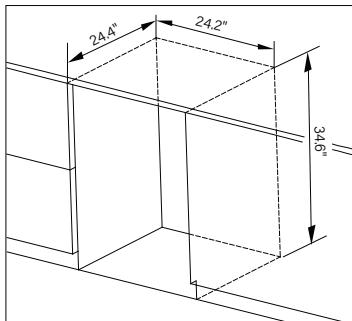
Le modèle CLF-VI300SA est conçu pour une utilisation autoportante et ne convient pas à une installation intégrée.

Remarque: l'appareil doit être positionné de manière à ce que la prise d'alimentation reste accessible après l'installation.

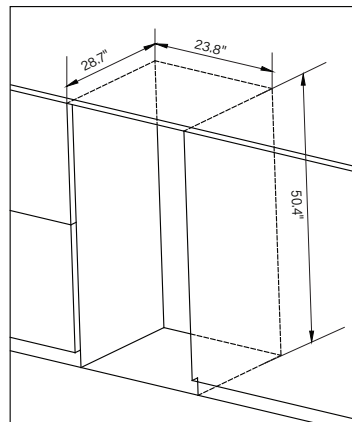
Schéma des dimensions:

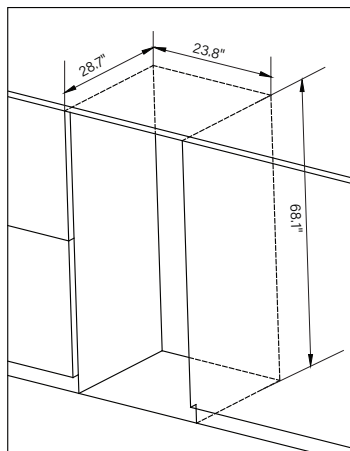
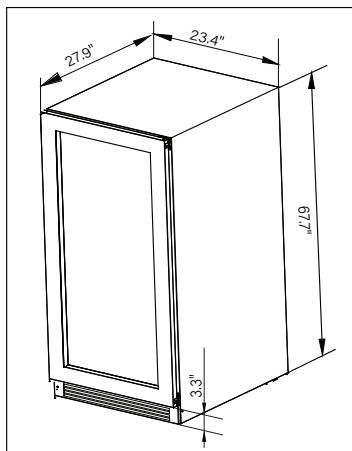


CLF-VI60SA



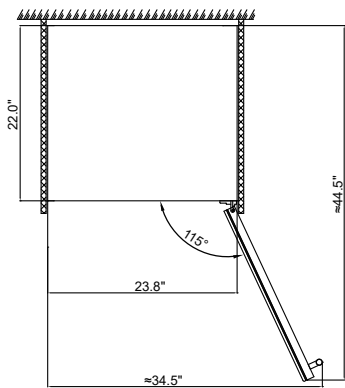
CLF-VI120SA



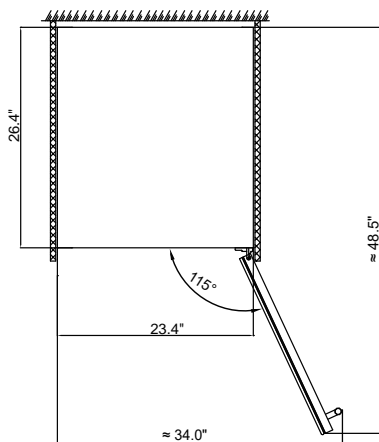


CLF-VI180SA

Schéma des dimensions:

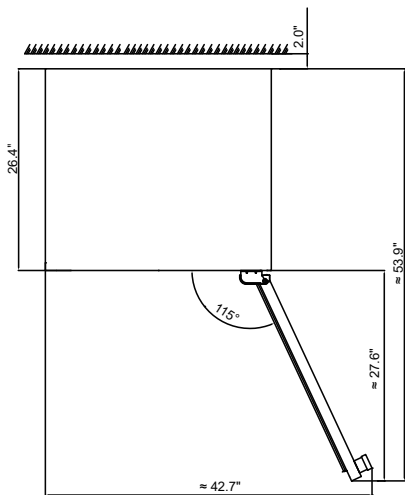


CLF-VI60SA



CLF-VI120SA , CLF-VI180SA

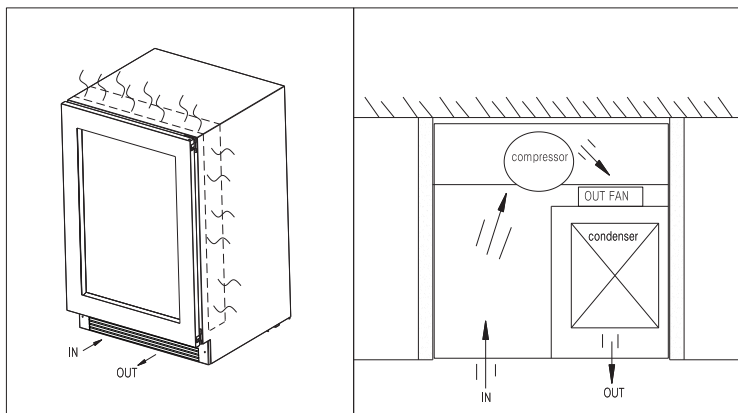
Schéma des dimensions:



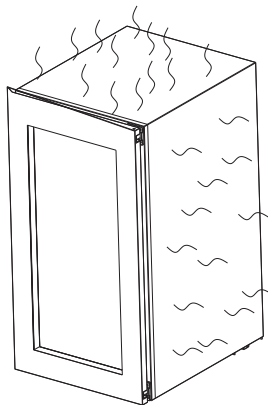
CLF-VI300 SA

Description du système de radiateur

Les modèles CLF-VI 60 SA, CLF-VI 120 SA et CLF-VI 180 SA sont équipés de tubes latéraux anti-condensation et d'un système de refroidissement indépendant.



