ES

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: MADURADORES DE CARNE



EN

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS: MEAT AGEING CABINETS

Acceso a los manuales completos de los controladores y los diagramas eléctricos.

Access the complete controller manuals and wiring diagrams.

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

EN

Please read the warnings contained in this manual carefully. They provide essential information about using and maintaining the appliance safely.
Keep the installation and use booklet: future users will need it.

The manufacturer reserves the right to make changes to this manual without prior notice or liability. PAGE: 18











PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	PROTECCIÓN A TIERRA	EQUIPOTENCIALIDAD
CAUTION	HAZARDOUS VOLTAGE	READ THE INSTRUCTIONS	GROUNDING PROTECTION	EQUIPOTENTIAL BONDING

1 ÍNDICE

2 INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES. 2

3 DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm) 3

4 INFORMACIÓN DE LA MADURACIÓN EN SECO 0 “DRIY AGING” 6

5 CARACTERÍSTICAS GENERALES 7

5.1 DATOS DEL PRODUCTO. 8

5.2 GARANTÍA. 8

5.3 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN. 9

5.3.1 Desembalaje. 9

5.3.2 Emplazamiento y nivelación. 10

5.3.3 Carga de producto. 10

5.3.4 Conexión eléctrica. 10

5.3.5 Conexión del desagüe. 11

5.3.6 Reciclaje. 11

5.4 INSTRUCCIONES DE USO DEL TERMOSTATO. 12

5.4.1 Encendido de la máquina. 12

5.4.2 Funcionamiento y manejo del termostato. 12

5.4.3 Mantenimiento. 15

5.4.4 Anomalías y Alarmas. 16

5.5 CONSEJOS ÚTILES. 17

2 INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES.

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. La información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato están disponibles, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que se pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

Conservar este manual en lugar seguro para futuras consultas.

En caso de venta o cesión de la máquina, suministrar este manual al nuevo usuario.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

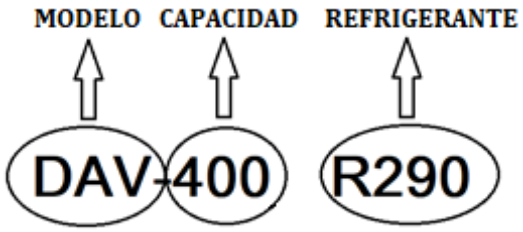
- El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.
- La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiados del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.
  - Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica.**
  - **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
  - Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.



  - Para realizar operaciones de mantenimiento es preciso desconectar el armario refrigerado de la corriente eléctrica mediante el dispositivo de desconexión/interruptor general.
  - **NO** utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían al aparato.
  - **NO** almacenar en este aparato sustancias explosivas como latas de aerosol con un repelente inflamable.
  - Mantener libres de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en la envolvente del aparato o en la estructura de encastre.
  - **NO** utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos a los recomendados por el fabricante.

- **NO** utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

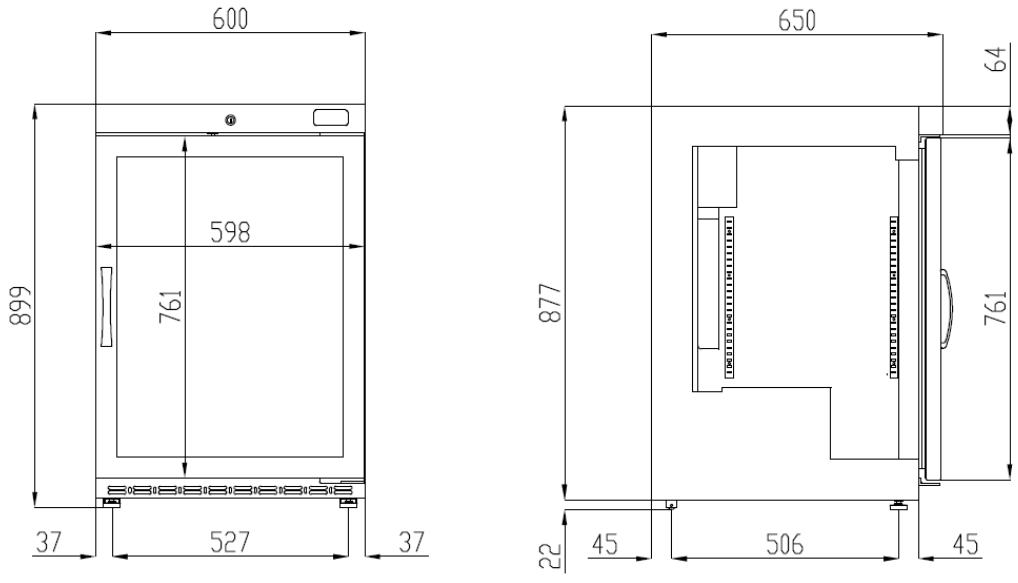
- El nivel de presión sonora de emisión ponderado A está por debajo de 70dB (A).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección del cable cambiado.
- La carga máxima soportada por estante es de 30Kg. repartidos uniformemente sobre toda la superficie del estante.
- Descripción de los dígitos referentes a la nomenclatura del modelo:



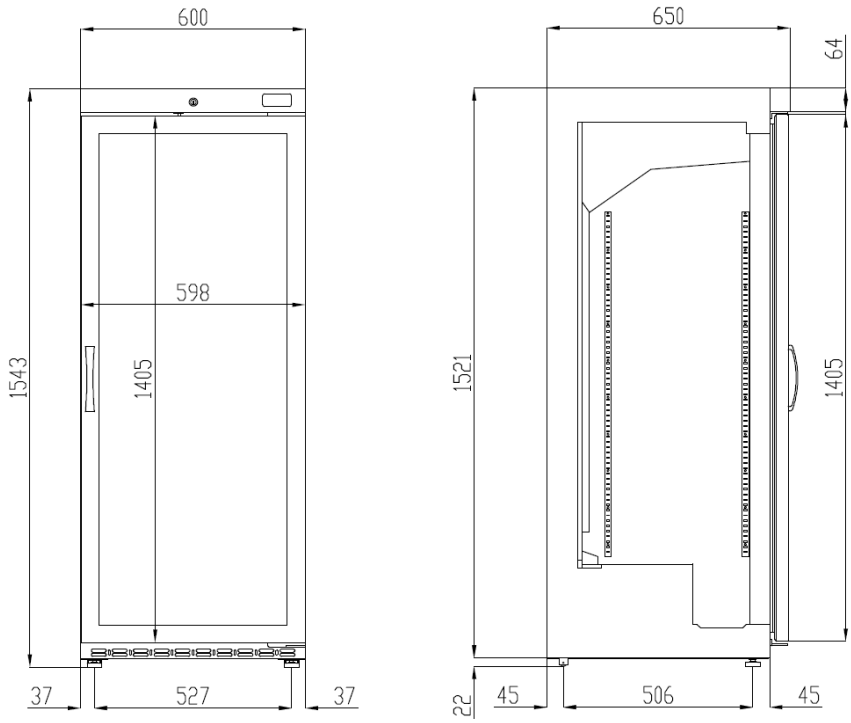
EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.

3 DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm)

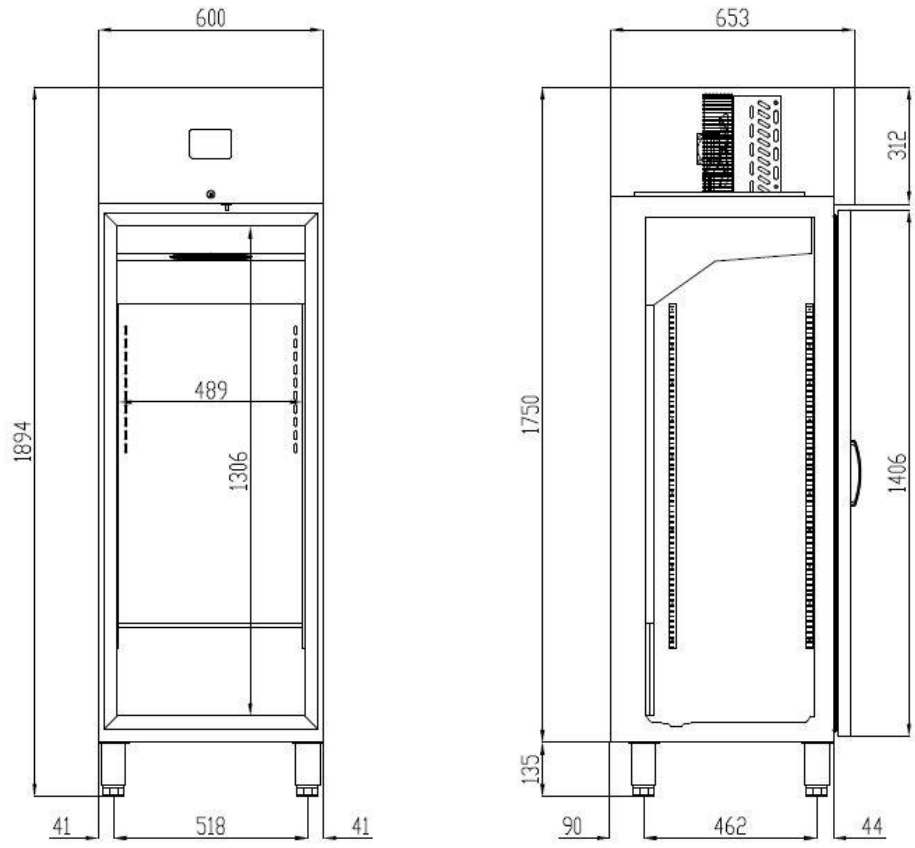
- DAV-200:



