

ES

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: MADURADORES DE CARNE



FR

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN : ARMOIRES DE MATURATION DE VIANDE



Accès aux manuels complets des commandes et des schémas électriques.

ES

Lea atentamente las advertencias contenidas en este manual pues dan importantes indicaciones concernientes a la seguridad, la utilización y el mantenimiento del aparato.

Rogamos guarde el folleto de instalación y utilización, para eventuales futuros usuarios.

El constructor se reserva el derecho de hacer modificaciones al actual manual, sin dar algún preaviso y sin responsabilidad alguna. PAGINA: 1

FR

Veillez lire attentivement les avertissements contenus dans ce manuel, car ils fournissent des informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Veillez conserver ce manuel d'installation et d'utilisation pour une utilisation ultérieure.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications au présent manuel sans avis préalable et décline toute responsabilité. PAGE : 1



PRECAUCIÓN

ATTENTION



TENSIÓN PELIGROSA

DANGER ÉLECTRIQUE



LEA LAS
INSTRUCCIONES

LIRE LES
INSTRUCTIONS



PROTECCIÓN A
TIERRA

PROTECTION DE
TERRE



EQUIPOTENCIALIDAD

ÉQUIPOTENTIALITÉ

1 SOMMAIRE

2	INFORMATIONS GÉNÉRALES ET AVERTISSEMENTS	2
3	DIMENSIONS GÉNÉRALES ET RACCORDEMENTS (mm).....	3
4	INFORMATIONS SUR LA MATURATION À SEC OU « DRY AGEING ».....	5
5	CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES	7
5.1	INFORMATIONS SUR LE PRODUIT	8
5.2	GARANTIE	9
5.3	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	9
5.3.1	Déballage.....	9
5.3.2	Emplacement et mise de niveau	10
5.3.3	Chargement du produit.....	10
5.3.4	Branchement électrique.....	10
5.3.5	Raccordement de la vidange	11
5.3.6	Recyclage.....	11
5.4	INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU THERMOSTAT	12
5.4.1	Mise en marche de la machine.	12
5.4.2	Fonctionnement et manipulation du thermostat	12
5.4.3	Entretien.....	15
5.4.4	Anomalies et alarmes.....	16
5.5	CONSEILS UTILES	178

2 INFORMATIONS GÉNÉRALES ET AVERTISSEMENTS

Ce manuel a été créé pour faciliter la parfaite compréhension du fonctionnement, de l'installation et de l'entretien de l'appareil. Il fournit les informations et les avertissements nécessaires à l'installation et à l'utilisation correctes de l'appareil, et il décrit les caractéristiques et les possibilités qu'il propose, afin de pouvoir en exploiter tout le potentiel.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

Conservez ce manuel en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

En cas de vente ou de cession de l'appareil, fournissez ce manuel au nouvel utilisateur.



CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET IL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

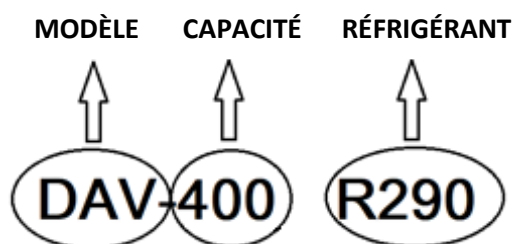
- L'emplacement doit être choisi et l'installation ainsi que les réparations ou les transformations doivent toujours être effectuées par un **TECHNICIEN AGRÉÉ**, conformément à la réglementation en vigueur dans chaque pays, dégageant le fabricant de toute responsabilité pour toute installation incorrecte.
- Une installation ou un réglage incorrects, un entretien ou une maintenance inappropriés de l'appareil, ainsi que toute manipulation de celui-ci peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.



- En cas de panne, appelez le **service d'assistance technique**.
- **NE** tentez **PAS** de le réparer vous-même et ne faites pas appel du personnel non qualifié ou non agréé.
- Utilisez des pièces de rechange d'origine, sans quoi la garantie sera annulée.
- Pour procéder aux opérations de maintenance, l'armoire réfrigérée doit être débranchée du réseau électrique au niveau du dispositif de déconnexion ou de l'interrupteur principal.
- **N'utilisez PAS** de produits abrasifs, corrosifs, acides, solvants et détergents à base de chlore pour le nettoyage, car ils endommageraient l'appareil.
- **NE** stockez **PAS** de substances explosives telles que des bombes aérosol de répulsif inflammable dans cet appareil.
- Veillez à éviter toute obstruction des ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure du châssis.
- **N'utilisez PAS** de dispositifs mécaniques ou d'autres méthodes pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- **N'utilisez PAS** d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments, sauf s'ils sont recommandés par le fabricant.

- Le niveau de pression acoustique d'émission pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

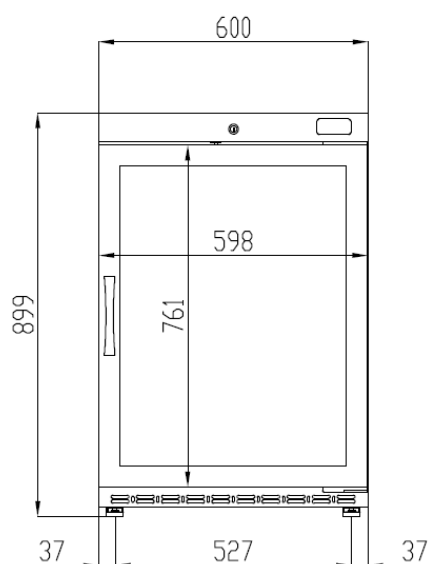
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou du personnel qualifié équivalent afin d'éviter tout danger.
- Si vous devez changer un câble, vous ne devez jamais opter pour un câble de section inférieure au câble remplacé.
- La charge maximale supportée par étagère est de 30 kg, répartie uniformément sur toute la surface de la grille.
- Description de la nomenclature du modèle :