La série modèle CLF-VI300SA adopte un modèle de refroidissement par condensation transversale.



Ouvrez votre double mode de vieillissement de viande Cabinet

1. Assurez-vous que la tension et la fréquence répondent aux spécifications indiquées sur l'étiquette de valeur nominale. Les prises électriques doivent être correctement reliées à la terre et protégées par des fusibles.

2. La prise de courant ne doit pas être située directement derrière l'appareil et doit rester facilement accessible.

3. N'utilisez pas de câbles d'extension ou d'adaptateurs multi-prises pour alimenter l'appareil.

4. Ne connectez pas l'appareil à un onduleur séparé ou à un adaptateur économie d'énergie, car ils pourraient endommager le système de commande électronique.

5. Évitez de regarder directement la bande LED de près, car cela pourrait causer des inconforts oculaires.

6. Branchez l'appareil et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation pendant quelques secondes pour l'allumer. Lors du premier démarrage de l'armoire de vieillissement de viande bimode (ou du redémarrage après une longue période d'arrêt), en raison de la période de démarrage initiale, il est normal que la température affichée soit légèrement différente de la température réglée. Après quelques heures de fonctionnement, la température interne se stabilisera.

IMPORTANT:

Si l'unité est débranchée, éteinte ou subit une panne de courant, attendez 3 à 5 minutes, avant de redémarrer. Essayer de redémarrer trop tôt peut empêcher l'unité de s'allumer en raison de la fonction de protection de retard intégrée.

Verrouillage de sécurité

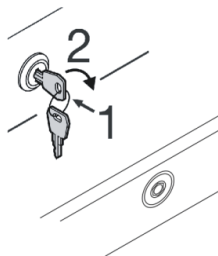
L'armoire est équipée d'un verrou de sécurité (remarque: cette fonctionnalité n'est pas incluse dans tous les modèles. Veuillez vous référer à la configuration réelle de votre produit).

Pour actionner la serrure:

Déverrouillage: Pivoter la clé de 90° dans la direction indiquée sur la figure 2.

Verrouiller: Tourner la clé de 90° dans le sens inverse (retour de la figure 2 à la figure 1).

Assurez-vous que la serrure est complètement engagée pour maintenir la sécurité du produit.



Bruits de fonctionnement

Afin d'atteindre la température souhaitée, les armoires déélectriques avec compresseur et ventilateur, peuvent produire les types de bruits de fonctionnement suivants. Ces sons sont normaux et peuvent inclure:

1. Bruit de gargouillement - causé par le fluide frigorigène qui circule à travers les serpentins internes.
2. Craquelures/éclats sonores - résultat de l'expansion et de la contraction des gaz frigorigènes pendant le processus de refroidissement.
3. Bruit de fonctionnement du ventilateur - généré par le ventilateur interne circulant de l'air dans l'armoire.
4. Le son « pop » produit lorsque l'électrovanne est démarrée.
5. Son « Sizzle » – se produit lorsque le frigorigène circule à travers les pipelines du système après l'ouverture de l'électrovanne.

Remarque: la perception du bruit d'une personne peut varier selon l'environnement dans lequel l'armoire est installée, ainsi que le modèle spécifique utilisé. Toutes les armoires de vieillissement de la viande à double mode sont conformes aux normes internationales pour les niveaux de bruit dans les appareils similaires.

Nous travaillons à la satisfaction de nos clients; Toutefois, les plaintes fondées uniquement sur le bruit de fonctionnement normal ne peuvent pas être utilisées comme motif de retour ou de remplacement.

Prompte de démarrage

1. Nettoyer l'intérieur de l'armoire de vieillissement à double mode à l'aide d'un désinfectant non agressif.
2. Déballer les blocs de sel et enlever le papier d'aluminium. Placez les blocs de sel dans le plateau en acier inoxydable et placez le plateau à la hauteur de l'armoire. Vérifier tous les 2 à 3 jours toute accumulation d'eau sur les blocs de sel et l'enlever si elle est présente. (Note: les blocs de sel doivent être préparés par vous-même)
3. La température et l'humidité sont préréglées à 34 °F (1 °C) et 85% d'humidité relative, ce qui est idéal pour le vieillissement à sec de la viande de bœuf et de porc.
4. Seules des viandes fraîches doivent être utilisées pour le vieillissement à sec, de préférence au plus tard 5 jours après l'abattage. La viande maturée sous vide peut également être utilisée si elle est dans les 14 jours et l'emballage est retiré.
5. Recommandé pour le bœuf cuit à sec optimal: utiliser de la viande provenant de jeunes vaches, avec une teneur moyenne en matières grasses et une bonne marbre.
6. Suspendre les coupes primaires entières à l'aide des cintres de l'armoire, ou placer les coupes individuelles sur les étagères.
7. Capacité de suspension: jusqu'à 2 demi-tailles ossées, chacune d'environ 0,5 m de long (2 suspendeurs sont nécessaires).
8. Capacité d'étagère: Maximum 20 kg de coupes individuelles peuvent être placés sur les étagères.
9. Lors du vieillissement des coupes individuelles sur les étagères, assurez-vous qu'il y a un bouchon de graisse pour réduire la perte d'humidité. Idéalement, la viande devrait être vieilli sur l'os. Poids recommandé: 2-4 kg par coupe.
10. Portez toujours des gants de protection lors de la manipulation de la viande. Ne touchez pas la viande avec vos mains nues.
11. La période optimale de vieillissement à sec est de 25 à 28 jours; Cependant, un vieillissement supérieur à 4 semaines est également acceptable, selon les préférences et les caractéristiques de la viande.