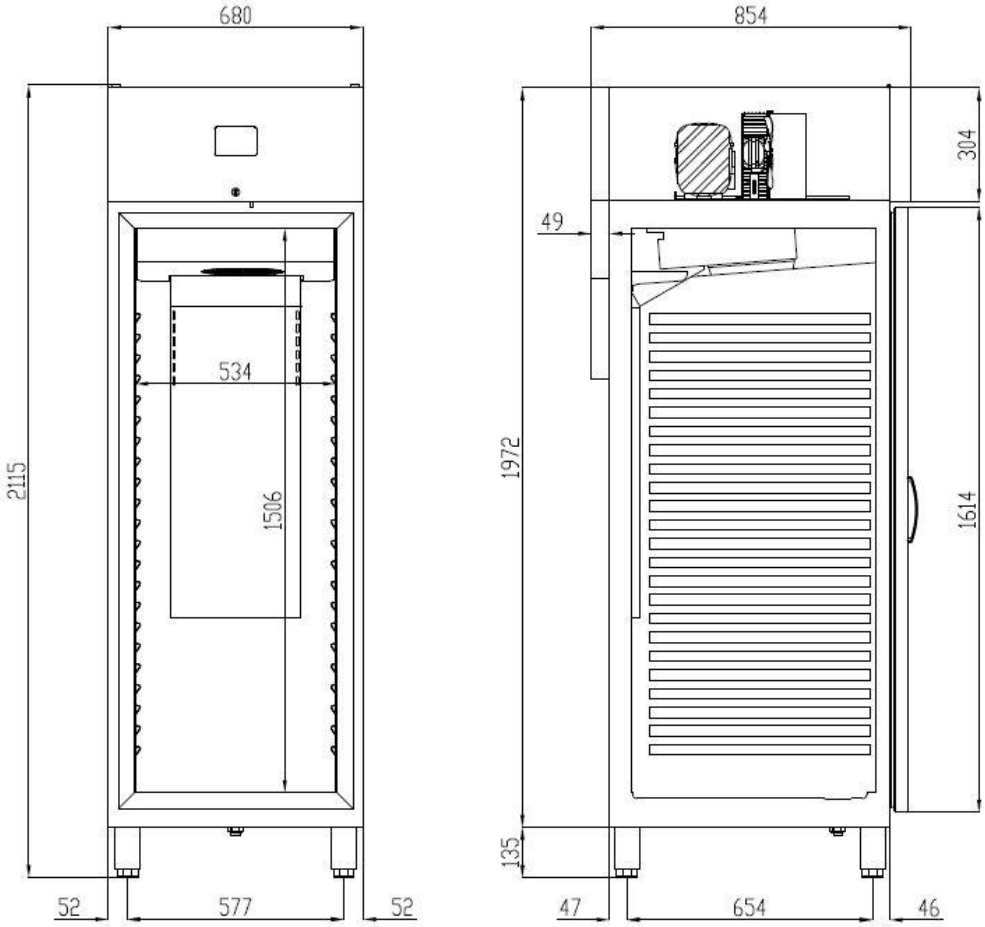
- DAV-400:



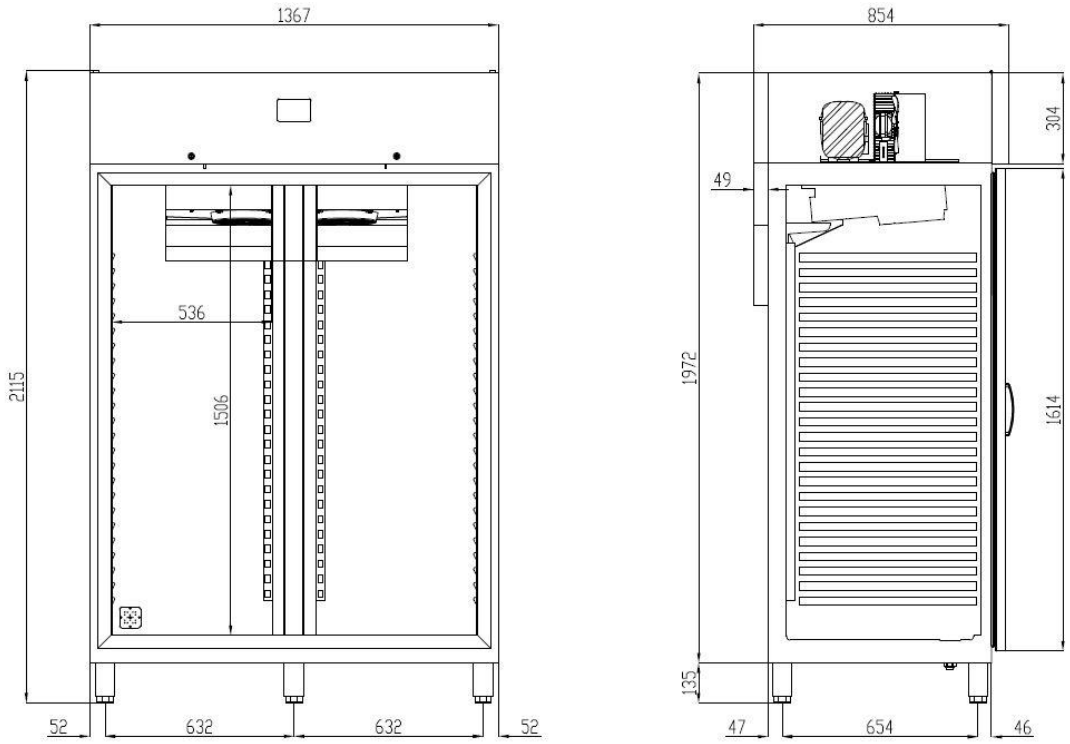
- DA-400:



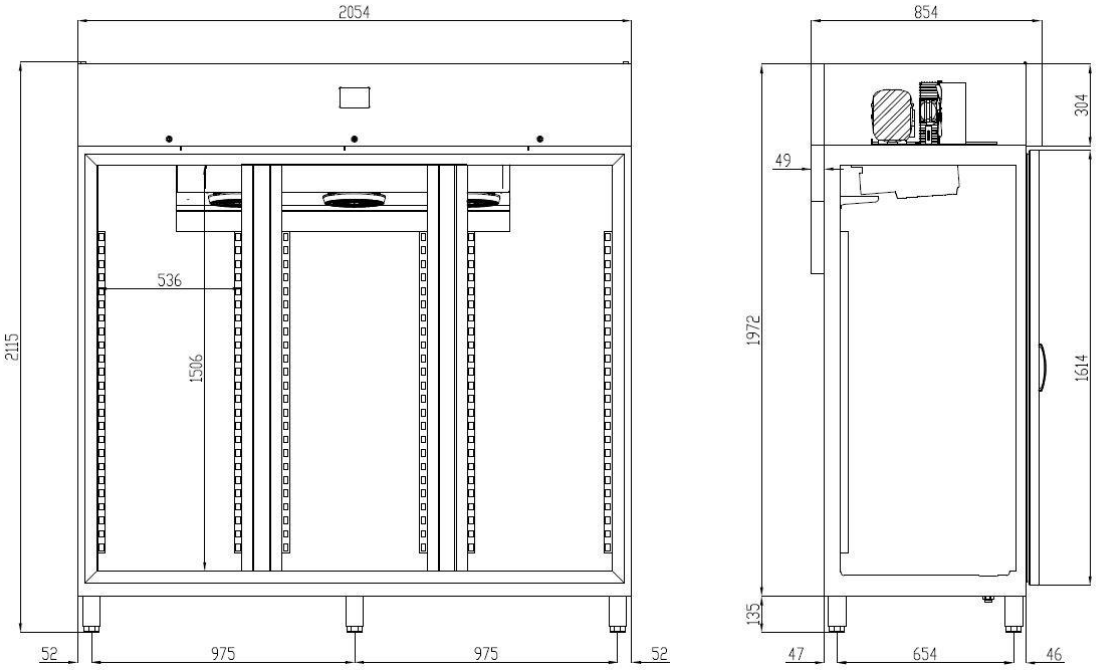
- DA-750:



- DA-1002:



- DA-2003:



4 INFORMACIÓN DE LA MADURACIÓN EN SECO 0 “DRIY AGING”

La carne procedente de animales, no es conveniente consumirla recién abatido el animal, pues debido al proceso de rigor mortis que sufren todos los animales, ésta se encuentra dura y fibrosa, por eso se deja un tiempo de reposo para que los músculos se relajen y la pieza sea más blanda y sabrosa. Pues bien, el madurado en seco lleva a cabo este proceso de forma controlada para obtener las carnes con mejor sabor, textura y jugosidad que se conocen.