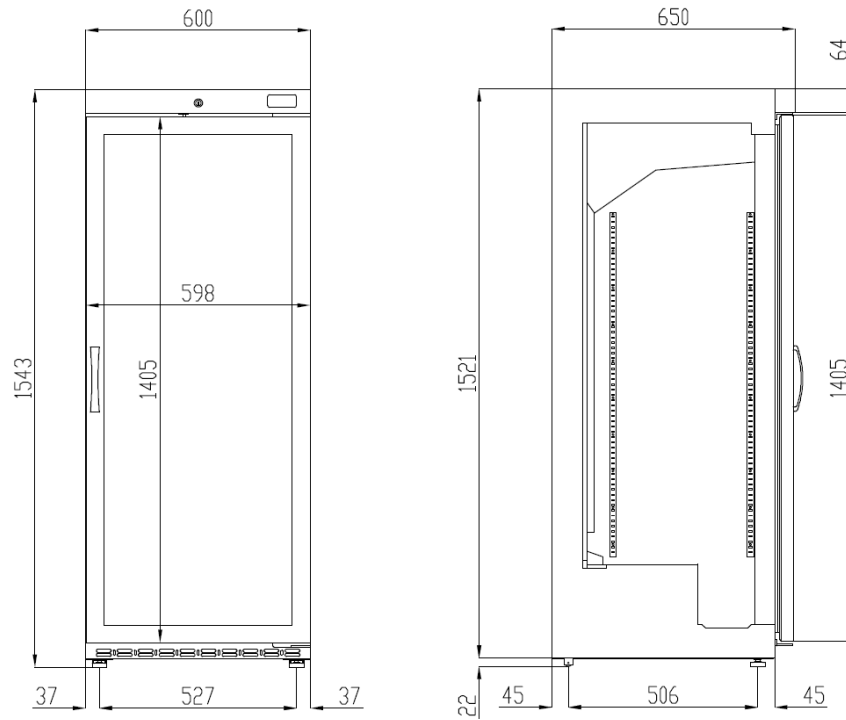
LE NON-RESPECT DE CES RÈGLES OU L'UTILISATION INCORRECTE DE L'APPAREIL LIBÈRE LE FABRICANT DE TOUTE GARANTIE OU EXCLUT TOUTE RÉCLAMATION ÉVENTUELLE.

3 DIMENSIONS GÉNÉRALES ET RACCORDEMENTS (mm)

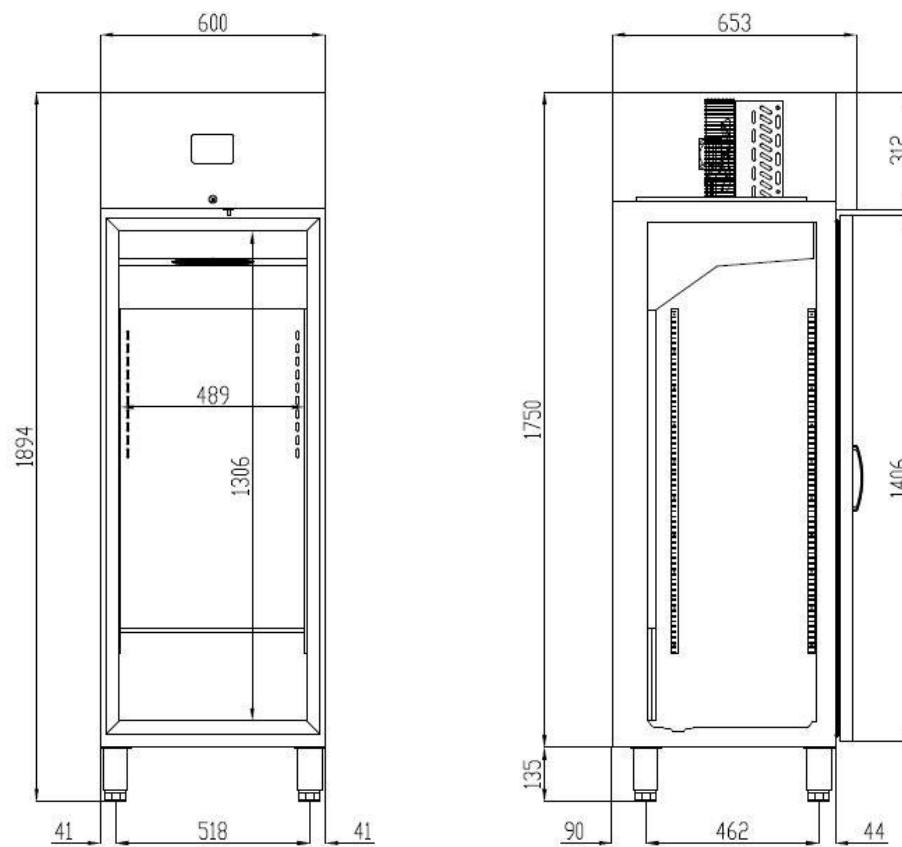
- DAV-200 :