Recommandation de qualité de viande

La zone de vieillissement à sec la plus appréciée est l'œil côtelé ossé. Pour de meilleurs résultats, achetez toujours de la viande d'un fournisseur fiable dans un abattoir réputé.

En général, plus l'animal est jeune, plus le vieillissement en résulte. Il est recommandé de choisir la viande avec un bouchon gras généreux et une haute marbrure interne. Idéalement, la viande devrait être vieilli sur l'os, que ce soit en suspension ou dans les plus grandes coupes primaires possibles. Cela minimise l'exposition de surface, réduisant la perte d'humidité et maximisant la rétention de saveur. La période de vieillissement à sec est recommandée au moins 21 jours, durant lesquels le parfum s'approfondit et s'intensifie.

Le vieillissement peut s'étendre jusqu'à 6 semaines selon la préférence. Toujours privilégier une manipulation hygiénique stricte tout au long du processus. Une fois le vieillissement terminé, couper la croûte extérieure durci, et procéder à débonner ou portionner de la viande en steaks.

Température Setting

Important: L'écran LED indique la température et l'humidité réelles à l'intérieur de l'armoire.

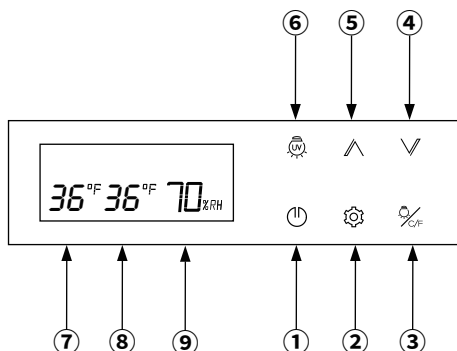
Les niveaux de température et d'humidité sont préconfigurés en usine. En cas de panne de courant, les réglages de température précédents seront automatiquement réinitialisés aux valeurs par défaut d'usine, sauf indication contraire. Tous les modèles sont équipés d'un panneau de commande électronique avec fonction mémoire.

La température indiquée sur l'écran peut être légèrement différente de la température interne réelle de l'environnement de vieillissement de la viande. Avec une armoire entièrement chargée, le réglage de la température peut prendre jusqu'à 12 heures.

Évitez de changer fréquemment les réglages de température.

Le thermostat interne est conçu pour maintenir la température dans une plage de $\pm 3^{\circ}\text{F}$, avec des fluctuations réelles limitées à $1\text{-}2^{\circ}\text{F}$ en raison de l'inertie thermique de l'armoire et des propriétés isolantes de la porte en verre.

Tableau d'affichage de la température Instruction de fonctionnement Guide d'utilisation du moniteur LCD



(1) Interrupteur de puissance

État de mise sous tension: continuez à appuyer sur le commutateur d'alimentation et la fenêtre (11) comptera vers le bas 3-2-1, et mise hors tension, l'armoire de vieillissement de la viande entière s'éteint.

État de veille: appuyez et maintenez pendant 3 secondes en continu, allumez l'alimentation et la machine est allumée.

(2) Touches de fonction/commutation

Appuyez sur chaque fois, la fenêtre (10) et (12) pour changer, appuyez sur (4) et (5) pour régler la température et l'humidité supérieure et inférieure.

(3) Light/Fahrenheit/Celsius Switch button:

Appuyez sur la lumière à chaque fois, la lumière sera allumée ou éteinte. Appuyez sur 3 secondes et l'écran d'affichage sera Converti en degrés Celsius ou Fahrenheit.

(4) Setting bouton vers le bas:

La température ou l'humidité diminuera de 1°F ou 1% par presse.

(5) Setting bouton La hausse:

La température ou l'humidité augmentera de 1°F ou 1% par presse

(6) Instructions de contrôle du système UV

1. Contrôle automatique: Lorsque l'armoire de vieillissement de la viande en double mode est alimentée et que la lampe UV nest pas activée manuellement, le système allumera automatiquement la lampe UV pendant 1 heure toutes les 24 heures.

2. Commande manuelle: une fois sous tension, appuyez et maintenez le bouton UV pendant 3 secondes. Vous entendrez deux bips («bip, bip»), indiquant que la lampe UV est maintenant allumée en continu. Pour éteindre la lampe UV, appuyez et maintenez le bouton à nouveau pendant 3 secondes. Vous entendrez un bip («bip»), et la lampe UV s'éteindra.