El armario que ha adquirido realiza el proceso de maduración de la carne por el método de maduración en seco, éste método consiste básicamente en lo siguiente:

Las piezas de carne se deben someter a un proceso de maduración mínimo de 14 días, siendo recomendable unos 21 días y con límite máximo de 28 días, y nunca más de 40 ya que aproximadamente a partir del día 30 más del 90% de las posibles rupturas de la fibra ya se han completado. A partir de entonces el reblandecimiento de la carne procede de la descomposición de otras proteínas y se va perdiendo olor y sabor. Este proceso se debe realizar en un ambiente controlado, con una temperatura cercana a la de congelación de la carne, pero sin llegar a ella (entre 1ºC y 3ºC) para que el proceso enzimático sea el adecuado, la humedad estará estabilizada para controlar el metabolismo microbiano entorno al 55%-70% HR, el flujo de aire alrededor de las piezas de carne será constante para favorecer la maduración y evitar el crecimiento de bacterias y de malos olores envolviendo el producto.
Todo esto da lugar a un proceso llamado “proteólisis” que es la degradación de las proteínas musculares a causa de la activación de determinadas enzimas endógenas. Esto provoca la potenciación de los componentes más sabrosos de la carne y sus aminoácidos,

dando como resultado una carne más tierna, por la rotura de las fibras musculares, y también más jugosa.
La maduración en seco de la carne debe estar siempre controlada y supervisada por un experto en la materia, éste puede realizar modificaciones a la configuración de fábrica bajo su experiencia y responsabilidad. Es fundamental conocer bien el proceso y usar carne de alta calidad, para obtener buenos resultados. Es importante conocer el origen y la calidad de la carne a madurar, así como dominar el corte y la colocación de las piezas que van a ser utilizadas, también resulta obligatorio una identificación correcta de cada pieza y la supervisión profesional del proceso.

Una vez finalizado el tiempo de maduración de la carne, se deben retirar las zonas oscuras y secas de ésta.

En la tabla vemos los tiempos mínimos y óptimos de maduración según la categoría comercial de la carne de vacuno.

TIPO DE CARNE	TIEMPO MÍNIMO DE MADURACIÓN	TIEMPO OPTIMO DE MADURACIÓN
TERNERA	5-7 DÍAS	21 DÍAS
AÑOJO	7-14 DÍAS	21 DÍAS
BUEY	7-14 DÍAS	21 DÍAS
VACA	7-14 DÍAS	21 DÍAS

Los tiempos pueden variar en función de la genética, sexo y de la grasa del animal.

5 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Estas máquinas han sido construidas de acuerdo a las directivas de la CE en lo referente al tratamiento y conservación de alimentos.

El armario que ha adquirido consigue crear las condiciones ideales para el proceso de maduración en seco de la carne. Está disponible en formato de armario y en varios tamaños. Cuenta con un controlador electrónico digital capaz de mantener la temperatura en los márgenes adecuados, así como la humedad relativa dentro del rango preciso, dispone de un sistema de circulación continua de aire, con sistema de intercambio con el exterior para renovación del aire interior, dotado de filtro de carbón activo. Asimismo, cuenta con luz UVC (opcional) con funcionamiento automático para eliminar gérmenes y bacterias, consiguiendo así un sabor más puro en la carne.

Los armarios trabajan controlando la temperatura y a la vez la humedad relativa que aporta el producto fresco al ser introducido a la máquina, que es alta, rebajándola hasta el límite establecido. Pero hay que indicar que la máquina no puede elevar la humedad pues no dispone de humidificador.

La utilización de esta máquina se recomienda a personal cualificado en el control de carne y se recomienda en las primeras ocasiones un seguimiento detallado del proceso hasta conseguir una adecuación idónea entre la forma de trabajo de la máquina, la ubicación del mueble, el género introducido y la maduración deseada por cada profesional.

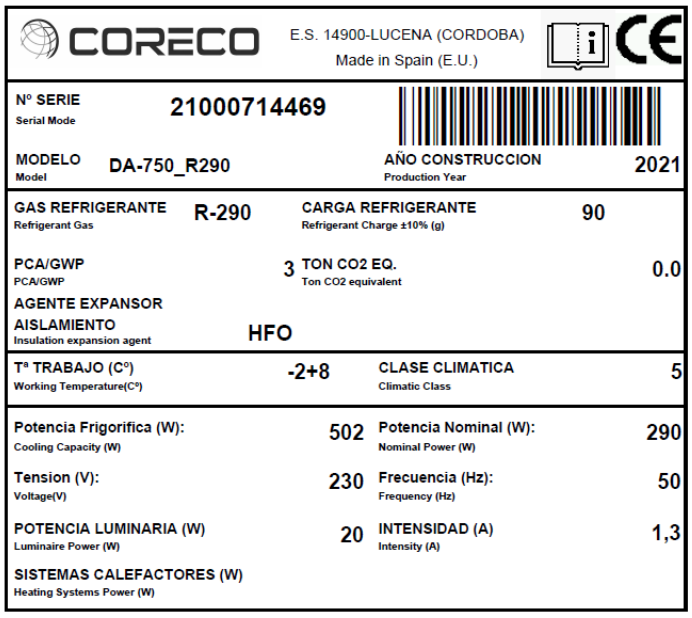
Se recuerda que la maduración en seco está recomendada sólo para piezas de carne de gran calidad, ya que el proceso requiere de carnes con alto grado de grasa distribuida de forma uniforme y que las mermas en el producto final pueden estar entre un 20% y un 30% entre la perdida de agua y la limpieza final del producto antes de ser consumido.

En la siguiente tabla se especifica las características de cada modelo:

MODELO	EXTERIOR			CAPACIDAD	EQUIPO FRIGORÍFICO			
	largo exterior	alto exterior	fondo exterior	Estantes	Gas	tensión	potencia frig	consumo
	mm	mm	mm	uds			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 DATOS DEL PRODUCTO.

Todos los aparatos disponen de una placa matrícula que identifica el aparato e indica las características técnicas del mismo, está ubicada en uno de los laterales de la máquina. No retire la placa del aparato.
Ejemplo de los posibles datos expuestos en la placa matrícula que acompaña su mueble.



Nota: Esta placa es a modo de ejemplo.

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

5.2 GARANTÍA.

El aparato y las piezas que lo componen están garantizadas durante un año contando desde la fecha de venta, y consiste en la reposición (a portes debidos) de la pieza o piezas defectuosas, siempre que no sea debido a un mal uso de las mismas.

La garantía no incluye la mano de obra derivada de la sustitución de piezas.

No será considerado garantía, aun estando dentro del plazo establecido, las averías o roturas de piezas que se produzcan por falta de mantenimiento o sometimiento del mueble a condiciones de trabajo distintas a las establecidas en este manual, y las particulares de cada modelo recogidas en catálogo (tensión distinta a la especificada en la placa matrícula, temperaturas de ambiente elevado, etc…).

Las devoluciones **DEBEN SER AUTORIZADAS PREVIAMENTE** por el fabricante, y deberá incluir el embalaje original o similar.

5.3 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.



El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiados del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.

5.3.1 Desembalaje.

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido ningún daño en el transporte, de lo contrario notifíquelo inmediatamente a su proveedor y al transportista. En caso de duda no utilice la máquina hasta haber analizado el alcance de los daños.



Los elementos del embalaje (plásticos, poliuretano expandido, grapas, etc.…) no deben dejarse al alcance de los niños, pues tienen un peligro potencial.

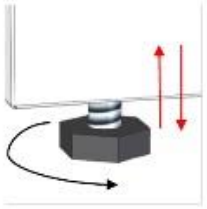
El aparato no se debe de volcar. En caso de necesidad, hacer la consulta al fabricante para indicar cómo proceder. En tal caso, hay que esperar mínimo 2 horas desde que se colocó en posición vertical para su puesta en marcha.
El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.
Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que se deben tirar en su contenedor correspondiente.

5.3.2 Emplazamiento y nivelación.

La zona donde se ubique la máquina debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema.
Retirar el pallet, cuidando de no provocar golpes en el mueble. Ahora se puede nivelar la máquina, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, no usar un cúter ya que podría arañar el acero.



A: CUERPO DE LA PATA
B: ROSCA:
Girar a la derecha para bajar el mueble
Girar a la izquierda para elevar el mueble



El aparato, en su colocación definitiva, debe quedar retirado de la pared por su respaldo 60mm y por sus laterales 30mm, y 500mm del techo.
Si la máquina va con ruedas asegúrese de colocar el equipo en una superficie plana. En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana.
Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en el interior del armario como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.
No instalar el equipo a la intemperie.
No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.

5.3.3 Carga de producto.

Se recomienda colgar piezas de carne enteras o depositar cortes sobre las bandejas para una maduración más óptima.

5.3.4 Conexión eléctrica.

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.
Se deberán tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.



- Verificar que la tensión y frecuencia de la red corresponde a la que se indica en la placa matrícula.
- Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el armario disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magnetotérmico y diferencial.
- Comprobar que la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.
- La toma de corriente ha de ser tipo Schuko ya que la manguera que incorpora su aparato es de ese tipo (también llamada tipo F o

también llamada CEE 7/4"), con bornes de 4,8mm. y toma de tierra. Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su seguridad. Bajo pedido previo se podría incorporar la clavija del país de destino siempre que soporte la intensidad de corriente de la máquina y su legislación referente a electricidad así lo permita.

- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente
- No instalar el aparato a la intemperie.
- En caso de incendio no utilizar agua. Utilizar extintores con CO2 (anhídrido carbónico) y enfriar lo más rápidamente la zona del motor.

	**No cumplir con las especificaciones del fabricante o una instalación inadecuada, exime al mismo de cualquier responsabilidad, no haciéndose responsable de los daños personales, o materiales que pudiera sufrir la máquina.**

Consulte la placa de características que identifica el aparato para conocer las características eléctricas de su equipo.