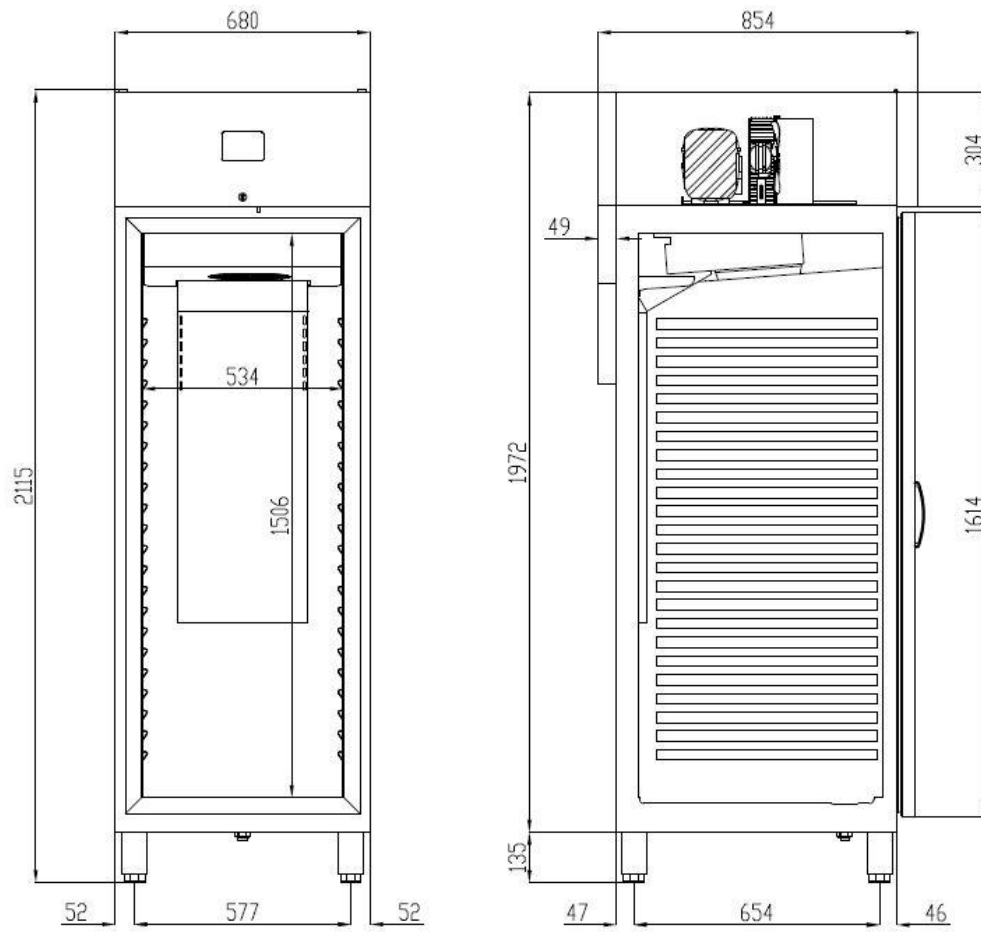
- DAV-400 :



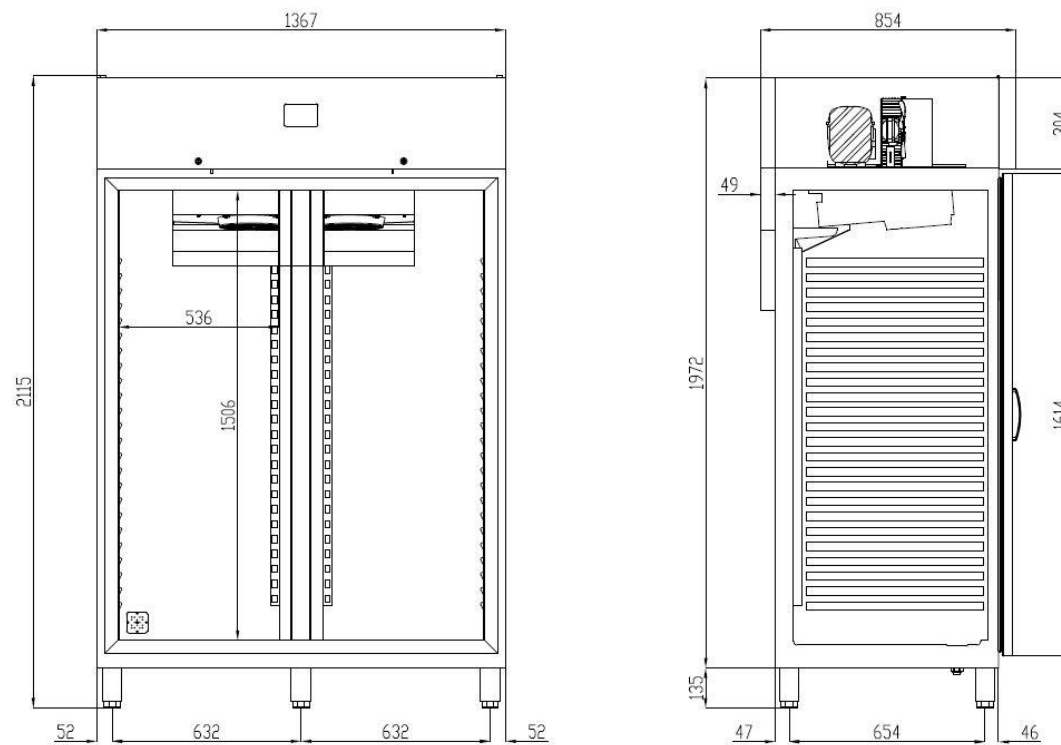
- DA-400 :