3. Fonction de verrouillage de porte: lorsque la lampe UV est allumée, elle s'éteint automatiquement lorsque la porte de l'armoire est ouverte et retourne allumée lorsque la porte est fermée.

L'affichage affichera «UU» toutes les 10 secondes pendant 2 secondes pour indiquer que la lampe UV est active.

Remarque: La durée de vie des lampes UV est de 12 mois. Son utilisation au-delà de cette période réduira considérablement son efficacité stérilisante.

(7) Affichage de la température de réglage:

Affiche la température de réglage c configurée par l'utilisateur.

(8) Affichage de la température réelle:

Affiche la température interne en temps réel à l'intérieur de l'armoire

(9) Affichage de l'humidité:

Affiche l'humidité réglée et le niveau d'humidité interne réel.

Systeme de dégivrage

Le produit est doté d'un système de dégivrage automatique à cycle.

Le dégivrage se produit automatiquement lorsque le compresseur s'arrête et pendant des intervalles chronométrés. L'eau condensée du cycle de dégivrage est drainée de la chambre de maturation et soit évaporée par la chaleur du compresseur, soit retenue pour aider à maintenir les niveaux d'humidité interne. Toutes les unités sont équipées de portes en verre Low-E à double couche, ainsi que d'une troisième couche interne d'acrylique, pour minimiser la condensation et améliorer l'efficacité énergétique.

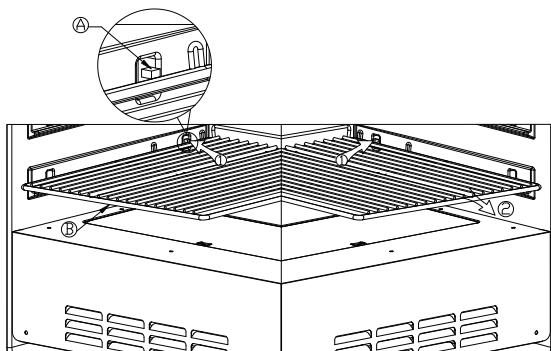
Le cabinet n'est pas complètement étanche à l'air; L'air frais entre par le tuyau d'évacuation, ce qui permet un échange d'air approprié.

Notes: Pendant le cycle de réfrigération, la chaleur est dissipée à travers les surfaces externes de l'armoire de vieillissement de la viande. Évitez de toucher l'extérieur pendant ces cycles, car il peut devenir chaud.

Retrait du stratifié

Retirez l'étagère: appuyez sur un côté de la goupille limite de l'étagère ①, retirez et retirez l'étagère de l'autre côté du support ①, puis retirez l'étagère en suivant la flèche marquée ②.

L'installation des étagères est à l'opposé de leur retrait.



1. "A" est l'étagère limite pin

2. "B" est étagère

Description du système d'humidification

Ce produit a une fonction d'humidification automatique. Le système d'humidification est situé à l'intérieur du capot du ventilateur.

IMPORTANT: Sauf si un entretien est nécessaire, il est strictement interdit d'ouvrir ou de retirer le couvercle du ventilateur!

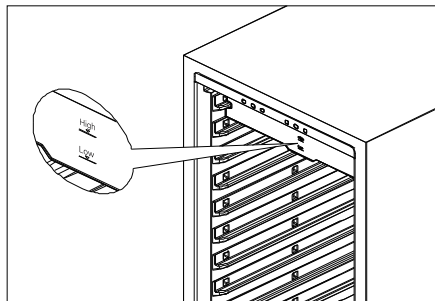
Instructions pour ajouter de l'eau et remplacer le coton absorbant

Remarque: Utilisez uniquement de l'eau purifiée, de l'eau minérale, de l'eau distillée ou d'autres eaux avec le minimum d'impuretés.

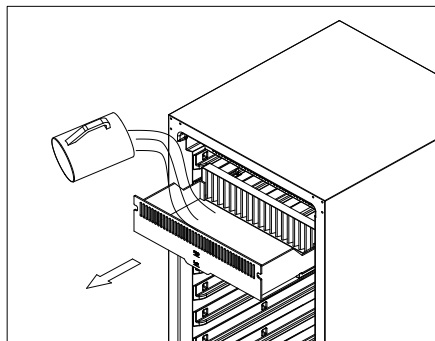
N'utilisez pas d'eau sale ou impure, sinon cela affectera la qualité et le goût de la viande dans l'armoire de vieillissement de viande à double mode.

Étapes d'addition d'eau

1. Vérifiez la fenêtre de niveau d'eau régulièrement. Ajouter de l'eau lorsque le niveau descend en dessous de l'échelle d'eau la plus basse sur le réservoir d'eau.
2. Si l'humidité descend en dessous de 15% de la valeur définie pendant 48 heures, l'écran de l'humidité affiche «LL» et la lumière LED clignote, indiquant une faible humidité. À ce stade, il faut ajouter de l'eau. Après le remplissage, une fois que l'humidité s'élève à plus de 10% de la valeur définie, l'avertissement "LL" se dissipera automatiquement et la lumière LED cessera de clignoter.