5.3.5 Conexión del desagüe.

Si se desea colocar una ubicación fija y definitiva se debe conectar a un desagüe general, creando un sifón con dicho desagüe para evitar pérdidas de frío. Esta operación se debe de llevar a cabo mediante personal cualificado.

5.3.6 Reciclaje.

El embalaje de este producto está formado por:

- Palet de madera.
- Cartón.
- Fleje de polipropileno.
- Poliestireno expandido.



Todos los embalajes utilizados en el empaquetado de esta máquina, son reciclables, con lo que la eliminación correcta de estos productos contribuirá a la conservación del medio ambiente. Para mayor información sobre el reciclaje de estos productos, diríjase a la oficina competente del organismo local. Deseche estos materiales con arreglo a las normas vigentes.



La norma Europea 2012/19/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indica que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

5.4 INSTRUCCIONES DE USO DEL TERMOSTATO.





ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

5.4.1 Encendido de la máquina.

Con el interior del mueble limpio, enchufar a la red eléctrica, verificar que el termostato no se encuentre en estado off , si es este el caso, deje pulsado durante unos segundos el botón  para encender la máquina.

- Si el aparato está en estado On, se mostrará en el display la temperatura y humedad de la cámara.
- Pasado unos minutos el estado del compresor y el resto de componentes se activarán para conseguir las condiciones de temperatura y humedad configuradas.

5.4.2 Funcionamiento y manejo del termostato.

El armario que ha adquirido dispone de un controlador electrónico de temperatura y humedad. Con los parámetros preestablecidos es capaz de mantener unas condiciones ambientales interiores adecuadas para la maduración de carne en seco sin necesidad de manipular los parámetros preestablecidos.

En caso que se quiera modificar los parámetros de fábrica, sólo podrá hacerlo **personal cualificado** y, el funcionamiento quedará bajo su responsabilidad al realizar dichos cambios.

5.4.2.1 Modificación de la temperatura y humedad.

- Pasos a seguir para la modificación de la temperatura y la H.R. en los modelo DAV-200 y DAV-400:

1. Pulsar una de las teclas del diplay durante unos segundos para el desbloqueo de la pantalla.
2. Pulsar el botón  1 vez, aparecerá el set point de temperatura (SPt) prefijado
3. En caso de querer modificarlo pulse  1 vez y con las flechas 

modifique a la temperatura deseada, confirme con SET.

4. Pulse con las teclas AUX ∧ , para acceder al set point de la humedad (SPh), pulse SET 1 vez y con las flechas AUX ∧ modifique el valor de H.R. deseado y confirme con SET.
5. Para salir pulse la tecla ⏻ hasta llegar a visualizar los valores de temperatura y humedad leído por el display.

- Pasos a seguir para la modificación de la temperatura y H.R. en los modelo DA-400 y DA-750:

1. Pulsar una de las teclas del display durante unos segundos para el desbloqueo de la pantalla.
2. Pulsar el botón SET y aparecerá en pantalla el valor actual de consigna de temperatura.
3. Para modificar la Temperatura pulsar las teclas ∨ ∧AUX y pulsar SET para confirmar el nuevo valor
4. Tras confirmar el nuevo valor de temperatura, visualizará en pantalla el valor de consigna de H.R. para modificarlo vuelva a pulsar SET y con las teclas ∨ ∧AUX modifique el nuevo valor de consigna de H.R. Pulsar el botón SET para confirmar por última vez.

5.4.2.2 Activación de la Luz.

Para poder encender o apagar la iluminación del equipo, primero debe desbloquear la pantalla pulsando una de las tecla del display durante unos segundos, le aparecerá el símbolo de candado abierto cuando este desbloqueado. Una vez desbloqueado:

Para los modelos DAV-200 y DAV-400: Pulsar 1 vez la tecla ⏻ para poder encender o apagar la luz.

Para los modelos DA-400 y DA-750: Pulsar 1 vez la tecla 💡 para poder encender o apagar la luz.

5.4.2.3 Acceso al menú para cambio de idioma o visualización/modificación de valores de servicio.

Para poder encender al menú del termostato, primero debe desbloquear la pantalla pulsando una de las tecla del display durante unos segundos, le aparecerá el símbolo de candado abierto cuando este desbloqueado.

Para los modelos DAV-200 y DAV-400 solo acceso a programación:

Pulse el botón SET durante unos segundos hasta visualizar el parámetro

"PA", pulse  nuevamente e introduzca la clave de acceso para acceder a la lista de parámetros.

Para los modelos DA-400 y DA-750:

Para entrar en menú, pulsar el botón  durante unos segundos, pasado este tiempo le aparecerán dos opciones:

1. Idioma, acceda a esta opción para cambiar el idioma del termostato. Pulsar la tecla  y entrará en la selección de idiomas. Con la tecla de subir o bajar  busque el idioma que prefiera, una vez seleccionado el nuevo idioma, pulse  para confirmar y después pulse la tecla  para retroceder en los menús y volver a visualizar la temperatura y humedad del equipo.
2. Servicio, acceda a esta opción para acceder y/o cambiar el valor de los parámetros, visualización de valores internos, alarmas, cancelar memoria de datos y restauración de parámetros. Con las teclas de  selecciones una de las opciones y pulse la tecla  para poder entrar. Para salir pulse la tecla  para retroceder en los menús y volver a visualizar la temperatura y humedad del equipo.

5.4.2.4 *Acceso a las funciones auxiliares.*

Para poder acceder a las funciones auxiliares del termostato, primero debe desbloquear la pantalla pulsando una de las tecla del display durante unos segundos, le aparecerá el símbolo de candado abierto cuando este desbloqueado.

Para los modelos DAV-200 y DAV-400:

Pulse durante unos segundos la tecla  para acceder a las funciones adicionales, con las teclas  seleccione la función a visualizar y pulsar , pulse la tecla  para salir.

Para los modelos DA-400 y DA-750:

Para entrar en funciones auxiliares pulse una vez la tecla , una vez presionada tendrá acceso a las funciones:

1. Desescarche manual.
2. Sobre calentamiento.
3. Aporte de H.R. Extra.
4. Ahorro de energía.

Presione las teclas  para seleccionar cualquiera de las funciones, después pulse la tecla  para confirmar y vuelva a pulsar  para habilitar la función. Para cancelar la función habilitada, debe seguir los mismos pasos que para activación. Para salir pulse la tecla  y retrocederá en los menús hasta visualizar la temperatura y humedad del equipo.

5.4.2.5 Deshielo

Para los modelos DAV-200 y DAV-400:

Este proceso se realiza automáticamente, pero siempre tendrá la opción de realizar un ciclo de deshielo manualmente dejando pulsado el botón , el desescarche se realizará manualmente siempre y cuando los valores relativos a esta función lo permitan.

Para los modelos DA-400 y DA-750:

Este proceso se realiza automáticamente, pero siempre tendrá la opción de realizar un ciclo de deshielo manualmente siguiendo los pasos explicados anteriormente.

5.4.3 Mantenimiento.

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil del armario siga siempre prestándole un servicio inmejorable.

Trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar, así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico. Esperamos que le sea útil.

5.4.3.1 Limpieza a realizar por el usuario.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que pulsar el botón del termostato  y asegurarnos que el equipo está OFF y una vez hecho, quitar la clavija de la toma de corriente. Se considera desconectado cuando se ha quitado la clavija.



ADVERTENCIA: ¡No utilice robots de vapor para la limpieza! Riesgo de averías y lesiones.

Procure que el agua de la limpieza no penetre en ninguno de los componentes eléctricos ni en la rejilla de ventilación.

Procure no dañar ni retirar la placa de características que se encuentra en el interior de la máquina, ya que es importante para nuestra atención al cliente.

5.4.3.2 Renovación de aire a través del filtro de carbón activo.

Se deberá cambiar el filtro una vez al año para poder garantizar la total eficiencia del filtro de carbón.

Cambio del filtro: Retire los tornillos de la parte inferior del aparato, extraer la tapa y el filtro del interior, y sustituirlo por otro filtro.

Posteriormente deberá poner la tapa del filtro con sus respectivos tornillos.

5.4.3.3 Cambio de la luz UVC.

En caso de estar incluido este opcional, para la sustitución deberá de desatornillar y retirar la pieza de chapa del respaldo, la cual sirve como canalizador de aire. Una vez extraiga la chapa, tendrá acceso a la iluminación UVC, proceda al cambio de lámpara y vuelva a colocar las chapas extraídas colocándolas de la misma forma que estaban de origen.

5.4.4 Anomalías y Alarmas.

A continuación se mostrarán los pasos a seguir en el caso de suceder alguna anomalía o error de funcionamiento. En la siguiente tabla se enumeran las posibles causas y las posibles soluciones. En caso de duda o de que no sea capaz de solucionar el error, póngase en contacto con el servicio técnico.

	No manipule los componentes eléctricos Ud. mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.	
ANOMALÍA	**POSIBLE CAUSA**	**SOLUCIÓN**
El equipo no funciona	No hay Tensión	Comprobar que llega Voltaje al frigorífico observando que el display está encendido.
Temperatura insuficiente	Ubicación del frigorífico	Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
	Temperatura ambiente	Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +40°C que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
	Ubicación del género en el interior del mueble	Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
	Cierre de la puerta	Comprobar que las puertas cierran correctamente
	Limpieza del condensador	Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.
Ruidos extraños o excesivos	Mala nivelación y mal cierre de las puertas	Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien
	Rozamiento con zona móvil del equipo	Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del equipo.
	Fijaciones sueltas	Comprobar que los tornillos (al menos los visibles) estén bien apretados.
	**NOTA: si se produce una avería no presente en la tabla, contacte con su servicio de asistencia técnica. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características sin previo aviso.**	

5.5 CONSEJOS ÚTILES.

Leer atentamente los consejos útiles que a continuación se muestran para poder aprovechar todo el potencial que el aparato dispone.