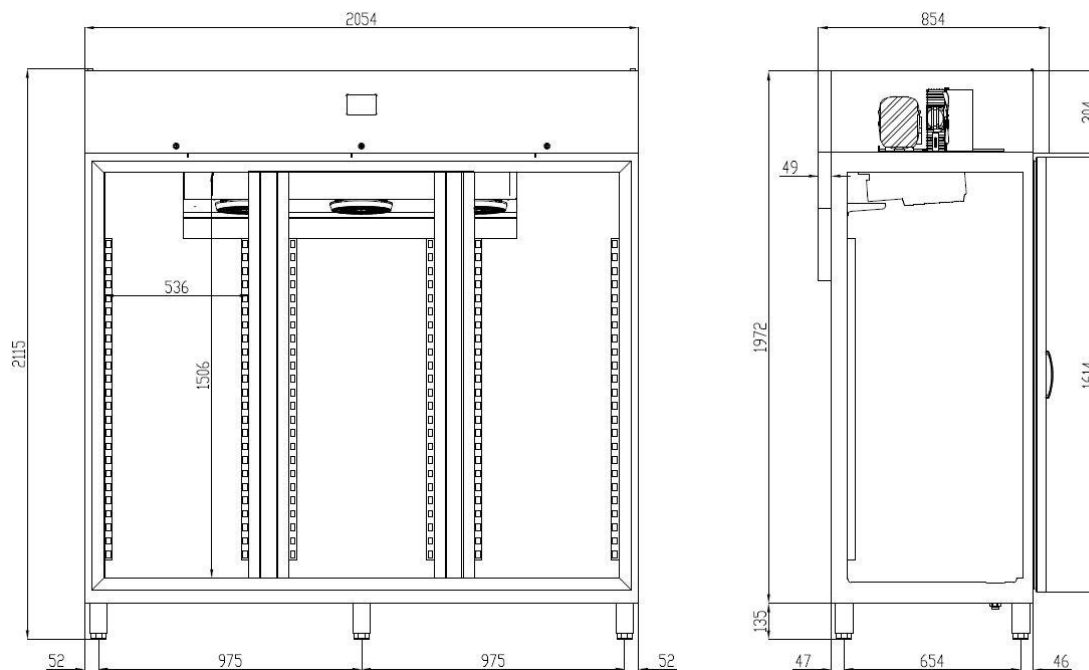
- DA-750:



- DA-1002:



- DA-2003:



4 INFORMATIONS SUR LA MATURATION À SEC OU « DRY AGEING »

La viande ne doit pas être consommée immédiatement après l'abattage de l'animal, car le processus de rigidité cadavérique que subissent tous les animaux la rend dure et fibreuse. Il convient donc de la laisser reposer un certain temps pour que les muscles se détendent et que la pièce soit plus tendre et plus savoureuse. La maturation à sec réalise ce processus de manière contrôlée dans le but d'obtenir les viandes les plus savoureuses, les plus texturées et les plus juteuses que l'on connaisse.

L'armoire que vous venez d'acquérir assure le processus de maturation de la viande par maturation à sec, qui se déroule essentiellement de la manière suivante :

Les pièces de viande doivent subir un processus de maturation d'au moins 14 jours, bien qu'une durée de 21 jours soit recommandée avec un maximum de 28 jours, et jamais plus de 40 jours, car à partir du 30^e jour environ, plus de 90 % des ruptures possibles des fibres ont déjà eu lieu. Dès lors, l'attendrissement de la viande provient de la dégradation d'autres protéines et l'odeur et le goût de la viande s'estompent. Ce processus doit être réalisé dans un environnement contrôlé, à une température proche de la température de congélation de la viande, mais sans l'atteindre (entre 1 °C et 3 °C) toutefois, afin de garantir le processus enzymatique adéquat. L'humidité sera stabilisée pour contrôler le métabolisme microbien à environ 55 %-70 % HR, le flux d'air autour des pièces de viande sera constant pour favoriser la maturation et éviter le développement de bactéries et de mauvaises odeurs autour du produit.

Il en résulte un processus appelé « protéolyse », qui consiste en la dégradation des protéines musculaires due à l'activation de certaines enzymes endogènes. Les composants les plus savoureux de la viande et ses acides aminés ressortent ainsi davantage, donnant

une viande plus tendre, en raison de la décomposition des fibres musculaires, et également une viande plus juteuse.

La maturation à sec de la viande doit toujours être contrôlée et supervisée par un expert en la matière, qui peut apporter des modifications aux réglages d'usine grâce à son expertise et sous sa responsabilité. Il est essentiel de maîtriser le processus et d'utiliser de la viande de grande qualité pour obtenir de bons résultats. Il est important de connaître l'origine et la qualité de la viande à maturer, ainsi que de maîtriser la découpe et l'emplacement des morceaux à utiliser. Il est aussi obligatoire que chaque pièce de viande soit identifiée correctement et que le processus soit supervisé par un professionnel.

À la fin de la période de maturation, les parties sombres et sèches de la viande doivent être retirées.

Le tableau indique les durées minimale et optimale de maturation en fonction de la catégorie commerciale de la viande bovine.

TYPE DE VIANDE	DURÉE MINIMALE DE MATURATION	DURÉE OPTIMALE DE MATURATION
VEAU	5-7 JOURS	21 JOURS
TAURILLON	7-14 JOURS	21 JOURS
BŒUF	7-14 JOURS	21 JOURS
VACHE	7-14 JOURS	21 JOURS

Les durées peuvent varier en fonction de la génétique, du sexe et de la graisse de l'animal.

5 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Cet appareil est construit conformément aux directives de la Communauté européenne relatives au traitement et à la conservation des aliments.

L'armoire que vous venez d'acheter permet de créer les conditions idéales pour le processus de maturation à sec de la viande. L'appareil est disponible en format armoire dans différentes tailles et il est équipé d'un contrôleur électronique numérique capable de maintenir la température dans les marges appropriées, ainsi que l'humidité relative dans la plage précise. Il dispose d'un système de circulation d'air continue, avec un système d'échange avec l'extérieur pour le renouvellement de l'air intérieur, avec filtre à charbon actif. Une lumière UVC (en option) à fonctionnement automatique permet également d'éliminer les germes et les bactéries, afin d'obtenir une saveur plus pure au cœur de la viande.

Les armoires fonctionnent en contrôlant en même temps la température et l'humidité relative du produit frais lorsqu'il est introduit dans l'appareil, qui est élevée, en l'abaissant jusqu'à la limite définie. Il convient toutefois de noter que l'appareil ne peut pas augmenter le taux d'humidité, car il n'est équipé d'aucun humidificateur.