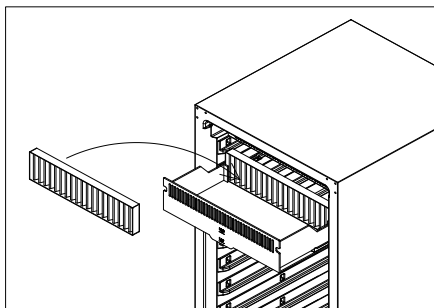


Étapes de remplacement de l'élément filtrant d'humidification



1. Retirer délicatement le réservoir d'eau situé en haut de l'armoire et le retirer de l'appareil.

2. Versez de l'eau distillée ou de l'eau exempte d'impuretés dans le réservoir d'eau, en veillant à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas l'échelle maximale du niveau d'eau.

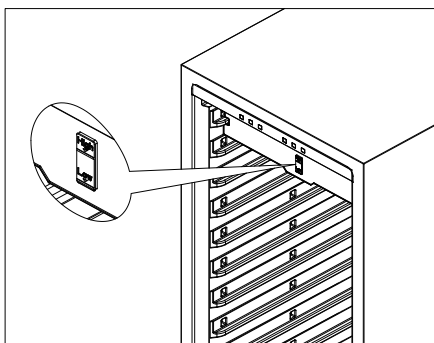


3. Après le remplissage, repoussez soigneusement le réservoir d'eau en place. Évitez de pousser trop fort pour éviter les éclaboussures d'eau.

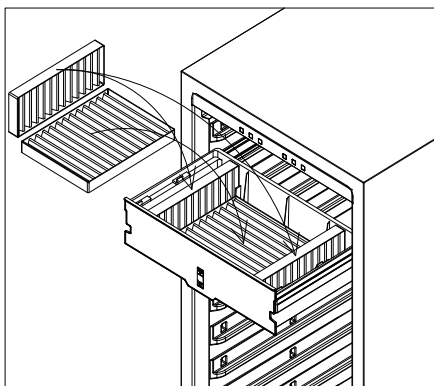
Après avoir retiré le réservoir d'eau, remplacer l'élément filtrant d'humidification comme le montre la figure.

CLF-VI120SA / CLF-VI180SA

Échange manuel d'eau et remplacement des étapes en coton absorbant



1.1. Observez la fenêtre d'échelle et ajoutez de l'eau lorsque le niveau d'eau est inférieur à l'échelle de niveau d'eau la plus basse du réservoir d'eau.



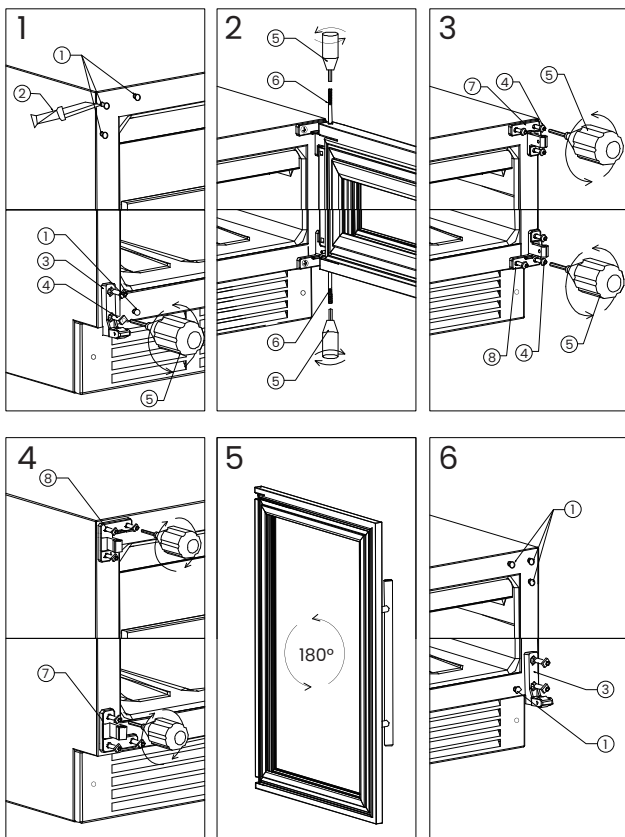
2. Après avoir retiré le réservoir d'eau, remplacer l'élément filtrant d'humidification comme le montre la figure.

Réversibilité des portes

Les portes du cabi vieillissement CLF-VI60SA, CLF-VI120SA et CLF-VI180SA sont réversibles.
La porte vitrée du CLF-VI300SA est non retournable.

Attention: pour éviter les accidents lors de l'inversion de porte, veuillez obtenir de l'aide. La porte en verre est lourde et peut causer des blessures si elle est tombée.