Realice las operaciones de limpieza pertinentes para que su máquina tenga una vida útil duradera.

- Antes de ponerlo en marcha se recomienda realizar una limpieza y repetir este ejercicio frecuentemente para desinfección. Para este proceso NO utilice productos que sean abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su desinfección o limpieza del interior del dispositivo.
- En caso de tenerlos incluidos, debe desembalar los bloques de sal, quitar el film, y colocarlos en la bandeja de acero del fondo del aparato. Debe ser controlada cada 2-3 días, para evitar la presencia de líquido.
- La carne a madurar debe ser fresca, máximo 5 días tras el sacrificio.
- Para madurar cortes de carne sobres las parrillas, procure que cuenten con una buena cobertura grasa y en la medida de lo posible alrededor del hueso.
- Toda persona que toque la carne debe llevar guantes de protección: nadie debe tocar la carne sin guantes.
- Limpie la máquina periódicamente y/o en el caso de haber derrame o presencia de residuos. Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente. Las máquinas van provistas de desagüe de emergencia para facilitar su limpieza, el cual se debe conectar a una red de saneamiento provisto de un sifón, o conducir el agua hacia un recipiente para su vaciado periódico. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- Se recomienda avisar dos veces al año al servicio técnico para que le realice las revisiones pertinentes y mantenimiento.
- En el caso de no tener la máquina en funcionamiento durante un periodo largo de tiempo (vacaciones, cierre temporal,…) tenga en cuenta estas directrices:
    - Desconectar el aparato de la corriente eléctrica.
    - Vaciar y limpiar la máquina intensamente.
    - Dejar la puerta con una rendija abierta para que haya circulación de aire y poder evitar así la formación de mohos.

CORECO S.A.

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

14900 - Lucena (Córdoba) España Fax. +34 957 51 42 98

www.coreco.es

e-mail: info@coreco.es

6 CONTENTS

7 GENERAL INFORMATION AND WARNINGS 20

8 GENERAL DIMENSIONS AND CONNECTIONS (mm) 21

9 INFORMATION ABOUT DRY AGEING 24

10 GENERAL FEATURES 25

10.1 PRODUCT DATA 26

10.2 GUARANTEE 26

10.3 INSTALLATION INSTRUCTIONS 27

10.3.1 Unpacking 27

10.3.2 Positioning and levelling 27

10.3.3 Placing meat 28

10.3.4 Electrical connection 28

10.3.5 Drainage connection 28

10.3.6 Recycling 29

10.4 THERMOSTAT INSTRUCTIONS 29

10.4.1 Turning on the appliance 29

10.4.2 Operation and setting the thermostat 30

10.4.3 Maintenance 32

10.4.4 Faults & Alarms 33

10.5 USEFUL TIPS 34

7 GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

The purpose of this manual is to enable a complete understanding of the operation, installation and maintenance of the appliance. The information and warnings necessary for the correct installation and use of the appliance are available, together with information about its features and possibilities, to enable you to take full advantage of its potential.



BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE, READ THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL CAREFULLY.

Keep this manual in a safe place for future reference.

If you sell or lend the appliance to someone else, provide this manual to the new user.



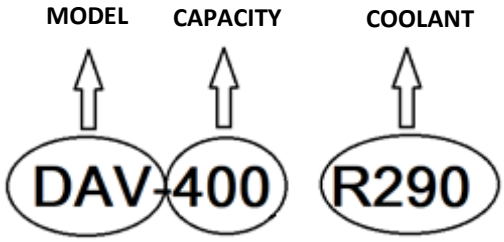
THIS APPLIANCE IS FOR PROFESSIONAL USE ONLY. IT MUST ONLY BE OPERATED BY QUALIFIED PERSONNEL.

- Positioning and installation, as well as repairs or modifications, must always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in accordance with the regulations in force in your country. The manufacturer will not be held responsible for improper installation.
- Improper installation, adjustment, servicing or maintenance of the appliance or tampering with it may result in property damage or injury.
  - If your appliance has stopped working, call **Technical Assistance Service**.
  - **NEVER** attempt to repair it yourself or ask unqualified or unauthorised personnel to do so.
  - Use original spare parts. Doing otherwise will void the warranty.
  - Before performing maintenance operations, disconnect the refrigerated cabinet from the power supply using the disconnection device or main switch.
  - **DO NOT** use abrasive or corrosive products, acids, solvents or chlorine-based detergents for cleaning, as they may damage the appliance.
  - **DO NOT** store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
  - Keep all ventilation openings in the appliance enclosure or any structure in which it is housed free of obstructions.
  - **DO NOT** use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
  - **DO NOT** use electrical appliances inside the food storage compartments except types recommended by the manufacturer.



- The A-weighted emission sound pressure level is less than 70dB (A).
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified personnel to avoid a hazard.
- If you ever change a cable, never use one with a smaller cross-sectional area.
- The maximum load per shelf is 30 kg, evenly distributed across the entire area.

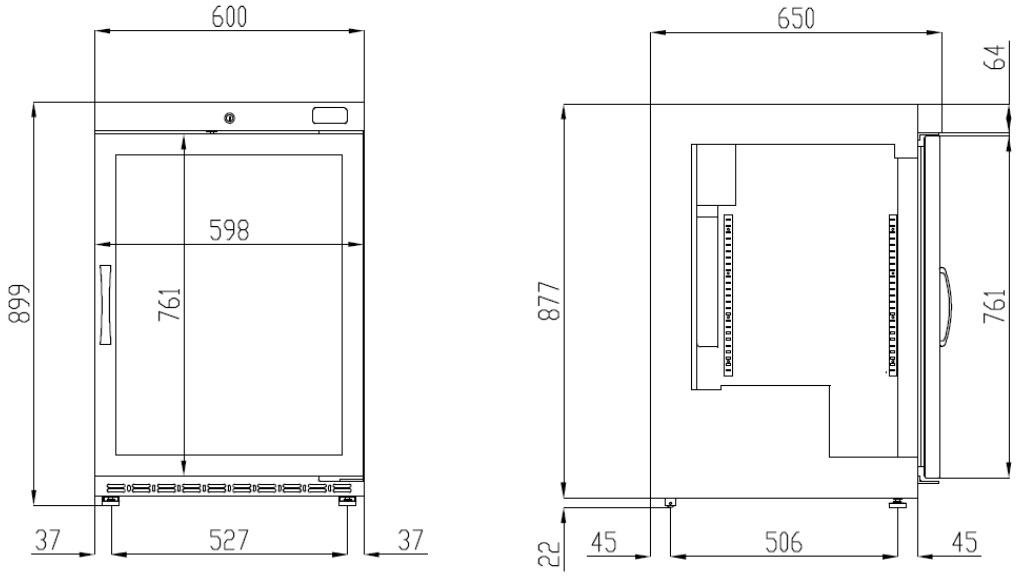
- Key to the characters in the model nomenclature:



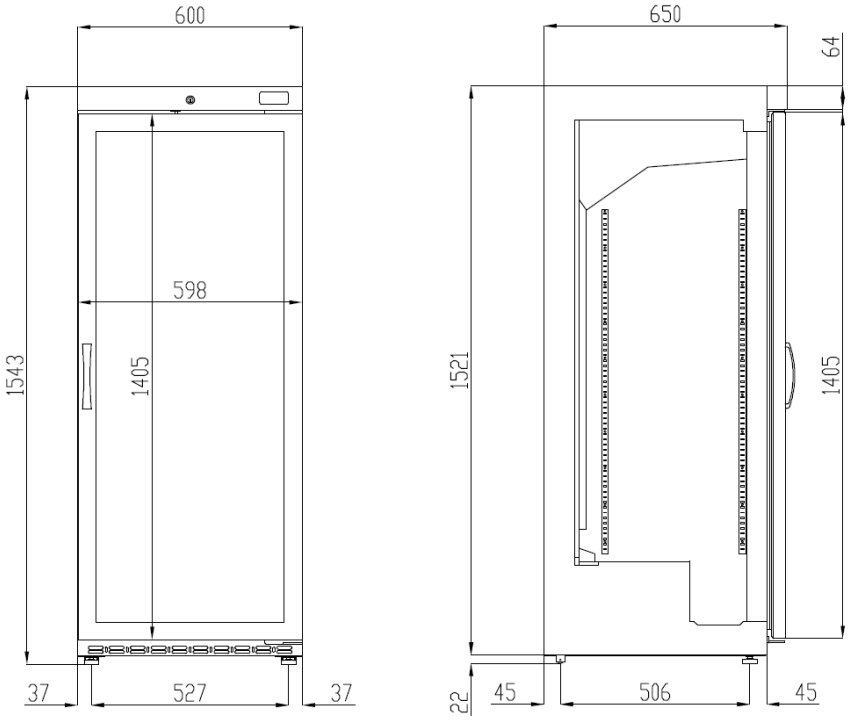
IMPROPER USE OF THE DEVICE OR FAILURE TO COMPLY WITH THESE REGULATIONS EXEMPTS THE MANUFACTURER FROM ANY POSSIBLE WARRANTY OR CLAIM.