Il est recommandé que cette armoire soit utilisée par du personnel qualifié dans le contrôle de la viande et que le processus fasse l'objet d'un suivi détaillé durant les premières utilisations jusqu'à parvenir aux réglages optimaux entre le mode de fonctionnement de

l'appareil, l'emplacement de l'armoire, le type de produit introduit et la maturation souhaitée par chaque professionnel.

Rappelons que la maturation à sec n'est recommandée que pour les pièces de viande de grande qualité, car le processus exige une viande contenant une grande quantité de graisse uniformément répartie et que les pertes dans le produit final peuvent atteindre 20 à 30 % entre la perte d'eau et le nettoyage final du produit avant consommation.

Le tableau suivant précise les caractéristiques de chaque modèle :

MODÈLE	DIMENSIONS EXTÉRIEURES			CAPACITÉ	APPAREIL RÉFRIGÉRÉ			
	longueur extérieure	hauteur extérieure	profondeur extérieure	Grilles	Gaz	tension	puissance frigo	consommation
	mm	mm	mm	unités			W	W/h
DAV-200	600	1020	650	2	R290	1+N 230/50	304	201
DAV-400	600	1800	650	2	R290	1+N 230/50	460	241
DA-400	600	1900	650	2	R290	1+N 230/50	488	307
DA-750	680	2130	850	2	R290	1+N 230/50	502	307
DA-1002	1370	2130	850	4	R290	1+N 230/50	1000	620
DA-2003	2055	2130	850	6	R290	1+N 230/50	1710	1100

5.1 INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Chaque appareil est identifié par une plaque signalétique, située sur l'un des côtés de l'appareil, qui indique ses caractéristiques techniques. Ne retirez pas la plaque de l'appareil.

Exemple d'informations figurant sur la plaque signalétique de votre appareil.

		E.S. 14900-LUCENA (CORDOBA) Made in Spain (E.U.)		 	
N° SERIE Serial Mode		21000714469			
MODELO Model		DA-750_R290		AÑO CONSTRUCCION Production Year	
GAS REFRIGERANTE Refrigerant Gas		R-290		CARGA REFRIGERANTE Refrigerant Charge ±10% (g)	
PCA/GWP PCA/GWP		3 TON CO2 EQ. Ton CO2 equivalent		90	
AGENTE EXPANSOR Insulation expansion agent		HFO		0.0	
T° TRABAJO (C°) Working Temperature(C°)		-2+8		CLASE CLIMATICA Climatic Class	
Potencia Frigorífica (W): Cooling Capacity (W)		502		Potencia Nominal (W): Nominal Power (W)	
Tension (V): Voltage(V)		230		Frecuencia (Hz): Frequency (Hz)	
POTENCIA LUMINARIA (W) Luminaire Power (W)		20		INTENSIDAD (A) Intensity (A)	
SISTEMAS CALEFACTORES (W) Heating Systems Power (W)				1,3	

Remarque : plaque présentée à titre d'exemple.

Mentionnez les caractéristiques indiquées lorsque vous contactez le service technique.

5.2 GARANTIE

L'appareil et les pièces qui le composent sont garantis pendant un an à compter de la date de vente, et couvre le remplacement (franco de port) de la ou des pièces défectueuses, à condition que le défaut ne soit pas dû à une mauvaise utilisation.

La garantie ne couvre pas la main-d'œuvre pour le remplacement des pièces.

Même pendant la période définie, la garantie ne s'applique pas en cas de pannes ou ruptures de pièces causées par un entretien insuffisant ou des conditions d'utilisation de l'appareil différentes de celles présentées dans ce manuel et des caractéristiques particulières de chaque modèle figurant dans le catalogue (tension différente de celle indiquée sur la plaque signalétique, température ambiante élevée, etc.)

Les retours **DOIVENT ÊTRE AUTORISÉS AU PRÉALABLE** par le fabricant et doivent être effectués dans l'emballage d'origine ou similaire.

5.3 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



L'emplacement doit être choisi et l'installation ainsi que les réparations ou les transformations doivent toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément à la réglementation en vigueur dans chaque pays.

Une installation ou un réglage incorrects, un entretien ou une maintenance inappropriés de l'appareil, ainsi que toute manipulation de celui-ci peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

5.3.1 Déballage

Déballer l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport, sinon prévenez immédiatement votre fournisseur et le transporteur. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil avant d'avoir évalué l'étendue des dommages.



Les matériaux d'emballage (plastiques, polyuréthane expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils sont potentiellement dangereux.

L'appareil ne doit pas basculer. Si nécessaire, consultez le fabricant pour savoir comment procéder. Dans ce cas, il faut attendre au moins 2 heures après son installation en position verticale avant de le mettre en marche.

L'appareil doit être manipulé à l'aide d'un chariot élévateur ou d'un équipement similaire afin de ne pas endommager sa structure. Transportez l'appareil jusqu'à l'endroit où il doit être installé, puis déballer-le.

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables et doivent être jetés dans le conteneur approprié.

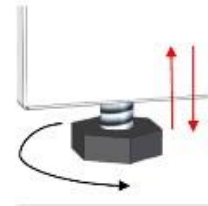
5.3.2 Emplacement et mise de niveau

L'endroit où est installé l'appareil doit être dégagé et propre, afin d'éviter que le ventilateur de l'armoire réfrigérée n'absorbe pas de matières qui se déposent ensuite sur les ailettes du condenseur, réduisant ainsi la performance du système.

Retirez la palette en veillant à ne pas heurter l'armoire. L'appareil peut maintenant être mis de niveau en vissant ou dévissant les pieds. Lorsqu'il est de niveau, vous pouvez retirer le film de protection de l'acier inoxydable à l'aide d'un objet non tranchant. N'utilisez pas de cutter, car vous pourriez rayer l'acier.