1. Placez l'armoire dans une zone de travail ouverte et ouvrez la porte à son angle maximum.
2. Utilisez un petit couteau (2) pour enlever le clou décoratif (1) du côté opposé. (voir schéma 1)
3. Dévisser et retirer la vis du dispositif anti-chute (1) de l'aide d'un tournevis innerhex (hexagonal) (outil 5) (4), puis retirez le dispositif anti-chute (3). (Voir la figure 1)
4. Tenez la porte, et utilisez le tournevis hexadécimal (outil 5) pour dévisser les noyaux de l'arbre de porte (6) des deux extrémités en haut de la porte. Retirez la porte et mettez-la de côté. (voir schéma 2)
5. Dévissez les charnières de porte supérieure et inférieure (7) et (8) avec un tournevis hexadécimal M5 (outil 5). Puis, remonter les charnières de la porte du côté opposé. (voir les dessins 3 et 4)
6. Tournez la porte à 180 degrés, puis installez-la du côté opposé de l'armoire. (voir schéma 5)
7. Enfin, installez le clou décoratif et le dispositif antichute du côté opposé. (voir dessin 6)



1.Clou décoratif

2.Couteau

3.Dispositif anti-chute

4.Clé hexagonale M5

5.Tournevis hexagonal M5

6.Axe central de la porte

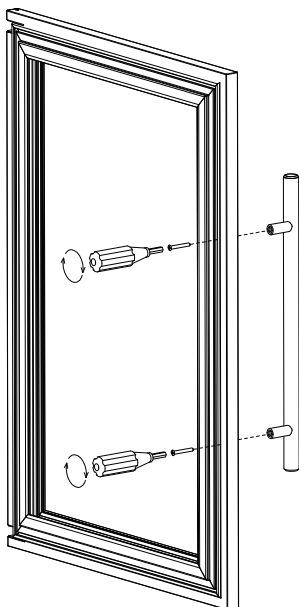
7.Charnière supérieure de la porte

8.Charnière inférieure de la porte

Méthode d'installation de poignée

Remarque: Tous les produits ne nécessitent pas l'installation de la poignée par vous-même, veuillez vous référer à la configuration du produit réellement acheté.

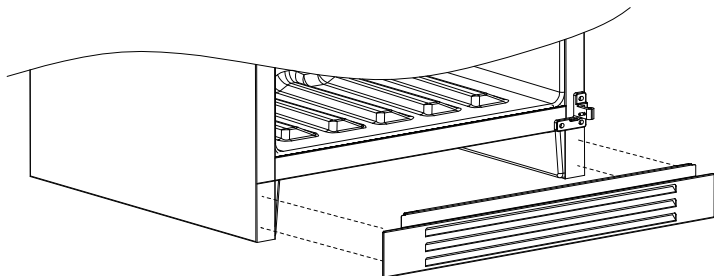
1. Retirez la poignée de l'armoire et sortez 2 vis du sac d'accessoires.
2. Remettez doucement le joint de porte sur le côté de la porte. Insérez les vis dans les deux trous de la poignée. Alignez la poignée avec le trou de la vis et serrez la vis à l'aide d'un tournevis Phillips. Finissez l'installation en appuyant sur le joint de porte de nouveau à sa position.



Si les trous de vis de la poignée ne sont pas parfaitement alignés avec les trous de la porte, utilisez une perceuse électrique pour agrandir légèrement les trous de la porte (du côté de la surface) pour assurer un montage parfait de la poignée.

Méthode d'installation du socle de ventilation

Remarque: Tous les produits exigent pas que l'utilisateur installe une base de ventilation. Veuillez suivre la configuration du produit que vous achetez.



1. Retirer le socle de ventilation avant du produit.
2. Ouvrir la porte de l'armoire et aligner le socle de ventilation avec la zone désignée à la base de l'unité. Le socle sera un orçage sécurisé en utilisant des aimants intégrés. Aucune vis n'est nécessaire.

Anomalies de fonctionnement

Assurez-vous que la prise électrique est alimentée en connectant un autre appareil électrique à la même prise.

Vérifiez le fusible s'il y a lieu. Confirmer que la porte de l'armoire est complètement fermée.

Si l'armoire de vieillissement à double mode semble ne pas fonctionner, débranchez l'alimentation électrique et contactez le service après-vente autorisé. Tout entretien du système de refroidissement doit être effectué par un technicien en réfrigération certifié, qui sera chargé d'inspecter l'intégrité du circuit scellé. De même, toute réparation électrique doit être effectuée par un électricien agréé.

Remarque : L'entretien non autorisé ou l'intervention par le personnel non qualifié annulera le produit.

Pannes de courant

En cas de coupure de courant, l'armoire retournera à sa température d'usine par défaut se lires.

La plupart des pannes de courant sont résolues rapidement et n'affecteront pas la température interne de l'armoire. Une brève interruption d'une à deux heures ne compromettra pas la salubrité des aliments. Pour éviter les fluctuations inutiles de température pendant une panne de courant, évitez d'ouvrir la porte de l'armoire. En cas de panne prolongée, prenez les mesures appropriées pour préserver votre viande ou vos produits alimentaires stockés.

Quelle que soit la cause, si des niveaux anormaux de température ou d'humidité sont observés à l'intérieur de l'unité, veuillez noter que seule une exposition prolongée ou répétée à de telles conditions aura un effet négatif sur la qualité de la viande ou des articles stockés.