8 GENERAL DIMENSIONS AND CONNECTIONS (mm)

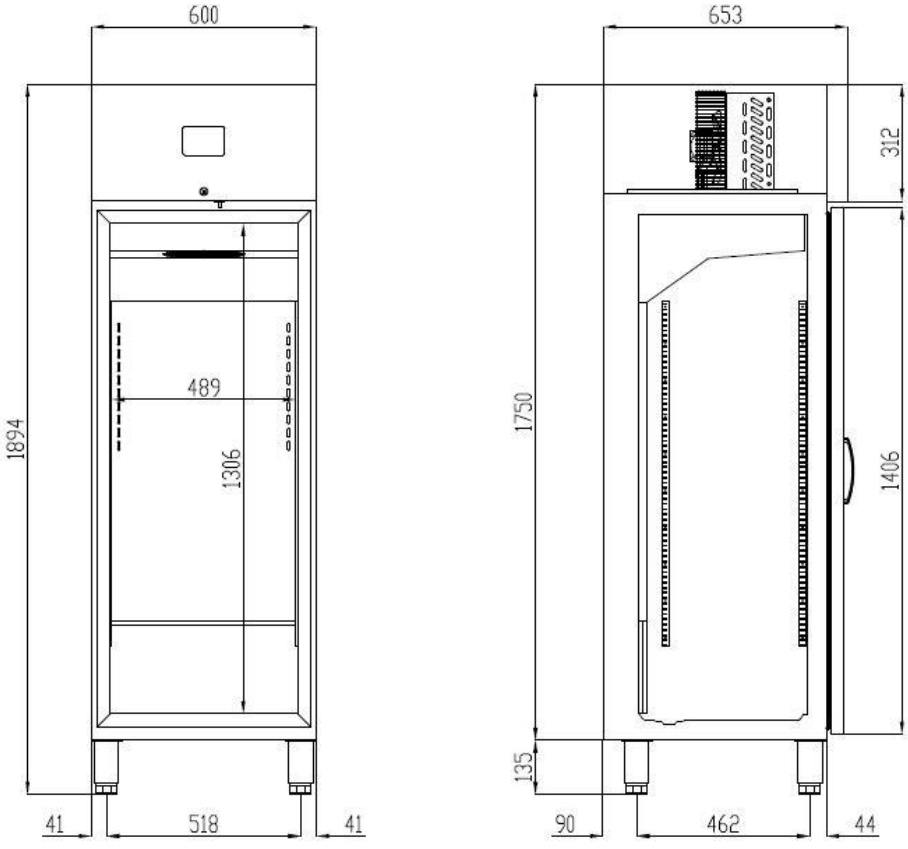
- DAV-200:



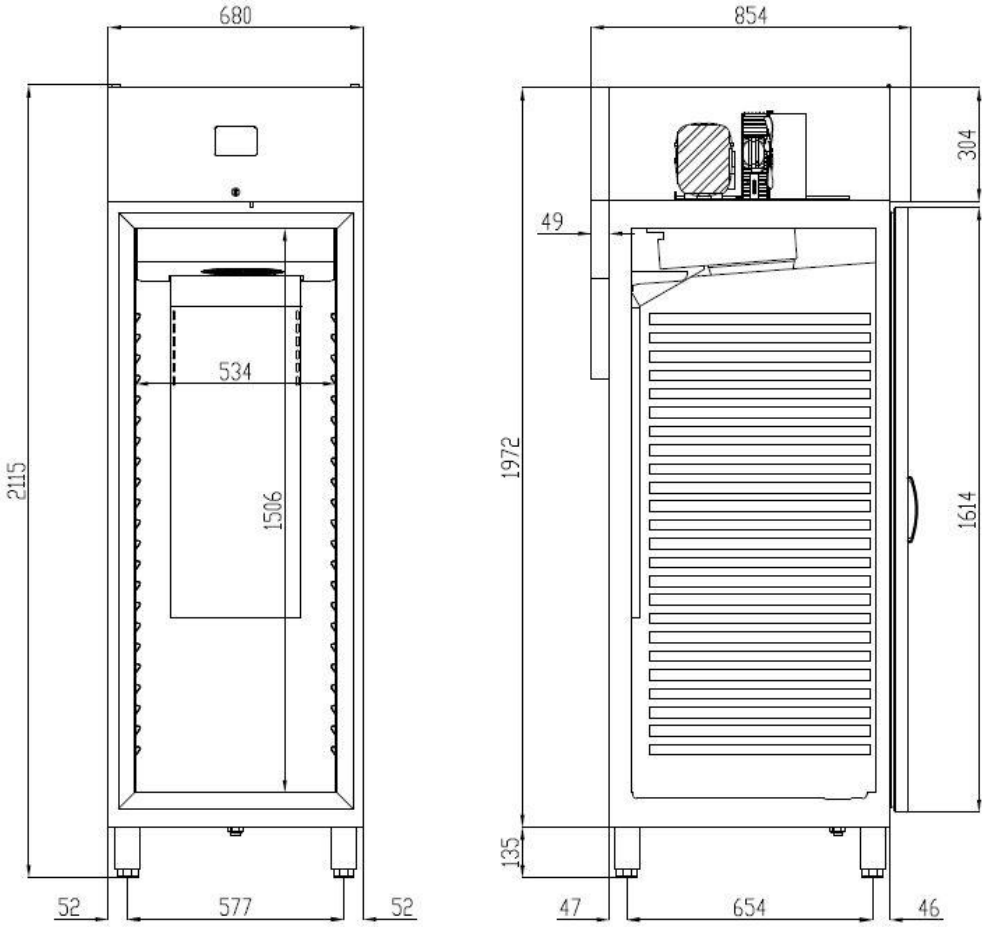
- DAV-400:



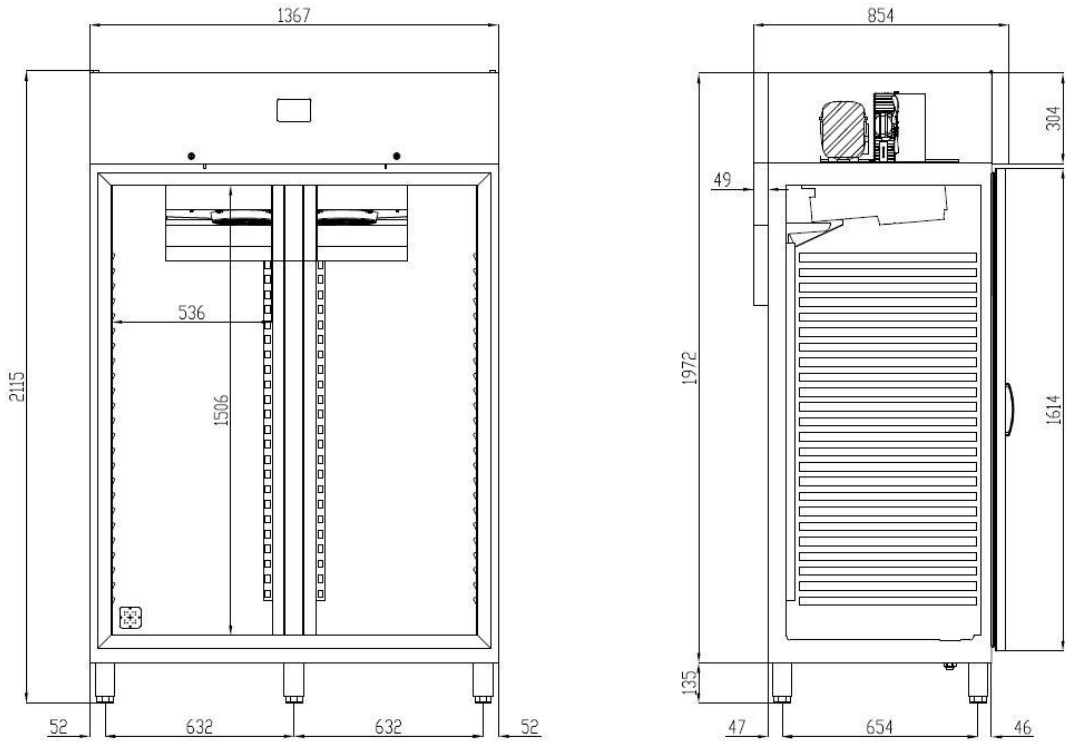
- DA-400:



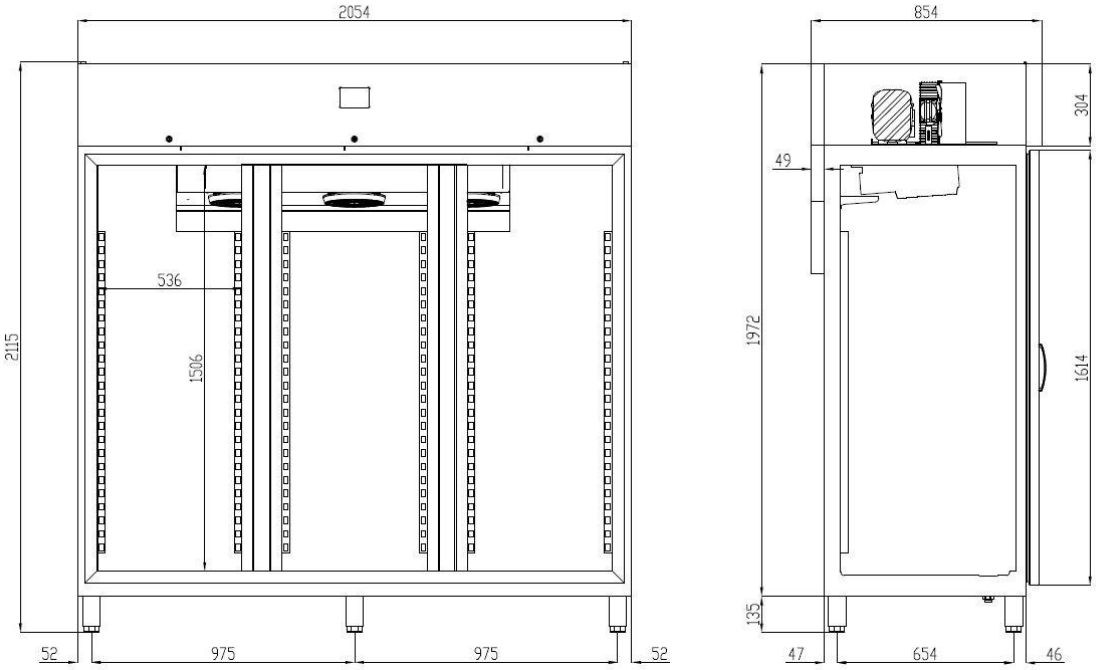
- DA-750:



- DA-1002:



- DA-2003:



9 INFORMATION ABOUT DRY AGEING

Meat from animals should not be consumed when the animal has just been slaughtered because of the rigor mortis process that happens to all animal carcasses. Freshly-slaughtered meat is tough and fibrous, so it is left to rest while the muscles relax and the piece becomes more tender and its flavour improves. Dry ageing allows this process to happen in a controlled way to obtain juicy meat with optimum flavour and texture.

Your new cabinet performs this meat ageing process by the dry ageing method, which essentially consists of the following:

The pieces of meat must undergo an ageing process for at least 14 to 28 days, but we recommend 21 days. It must never be more than 40 days because, after around day 30, more than 90% of possible muscle fibre breakdown has already happened. Following this period, the softening of the meat is due to decomposition of other proteins, and aroma and flavour are lost. This process should take place in a controlled environment at a temperature close to the meat's freezing point, but without reaching it (1 to 3°C) to achieve the correct enzyme action. The cabinet should keep humidity stable to control microbial metabolism at around 55%-70% RH. Air flow around the pieces of meat should be constant to encourage ageing and avoid bacterial growth and foul odours enveloping the product.
All this results in a process called "proteolysis," which is the degradation of muscle proteins due to the activation of certain endogenous enzymes. This process enhances the meat's most flavourful components and amino acids, resulting in meat that is more tender, due to the breakdown of muscle fibres, and juicier.
The dry ageing of meat should always be controlled and supervised by an expert responsible for changing the factory settings based on experience. To achieve optimum results, it is essential to understand the process well and use high-quality meat.

Professional supervision of the whole process is essential: knowing the origin and quality of the meat to be matured, mastering the cutting and positioning of each piece, and labelling each piece correctly.

Once the meat has completed its ageing time, the dark and dry parts of the joint must be removed.

The table shows the minimum and optimum ageing times for each commercial category of beef.

BEEF TYPE	MINIMUM AGEING TIME	OPTIMAL AGEING TIME
VEAL	5-7 DAYS	21 DAYS
YEARLING	7-14 DAYS	21 DAYS
OX	7-14 DAYS	21 DAYS
COW	7-14 DAYS	21 DAYS

Times may vary depending on the animal's genetics, sex and fat.

10 GENERAL FEATURES

These appliances have been built to comply with EU food processing and preservation directives.
The cabinet you have purchased creates ideal conditions for the meat dry ageing process. It is available in cabinet format and in various sizes. It has a digital electronic controller that maintains the temperature and relative humidity within the required ranges, and a continuous air circulation system with an external air exchanger system to renew the inside air, equipped with an active carbon filter. It also has an optional automatic UV-C light to eliminate germs and bacteria for purer tasting meat.

The cabinets monitor the higher temperature and relative humidity given off by fresh meat when it is put inside and bring the levels down to the set limit. However, these appliances cannot increase the humidity because they are not equipped with a humidifier.

Only qualified meat control personnel should use this appliance. We recommend carefully monitoring the process during the first few runs to achieve a correct adjustment between the appliance's working process, location, meat type and the ageing desired by the user.

Remember that dry ageing is recommended only for high-quality cuts of meat, as the process requires meat with a high degree of uniformly distributed fat. Also, bear in mind that the weight of the final product can be between 20% and 30% lower due to moisture loss and final trimming and cleaning before consumption.

The following table specifies the features of each model:

MODEL	OUTSIDE			CAPACITY	REFRIGERATION EQUIPMENT			
	outside length	outside height	outside depth	Shelves	Gas	voltage	refrig. power	consumption
	mm	mm	mm	units			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

10.1 PRODUCT DATA

All appliances have a data plate on one side that identifies the model and shows its technical characteristics. Never remove the plate from the appliance.
Example data on the data plate affixed to the cabinet.



Note: This plate is only an example.

Give these characteristics when contacting Technical Service.

10.2 GUARANTEE

The appliance and its parts are guaranteed for one year from the date of sale. This warranty consists of replacement (shipping carriage forward) of the defective part or parts, provided that the fault is not due to misuse.

The guarantee does not include the labour involved in replacing the parts.

The guarantee does not cover, even during validity, any faults or broken parts caused by inadequate maintenance or subjecting the cabinet to operating parameters other than those set out in this manual and the particulars of each model listed in the catalogue (such as voltage other than that specified on the data plate, high ambient temperatures).

Returns **MUST BE AUTHORISED IN ADVANCE** by the manufacturer, and include the original packaging or similar.

10.3 INSTALLATION INSTRUCTIONS



Positioning, installation, repairs and modifications must only be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in accordance with the regulations in force in each country.

Improper installation, adjustment, servicing or maintenance of the appliance or tampering with it may result in material damage or injury.

10.3.1 Unpacking

Unpack the appliance and check that it has not been damaged in transit. If it is, notify your supplier and the carrier immediately. If you are unsure, do not use the appliance until the extent of the damage has been checked.



Packaging materials (such as plastics, expanded polyurethane, and staples) are potentially dangerous, so keep them out of the reach of children.

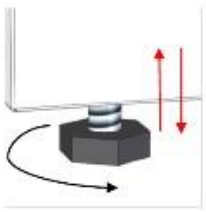
Do not lay the appliance on its side. If it has been laid on its side, consult the manufacturer about how to proceed. If this happens, after standing it upright, wait at least 2 hours before turning it on.
Only manoeuvre the appliance using a forklift or similar device to avoid damaging its structure. Transport the appliance to the place where you intend to install it before unpacking.
The packaging materials are fully recyclable; dispose of them in the appropriate container.

10.3.2 Positioning and levelling

Keep the area around the appliance clear and clean to prevent the refrigeration unit fan from drawing in any materials that could become deposited on the condenser fins, reducing the system's efficiency.
Remove the pallet, taking care not to knock the cabinet. You can now level the appliance by screwing each of the feet up or down. When it is level, remove the protective film from the stainless steel using a blunt tool. Do not use a knife that could scratch the metal.



A: FOOT BODY
B: SCREW:
Turn to the right to lower the cabinet
Turn to the left to raise the cabinet



In its final position, ensure that there is a clearance of 60 mm between the unit and the back wall, 30 mm from the sides, and 500 mm from the ceiling.

If the appliance is on wheels, ensure it is on a flat surface. At start-up, make sure that there is no heat source nearby.
For optimum operation of the refrigeration system components, ensure that the air intakes to the fan inside the cabinet and the condenser are not clogged or obstructed.
Do not install the unit outdoors.
Do not push anything through the protection grills of the fan or refrigeration unit area.

10.3.3 Placing meat

For optimal ageing, we recommend hanging whole pieces of meat and placing cuts on the trays.

10.3.4 Electrical connection

The appliance must only be connected to the power supply by an AUTHORISED TECHNICIAN.
Follow your country's legal regulations regarding mains electrical connections.



- Check that the mains voltage and frequency match those stated on the data plate.
- The mains supply to the cabinet must have an EARTH CONNECTION and the proper circuit breaker and differential protection.
- Check that the cross-section of the power supply cable is adequate for the expected load.
- The power socket must be Schuko type, as the plug on the appliance cable is of that type (also called type F or CEE 7/4), with 4.8 mm pins and earth. For safety reasons, do not use an extension lead. A different plug suitable for the destination country can be fitted on request, provided that the plug can withstand the appliance's amperage and local electrical legislation allows it.
- If you detect any faults in the appliance installation, inform your supplier immediately.
- Do not install the equipment outdoors.
- In case of fire, do not use water. Use CO2 (carbon dioxide) extinguishers and cool the motor area as quickly as possible.



Failure to comply with the manufacturer's specifications or improper installation exempts the manufacturer from liability and responsibility for personal injury or material damage to the appliance.

The appliance's electrical characteristics are listed on the data plate.

10.3.5 Drainage connection

When installing the appliance in a permanent location, connect it to a mains drain with a trap between it and the drain to prevent cold from escaping. This operation must be carried out by qualified personnel.

10.3.6 Recycling

The product packaging consists of:

- Wooden pallet.
- Cardboard.
- Polypropylene strapping.
- Expanded polystyrene.