A : PIED
B : MOLETTE :
Tourner vers la droite pour abaisser l'armoire
Tourner vers la gauche pour relever l'armoire



Lors de l'installation définitive de l'appareil, veillez à conserver un espace de 60 mm avec le mur à l'arrière, 30 mm sur les côtés et 500 mm au-dessus.

Si l'appareil est équipé de roues, veillez à le placer sur une surface plane. Lors de la mise en marche, assurez-vous qu'il n'y a aucune source de chaleur à proximité.

Pour un fonctionnement parfait des éléments composant le système de réfrigération, il est extrêmement important que les prises d'air, tant du ventilateur situé à l'intérieur de l'armoire que du condenseur, ne soient pas obstruées.

N'installez pas l'équipement à l'extérieur.

N'introduisez aucun élément par les grilles de protection des ventilateurs ou la zone du groupe frigorifique.

5.3.3 Chargement du produit

Il est recommandé de suspendre des pièces de viande entières ou de placer des découpes sur les plateaux pour une maturation optimale.

5.3.4 Branchement électrique

Le branchement électrique de l'appareil doit toujours être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ.

Les dispositions légales en vigueur dans chaque pays concernant les branchements au réseau électrique doivent être respectées.

- Vérifiez que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- Il est essentiel que l'installation électrique sur laquelle l'armoire doit être branchée dispose d'une PRISE DE TERRE, ainsi que des disjoncteurs magnétothermique et différentiel appropriés.
- Vérifiez que la section de la prise d'alimentation est adaptée à la consommation qu'elle va supporter.
- La prise de courant doit être de type Schuko, car le cordon de votre



appareil est de ce type (également appelé type F ou encore CEE 7/4"), avec des bornes de 4,8 mm et une connexion à la terre. Pour votre sécurité, il est interdit de rallonger le cordon d'alimentation. Il est possible, sur demande, d'incorporer la fiche du pays de destination à condition qu'elle supporte l'intensité électrique de l'appareil et que sa législation en matière d'électricité le permette.

- Si vous détectez des défauts dans l'installation de l'appareil, veuillez en informer immédiatement votre fournisseur
- N'installez pas l'appareil à l'extérieur.
- En cas d'incendie, n'utilisez pas d'eau. Utilisez des extincteurs au CO₂ (dioxyde de carbone) et refroidissez la zone du moteur le plus rapidement possible.



En cas de non-respect des spécifications du fabricant ou d'installation incorrecte, le fabricant est dégagé de toute responsabilité pour tout dommage corporel ou dommage matériel causé à l'appareil.

Reportez-vous à la plaque signalétique identifiant l'appareil pour connaître ses caractéristiques électriques.

5.3.5 Raccordement de la vidange

Si vous souhaitez un emplacement fixe et définitif, il faut le raccorder à une évacuation générale, en créant un siphon avec cette évacuation pour éviter les pertes de froid. Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié.

5.3.6 Recyclage

L'emballage de ce produit se compose de :

- Palette en bois,
- Carton,
- Feuillard en polypropylène,
- Polystyrène expansé.



Tous les matériaux utilisés pour emballer cet appareil sont recyclables. L'élimination correcte de ces produits contribuera donc à la sauvegarde de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ces matériaux, veuillez contacter le bureau compétent de l'organisme local. Éliminez ces matériaux conformément à la réglementation en vigueur.



La norme européenne 2012/19/UE sur l'élimination des équipements électriques et électroniques indique que les appareils ménagers ne doivent pas être éliminés de la même manière que les déchets ménagers solides. Les appareils hors d'usage doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et de prévenir les risques potentiels pour la santé et l'environnement. Le symbole de la poubelle figure sur tous les produits pour rappeler l'obligation de tri sélectif. Pour de plus amples informations sur l'élimination correcte des appareils ménagers, les propriétaires de ces appareils peuvent contacter le service public compétent ou les revendeurs.

5.4 INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU THERMOSTAT



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.



CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET IL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

5.4.1 Mise en marche de la machine

Après avoir nettoyé l'intérieur de l'armoire, branchez-la au réseau électrique et vérifiez que le thermostat n'est pas à l'arrêt . Si c'est le cas, appuyez quelques secondes sur le bouton  pour allumer l'appareil.

- Si l'appareil est en marche, la température et l'humidité de la chambre s'affichent sur l'écran.
- Après quelques minutes, l'état du compresseur et des autres composants s'activent pour atteindre les conditions de température et d'humidité définies.

5.4.2 Fonctionnement et manipulation du thermostat

L'armoire que vous venez d'acheter est équipée d'un panneau de contrôle électronique de température et d'humidité. Grâce aux paramètres prédéfinis, il est en mesure de maintenir des conditions ambiantes à l'intérieur adaptées à la maturation à sec de la viande sans devoir manipuler les paramètres prédéfinis.

Si vous souhaitez modifier les réglages d'usine, seul du **personnel qualifié** est habilité pour cela et vous assumez l'entière responsabilité d'un fonctionnement avec des réglages modifiés.

5.4.2.1 Modification de la température et de l'humidité

- Étapes à suivre pour modifier la température et l'humidité relative (HR) sur les modèles DAV-200 et DAV-400 :
 1. Appuyez sur l'une des touches de l'écran pendant quelques secondes pour déverrouiller l'écran.
 2. Appuyez une fois sur le bouton **SET** : le point de consigne préréglé de la température (SPt) s'affiche.
 3. Si vous souhaitez le modifier, appuyez une fois sur **SET**, puis utilisez les flèches  **AUX**  pour régler la température souhaitée. Confirmez en appuyant sur **SET**.