Guide de dépannage

De nombreux problèmes communs peuvent être facilement résolus vous-même, ce qui peut vous faire économiser un appel de service. Avant de contacter notre équipe d'assistance, essayez les conseils de dépannage ci-dessous pour résoudre le problème.

| Problème | CAUSE POSSIBLE |
|--|---|
| La cave ne fonctionne pas | Pas branché. L'appareil est éteint. Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible est cassé. |
| Le compresseur s'allume et s'éteint fréquemment | 1.Vérifiez le contrôle de la température se ninguée. 2.L'environnement externe peut nécessiter un niveau de vie plus élevé. 3.La porte est trop souvent ouverte. 4.La porte n'est pas complètement fermée. 5.Le joint de porte ne scelle pas correctement. |
| Les fans s'allument et s'éteignent -sp fréquemment | 1.La température dans l'armoire est plus haute que conventionnelle 2.La porte est trop souvent ouverte. 3.Surcharge de stockage dans l'armoire 4.La porte n'est pas complètement fermée. 5.La température n'est pas réglée correctement. 6.Le joint de porte ne scelle pas correctement. |
| La lumière ne fonctionne pas | 1.Pas branché. 2.Disjoncteur déclenché ou fusible soufflé. 3.La lumière est endommagée. 4.La lumière est éteinte |
| Vibrations | L'armoire n'est pas placée sur le sol plat. |
| Le Steak Ager semble faire trop de bruit. | 1.Le bruit de roulement peut provenir du débit de frigorigène (normal). 2.Les bruits de gargouillement à la fin de chaque cycle sont causés par le mouvement du frigorigène (normal). 3.Des bruits éclatants ou crépitants peuvent résulter de la contraction ou de l'expansion des surfaces internes. 4.Le placement inégal de l'armoire peut causer du bruit opérationnel. |
| La porte ne se ferme pas correctement | 1.L'armoire à double mode de vieillissement de la viande n'est pas de niveau. 2.La porte était renversée et mal installée. 3.Le joint est défectueux. (l'aimant ou le caoutchouc est gâté) 4.Les étagères sont hors de position. |

Avant l'élimination de l'appareil

1. Débranchez la prise principale de la prise principale.
2. Coupez le câble principal et jetez-le.

Élimination correcte de ce produit



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Il doit être transporté à un point de collecte des déchets approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

En éliminant ce produit correctement, vous contribuez à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient résulter d'une manipulation inappropriée des déchets. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez communiquer avec votre conseil local, le service d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Liste des codes d'autodiagnostic

- Débranchez la prise principale de la prise principale.
- Coupez le câble principal et déposez-le.

| Numéro de téléphone | Les moyens | Défaut vérifier l'emplacement | Traitement des avis |
|---------------------|-------------------------------|---|---|
| 1 | Clignotant et ne pas afficher | Pas d'alimentation, court-circuit, mauvais câblage, installation incorrecte du tableau d'affichage | Vérifiez le circuit, remplacez le tableau d'affichage, et remplacez le tableau de commande |
| 2 | 1234 | Mauvais circuit du tableau d'affichage, bornes du tableau d'affichage lâches, installation incorrecte du tableau d'affichage | Vérifiez le circuit, remplacez le tableau d'affichage, remplacez le tableau de commande ou le programme |
| 3 | E1/E2 | Le capteur d'humidité est lâche, le capteur d'humidité est endommagé et le tableau de commande est endommagé | Vérifiez le circuit, remplacez le capteur et remplacez le tableau de commande |
| 4 | E5/E6 | Détecteur de dégivrage lâche, détecteur de dégivrage endommagé, tableau de contrôle endommagé | Vérifiez le circuit, remplacez le capteur et remplacez le tableau de commande |
| 5 | Left: HH. LL | Alarmes de température élevée et basse (au-dessus de 81°F, au-dessous de 23°F) | La fuite de Pipeline, les dommages de compresseur, remplacez le conseil de contrôle |
| 6 | Right: HH. LL | Humidité élevée, alarme de faible humidité (supérieure ou inférieure à 15% de la valeur de consigne et supérieure à 3 heures) | Pas refroidissement, humidification non contrôlée, remplacement du panneau de contrôle, dommages de fan |
| 7 | 42. 77. 88. 99 | Panne de Transmission | Remplacer le capteur d'humidité |

| Numéro de téléphone | 1 | 2 | 3 | 4 |
|------------------------|--|---------------------------------|--|---|
| État d'avancement | Déchargé | | Chargé | |
| Problème | Haute température | Haute température | Haute température | Basse température |
| Analyse des causes | Défaillance du joint, défaillance du ventilateur de refroidissement, dégivré, défaillance de la vanne d'expansion, fuite, dommages électriques | Dommages aux pièces électriques | Défaillance du joint, défaillance du ventilateur de refroidissement, dégivré, défaillance de la vanne d'expansion, fuite, dommages électriques, TROP de viande | Dommages aux pièces électriques, TROP de viande |
| Solution de traitement | Vérifier les portes/pièces | Remplacer le PCB et | Vérifiez la porte, réduisez la | Remplacez les |

| Numéro de téléphone | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------------------------|---|---|---|---|
| État d'avancement | Déchargé | | Chargé | |
| Problème | Humidité élevée | Faible humidité | Humidité élevée | Faible humidité |
| Analyse des causes | Dommages électriques | Normal, pièces électriques endommagées, valve d'expansion | Normal, pièces électriques endommagées | Dommages aux pièces électriques |
| Solution de traitement | Vérifier les portes/pièces électriques/tuyaux | Remplacer le PCB et le capteur | Vérifiez la porte, réduisez la viande et inspectez les tuyaux | Remplacez les PCB, les capteurs et réduisez la viande |

Précautions avant utilisation

| Numéro | Précautions avant utilisation |
|--------|---|
| 1 | Réfrigérer la machine avant de placer la viande à l'intérieur pour assurer un refroidissement approprié. Si la machine ne refroidit pas correctement, retirez immédiatement la viande. |
| 2 | Ne pas ajouter d'eau lors de la mise initiale de la viande dans la machine. |
| 3 | Après avoir placé la viande, régler la température et l'humidité à bas (34°F / 60%). Si l'humidité affichée ne s'élève pas à moins de 5% de l'humidité réglée dans les 24 heures, augmenter le réglage de l'humidité. Si dans les 8 heures suivant l'augmentation de l'humidité, l'humidité affichée est toujours inférieure de plus de 5% au nouveau réglage, veuillez ajouter de l'eau à l'intérieur. |
| 4 | Assurez-vous que la viande ne touche aucune surface interne, comme le conduit d'air, le panneau arrière, la porte ou les murs de l'armoire. Si du sang entre en contact avec ces zones, nettoyez-le immédiatement. |
| 5 | Nettoyer le bac à sel si la surface de la viande n'est pas encore complètement sèche, environ deux semaines après avoir placé la viande à l'intérieur. |
| 6 | Allumez la lumière UVC si la surface de la viande reste humide après environ deux semaines. |
| 7 | Retournez fréquemment la viande environ deux semaines après, si la surface ne sèche pas correctement, pour aider à réduire l'humidité de la surface. |

Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre

Dans un délai d'un an (12 mois) à compter de la date de livraison originale, nous fournirons des pièces de rechange gratuites pour tout composant qui est trouvé défectueux dans les matériaux ou l'exécution, y compris l'appui d'installation par l'intermédiaire de la vidéo ou du guide en ligne. Pour une assistance supplémentaire, veuillez contacter notre équipe de support par email. Cette garantie couvre toutes les pièces nécessaires pour remédier à ces défauts, à condition que l'unité ait été correctement installée et utilisée conformément aux instructions spécifiées dans le présent manuel.

Compresseur de garantie de 3 ans

Pour la 2^{ème} à la 3^{ème} année à partir de la date de livraison originale, nous fournirons un compresseur de remplacement gratuitement en cas de panne.

Vous êtes responsable de la main-d'œuvre et des frais de transport. Les frais de déménagement de la cave à l'atelier du service et de retour au domicile de l'utilisateur, selon les besoins, sont à la charge de l'utilisateur.

Ce qui nest pas couvert

Les dommages causés par des accidents, une mauvaise utilisation, un abus, une mauvaise manipulation, une négligence, des actes de dieu (tels que des incendies, des tremblements de terre, des inondations, des vents violents), des actions du gouvernement, la guerre, des émeutes, des conflits de travail, des grèves, des lockouts, des retards de transporteur, ou toute autre cause hors du contrôle du vendeur, qu'elle soit similaire ou différente de ce qui précède.

Pertes de contenu dues à la détérioration.

Dommages fortuits ou consécutifs.

Les pièces et les coûts de main-d'œuvre pour ce qui suit ne seront pas couverts par la garantie:

Ressorts de porte, et/ou cadres.

Panneaux intérieurs de porte, rails de porte et/ou supports de porte.

Ampoules et/ou boîtier en plastique.

Revêtements d'armoires en plastique.

Un évaporateur perforé annule la garantie sur l'ensemble du système scellé.

Les réparations effectuées par des réparateurs non autorisés.

Les appels de Service qui n'impliquent pas de défauts de matériel ou de fabrication tels que l'éducation des clients,

Renversement de porte, ou approprié

Installation

Les appels de Service qui sont liés à des problèmes externes, tels que l'abus, l'abus, Alimentation électrique inadéquate, accidents, incendies, inondations ou actes de dieu.

Remplacement des fusibles domestiques ou des disjoncteurs.

Défaillance du produit résultant d'une utilisation autre que sa destination.

Cette garantie ne s'applique pas à l'extérieur du Canada ou de la partie continentale des États-Unis.

L'acheteur comprend et reconnaît que les marchandises achetées sont sujettes au vieillissement de la viande, qui est le vieillissement de la viande. L'acheteur assume tous les risques liés à l'utilisation de cet appareil, y compris les risques de détérioration, de variations d'humidité, de variations de température, de fuites, d'incendie, de dégâts d'eau, de moisissure, de sécheresse et d'autres dangers similaires qui pourraient se produire.

Contactez nous

Notre équipe de service client expérimentée est toujours là pour vous aider.
Si vous avez des questions, veuillez nous contacter par les moyens ci-dessous.

Courriel du Service client

service@calefort.com

| | |
|-------------|--|
| Adresse | |
| Téléphone | |
| Télécopieur | |
| Courriel | |
| En ligne | |

Activez la garantie et rejoignez-nous



Accès: <https://calefort.vip/> ou sc un QR code

Visitez : <https://calefort.vip/> ou utilisez le QR code

Courriel: service@calefort.com

Courriel: service@calefort.com

***Activer la garantie du produit**

*Activer la garantie du produit

*** Service exclusif VIP**

*Service VIP exclusif

***Entretien personnalisé du produit et enregistrement**

* Maintenance et suivi personnalisés du produit