4. Appuyez sur les touches   pour accéder au point de consigne de l'humidité (Sph). Appuyez une fois sur , puis utilisez les flèches   pour régler la valeur d'humidité relative souhaitée. Confirmez en appuyant sur .
 5. Pour sortir, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que les valeurs de température et d'humidité s'affichent à l'écran.
- Étapes à suivre pour modifier la température et l'humidité relative sur les modèles DA-400 et DA-750 :
 1. Appuyez sur l'une des touches de l'écran pendant quelques secondes pour déverrouiller l'écran.
 2. Appuyez sur le bouton  : le point de consigne actuel de la température s'affiche.
 3. Pour modifier la température, appuyez sur les touches  , puis sur  pour confirmer la nouvelle valeur.
 4. Une fois la nouvelle valeur de température confirmée, la valeur du point de consigne d'humidité relative s'affiche sur l'écran. Pour la modifier, appuyez de nouveau sur , puis utilisez les touches   pour régler la nouvelle valeur du point de consigne d'humidité relative. Appuyez sur le bouton  pour confirmer une dernière fois.

5.4.2.2 Activation de la lumière

Pour allumer ou éteindre l'éclairage, appuyez tout d'abord sur l'une des touches de l'écran pendant quelques secondes pour le déverrouiller. Le symbole du cadenas ouvert apparaît. Une fois déverrouillé :

Pour les modèles DAV-200 et DAV-400 : appuyez une fois sur la touche  pour allumer ou éteindre la lumière.

Pour les modèles DA-400 et DA-750 : appuyez une fois sur la touche  pour allumer ou éteindre la lumière.

5.4.2.3 Accès au menu pour changer la langue ou afficher/modifier les valeurs de fonctionnement

Pour activer le menu du thermostat, appuyez tout d'abord sur l'une des touches de l'écran pendant quelques secondes pour le déverrouiller. Le symbole du cadenas ouvert apparaît.

Pour les modèles DAV-200 et DAV-400, accès à la programmation uniquement :

Appuyez sur le bouton  pendant quelques secondes jusqu'à ce que le

paramètre « PA » s'affiche, appuyez à nouveau sur  et entrez le mot de passe pour accéder à la liste des paramètres.

Pour les modèles DA-400 et DA-750 :

Pour entrer dans le menu, appuyez sur le bouton  pendant quelques secondes. Deux options apparaissent :

1. Langue : accédez à cette option pour changer la langue du thermostat. Appuyez sur la touche  pour accéder à la sélection de la langue. À l'aide des touches haut et bas , recherchez la langue de votre choix. Une fois sélectionnée, appuyez sur  pour confirmer, puis sur la touche  pour revenir en arrière dans les menus jusqu'à l'affichage de la température et de l'humidité de l'appareil.
2. Service : accédez à cette option pour consulter et/ou modifier les valeurs des paramètres, afficher les valeurs internes, les alarmes, annuler les informations en mémoire et réinitialiser les paramètres.

Sélectionnez une fonction à l'aide des touches , puis appuyez sur la touche  pour entrer. Appuyez sur la touche  pour sortir et revenir en arrière dans les menus jusqu'à l'affichage de la température et de l'humidité de l'appareil.

5.4.2.4 Accès aux fonctions auxiliaires

Pour accéder aux fonctions auxiliaires du thermostat, appuyez tout d'abord sur l'une des touches de l'écran pendant quelques secondes pour le déverrouiller. Le symbole du cadenas ouvert apparaît.

Pour les modèles DAV-200 et DAV-400 :

Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes pour accéder aux fonctions supplémentaires. Sélectionnez la fonction à afficher à l'aide des touches  , puis appuyez sur . Appuyez ensuite sur la touche  pour sortir.

Pour les modèles DA-400 et DA-750 :

Pour accéder aux fonctions auxiliaires, appuyez une fois sur la touche . Vous pouvez alors accéder aux fonctions suivantes :

1. Dégivrage manuel
2. Surchauffe
3. Apport d'humidité relative supplémentaire
4. Économie d'énergie

Appuyez sur les touches  pour sélectionner l'une des fonctions, puis appuyez sur la touche  pour confirmer. Appuyez à nouveau sur  pour activer la fonction. Pour annuler la fonction activée, suivez les mêmes étapes que pour son activation. Appuyez sur la touche  pour sortir et revenir en arrière dans les menus jusqu'à l'affichage de la température et de l'humidité de l'appareil.

5.4.2.5 Dégivrage

Pour les modèles DAV-200 et DAV-400 :

Le dégivrage est automatique, mais vous avez toujours la possibilité d'effectuer un cycle de dégivrage manuel en appuyant sur la touche . Le dégivrage peut s'effectuer manuellement tant que les valeurs de cette fonction le permettent.

Pour les modèles DA-400 et DA-750 :

Le dégivrage est automatique, mais vous avez toujours la possibilité d'effectuer un cycle de dégivrage manuel en suivant les étapes expliquées ci-dessus.

5.4.3 Entretien

Ces instructions visent à vous aider, vous ou votre service d'assistance technique, afin d'assurer le meilleur entretien possible pendant toute la durée de vie de votre armoire.

Nous décrivons le nettoyage ainsi qu'un contrôle rapide de l'appareil que vous pouvez effectuer avant de contacter le support technique. Nous espérons que ces indications vous seront utiles.

5.4.3.1 Nettoyage à réaliser par l'utilisateur

Avant toute opération de nettoyage, appuyez sur le bouton du thermostat , assurez-vous que l'appareil est éteint, puis retirez la fiche de la prise électrique. Il est considéré comme déconnecté lorsque la fiche est débranchée.



AVERTISSEMENT : n'utilisez pas de robots à vapeur pour le nettoyage !
Risque de pannes et de blessures.

Veillez à ce que l'eau de nettoyage ne pénètre pas dans les composants électriques ou la grille de ventilation.

Veillez à ne pas endommager ou retirer la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil, car elle est importante pour notre service clientèle.

5.4.3.2 Renouvellement de l'air par le filtre à charbon actif

Le filtre doit être changé une fois par an afin de garantir la pleine efficacité du filtre à charbon.

Changement du filtre : retirez les vis situées en bas de l'appareil, enlevez le couvercle puis le filtre situé à l'intérieur. Remplacez-le par un autre filtre.

Il faut ensuite remonter le couvercle du filtre avec les vis retirées précédemment.

5.4.3.3 Changement de la lumière UVC

Si l'appareil est équipé de cette option et que vous souhaitez remplacer la lumière, dévissez et retirez la tôle située à l'arrière et qui sert de conduit d'air. Une fois la tôle retirée, vous pouvez accéder à la lumière UVC, la remplacer et remettre la tôle en place telle qu'elle était à l'origine.

5.4.4 Anomalies et alarmes

En cas d'anomalie ou de dysfonctionnement, suivez les étapes ci-dessous. Le tableau suivant énumère les causes et solutions possibles. En cas de doute ou si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, veuillez contacter le support technique.

	Ne manipulez pas les composants électriques vous-même, en raison du danger de mort dû aux composants sous tension.	
ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	Absence de tension	Vérifiez que le réfrigérateur est alimenté en s'assurant que l'écran est allumé.
Température insuffisante	Emplacement du réfrigérateur	Vérifiez qu'il n'y a aucune source de chaleur à proximité.
	Température ambiante	Vérifiez que la température ambiante ne dépasse pas +40 °C, température maximale de fonctionnement de l'appareil.
	Emplacement des produits à l'intérieur de l'armoire	Vérifiez que le produit est parfaitement positionné, sans obstruer les sorties d'air du ventilateur interne, et que le temps écoulé depuis sa mise en place est suffisant pour refroidir le produit.
	Fermez la porte	Vérifiez que les portes ferment correctement.
	Propreté du condenseur	Vérifiez que le condenseur est propre : n'oubliez pas que plus l'appareil est propre, plus particulièrement les ailettes du condenseur, plus vous économiserez de l'énergie. La fréquence est déterminée en fonction des caractéristiques du local. S'il est sale, appelez un technicien pour le nettoyer.
Bruits étranges ou excessifs	Mise de niveau incorrecte et mauvaise fermeture des portes	Vérifiez que l'armoire est de niveau et que les portes se ferment correctement.
	Friction avec la partie mobile de l'appareil	Vérifiez qu'aucun objet ne crée de friction avec les pièces mobiles de l'appareil.
	Fixations desserrées	Vérifiez que les vis (au moins celles qui sont visibles) sont bien serrées.
	REMARQUE : si un défaut non répertorié dans le tableau se produit, veuillez contacter le service d'assistance technique. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.	

5.5 CONSEILS UTILES

Veuillez lire attentivement les conseils suivants afin d'exploiter au mieux tout le potentiel de l'appareil.

Effectuez les opérations de nettoyage appropriées pour assurer une longue durée de vie à votre appareil.

- Avant de mettre votre appareil en service, il est recommandé de procéder à un nettoyage à répéter fréquemment pour le désinfecter. Pour ce faire, N'utilisez PAS de détergents abrasifs, corrosifs, acides, à base de chlore, de solvants ou de dérivés du pétrole pour désinfecter ou nettoyer l'intérieur de l'appareil.
- Si des blocs de sel sont inclus, déballez-les, retirez le film et placez-les sur le plateau en acier situé au bas de l'appareil. Il doit être contrôlé tous les 2 ou 3 jours pour éviter la présence de liquide.
- La viande à maturer doit être fraîche, au maximum 5 jours après l'abattage.
- Pour faire maturer des pièces de viande sur les grilles, il faut s'assurer qu'elles possèdent une bonne couverture de graisse et autant que possible autour de l'os.
- Il est impératif de porter des gants de protection pour toucher la viande : personne ne doit la toucher sans gants.
- Nettoyez l'appareil régulièrement et/ou en cas de déversement ou de présence de résidus. Avant toute opération de nettoyage, l'appareil doit être débranché du réseau électrique. L'appareil est équipé d'une évacuation d'urgence pour faciliter son nettoyage. Cette évacuation doit être raccordée avec un siphon à un réseau d'égouts, ou l'eau doit être acheminée vers un récipient qui devra être vidé régulièrement. Pendant l'opération de nettoyage, il est indispensable de retirer le bouchon de vidange et de nettoyer le drain, afin d'éviter toute obstruction que provoquerait l'entraînement d'éléments solides. Il est prévu que les éventuels liquides présents ne stagnent pas.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de jets d'eau sous pression.
- Nettoyage du condenseur : lors du nettoyage, il faut veiller à ne pas plier les ailettes en aluminium du condenseur, car cela empêcherait l'air de passer et le condenseur de jouer son rôle, causant de graves dommages à l'appareil qui ne serait alors plus couvert par la garantie.
- Prenez les précautions nécessaires avant d'accéder à la zone du groupe de condensation, en raison de l'existence de températures élevées dans certains éléments, et du risque de brûlures qui en découle.
- Vérifiez que les portes ferment parfaitement.
- Il est recommandé de contacter le service technique deux fois par an afin qu'il puisse effectuer les contrôles et l'entretien nécessaires.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période (vacances, fermeture temporaire, etc.), veuillez observer les consignes suivantes :
 - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ;
 - Videz et nettoyez soigneusement l'appareil ;
 - Laissez la porte entrouverte pour permettre la circulation de l'air et éviter ainsi que des moisissures se forment.



CORECO S.A.

Ctra. Córdoba - Málaga, km 80.800 Tél. : **+34 957 50 22 75**

14900 - Lucena (Cordoue) Espagne Fax. : +34 957 51 42 98

www.coreco.es

E-mail : info@coreco.es