All packaging used for this appliance is recyclable, to which the correct disposal thereof will contribute to environmental conservation. For more information on recycling these products, please contact the relevant local government office. Dispose of these materials in accordance with current regulations.



European directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment mandates that household appliances should not be disposed of in the same way as municipal solid waste. Appliances no longer used should be collected separately to optimise the proportion of recovery and recycling of their component materials and prevent sanitary and environmental hazards. The crossed-out wheeled bin symbol is on all our products as a reminder that they must be collected separately. For further information on the correct disposal of household appliances, the owners may contact the responsible public service or the retailer.

10.4 THERMOSTAT INSTRUCTIONS



READ THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.



THIS APPLIANCE IS FOR PROFESSIONAL USE ONLY. IT MUST ONLY BE OPERATED BY QUALIFIED PERSONNEL.

10.4.1 Turning on the appliance

With the inside of the cabinet clean, plug it into the mains. Check that the thermostat is not turned off . If it is,  press the button for a few seconds to turn on the appliance.

- When the appliance is on, the display shows the cabinet's temperature and humidity.
- After a few minutes, the compressor and other components will start, to bring the cabinet to the required temperature and humidity.

10.4.2 Operation and setting the thermostat

The cabinet you have purchased is equipped with an electronic temperature and humidity controller. With the factory settings, the cabinet will maintain environmental conditions inside suitable for dry ageing meat; there is no need to change the settings.

Only **qualified personnel** should change the factory settings; any changes are made at the owner's risk.

10.4.2.1 Altering temperature & humidity

- Steps to follow to change the temperature and relative humidity in DAV-200 and DAV-400 models:

    6. Press one of the buttons on the display for a few seconds to unlock the screen.
    7. Press the SET button once. The preset temperature set point (SPt) is displayed.
    8. To change it, press SET once and use the arrows AUX for a higher or lower temperature. Press SET again to confirm.
    9. Press the arrow buttons AUX until you reach the desired humidity set point (SPh). Press SET once and use the arrows AUX to change the relative humidity value. Press SET to confirm.
    10. To exit, press the button until the temperature and humidity settings are displayed.

- Steps to follow to change the temperature and relative humidity in DAV-400 and DAV-750 models:

    5. Press one of the buttons on the display for a few seconds to unlock the screen.
    6. Press the SET button. The current temperature set point is displayed.
    7. To change the temperature, press the AUX buttons. Press SET to confirm the new setting.
    8. When you have confirmed the new temperature setting, the relative humidity set point is displayed on the screen. To change it, press SET again and use the AUX buttons to change the new relative humidity set point value. Finally, press the SET button to confirm.

10.4.2.2 Turning on the light

To turn the unit's light on or off, first unlock the screen by pressing one of the display buttons for a few seconds. The open padlock symbol is displayed while the screen is unlocked. Once unlocked:

For models DAV-200 and DAV-400: Press the  button once to switch the light on or off.

For models DAV-400 and DAV-750: Press the  button once to switch the light on or off.

10.4.2.3 Accessing the menu to change language and view or change settings

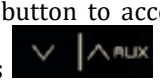
To access the unit's thermostat menu, unlock the screen by pressing one of the display buttons for a few seconds. The open padlock symbol is displayed while the screen is unlocked.

For models DAV-200 and DAV-400 programming access only:

Press the  button for a few seconds until the "PA" parameter is displayed. Press  again and enter the password to access the settings list.

For models DAV-400 and DAV-750:

To access the menu, press the  button for a few seconds, after which two options are displayed:

3. Language: access this option to change the thermostat language. Press the  button to access language selection. Use the up and down buttons  to search for the language of your choice. When you have selected the new language, press  to confirm. Then press the  button to return to the menus and return to the unit's temperature and humidity display.
4. Service: access this option to access and change settings, display internal values and alarms, cancel data memory and reset settings. Use the  buttons to select one of the options, then press the  button to access it. To exit, press the  button to go back through the menus and return to the unit's temperature and humidity display.

10.4.2.4 Accessing auxiliary functions

To access the thermostat's auxiliary functions, unlock the screen by pressing one of the display buttons for a few seconds. The open padlock symbol is displayed while the screen is unlocked.

For models DAV-200 and DAV-400:

Press the  button for a few seconds to access the additional functions. Use the  buttons to select the function you need to view and then press . Press the  button to exit.

For models DAV-400 and DAV-750:

To access the auxiliary functions, press the 

button once. These functions are:

5. Manual defrost
6. Overheating
7. Humidity boost
8. Energy saving

Press the 

buttons to select any of the functions, then the 

button to confirm. Press 

again to enable the function. To turn the function off again, follow the steps you used to turn it on. To exit, press the  button to go back through the menus until the unit's temperature and humidity are displayed.

10.4.2.5 Defrosting

For models DAV-200 and DAV-400:

This unit carries out defrost cycles automatically as needed, but you can perform one manually by pressing the  button. The unit then defrosts manually (providing the settings for this function allow it).

For models DAV-400 and DAV-750:

This unit carries out defrost cycles automatically as needed, but you can perform one manually by following the steps explained above.

10.4.3 Maintenance

These guidelines will help you and your service partner ensure that the cabinet continues providing the best possible service throughout its useful life.

The following instructions discuss what cleaning you can do. They also describe how to troubleshoot any problems quickly before calling customer service. We hope you find them helpful.

10.4.3.1 Cleaning by the user

Before carrying out any cleaning operation, press the thermostat button  and ensure that the unit is OFF. Then, unplug the appliance from the mains supply. The following instructions assume that the appliance is unplugged.



WARNING: Do not use steam cleaners! They can cause breakdowns and injury.

Never allow cleaning water to get into any electrical components or the ventilation grille.

Be careful not to damage or dislodge the data plate inside the appliance. It is important for our customer service.

10.4.3.2 Air renewal through the activated carbon filter

Change the carbon filter once a year to maintain full efficiency.

Changing the filter: Unscrew the plate at the bottom of the appliance and remove the cover. Remove the filter inside and replace it with a new one. Screw the filter cover back on.

10.4.3.3 Changing the UV-C light

Your appliance may be fitted with this option. To replace the lamp, first, unscrew and remove the metal air deflector plate behind it. Once you have removed the plate, you can access the UV-C lamp. Change the lamp and then screw the plates back where they were before.

10.4.4 Faults & Alarms

In the event of any faults or malfunctions, follow the steps below. The following table lists possible causes and possible solutions. If you are unsure or are unable to resolve the problem, contact technical support.

	Never touch electrical components yourself, as some are a mains voltage shock risk and a danger to life.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The unit is not working	No voltage	Check that voltage is supplied to the refrigerator by checking that the display is on.
Temperature high	Refrigerator location	Check that there is no heat source nearby.
	Room temperature	Check that the room temperature is not above +40°C, the unit's maximum operating temperature.
	Position of the meat inside the cabinet	Check that the meat is correctly positioned and not blocking the air outlets from the internal fan. Check that the meat has been in the cabinet long enough to cool sufficiently.
	Door closure	Check that the doors close properly.
	Condenser cleanness	Check that the condenser is clean: Remember that the cleaner the unit is, especially the condenser fins, the less energy it uses. How often you need to clean it depends on the characteristics of the premises. If it is dirty, call technical service to clean it.
Strange or excessive noise	Poor levelling or poor door closing	Check that the cabinet is level and that the doors close tightly.
	Friction with the unit's moving parts	Check that no objects are rubbing against any of the unit's moving parts.
	Loose fixings	Check that all screws (at least the visible ones) are adequately tightened.
	**NOTE: For any malfunction not listed in the table above, contact your technical support service. The manufacturer reserves the right to modify the characteristics without prior notice.**	

10.5 USEFUL TIPS

Read the following useful tips carefully to get the most out of your appliance.

Carry out the appropriate cleaning operations to ensure a long service life for your appliance.

- We recommend cleaning it before turning it on the first time. Repeat frequently to prevent infection. DO NOT use abrasive, corrosive, acidic, chlorine-based detergents, solvents or gasoline derivatives to disinfect or clean inside the unit.
- If salt blocks are included, unpack them by removing the film, and place them in the steel tray at the bottom of the unit. Check them every 2-3 days to avoid fluid build-up.
- The meat to be matured must be fresh, no more than five days after slaughter.
- To age meat cuts on the grills, make sure they have a good fat cover and around the bone as much as possible.
- Anyone touching the meat should wear protective gloves: no one should touch meat without gloves.
- Clean the appliance periodically and whenever there has been any spillage or there are residues. Before performing any cleaning operation, unplug the unit from the mains supply. These units are fitted with an emergency drain to facilitate cleaning. Either connect it to a waste water drain through a trap or drain it into a tank that is emptied periodically. During cleaning operations, you must remove the plug and clean the drain to avoid clogging it with solids. It is important not to leave any liquid residues that could stagnate.
- Do not clean the appliance with pressurised water jets.
- Condenser cleanness: When cleaning, take care not to bend the condenser's aluminium fins. If they become bent, the air will not pass through them and condense, seriously damaging the unit. The guarantee will then not cover the necessary repairs.
- Some components around the condenser unit can get very hot, so there is a burn hazard: take the necessary precautions before accessing it.
- Check that the doors close properly.
- We recommend contacting technical service twice a year to carry out the necessary checks and maintenance.
- If you leave the appliance out of use for prolonged periods (such as holidays or temporary shutdowns), follow these guidelines:
    - Unplug the unit from the mains supply.
    - Empty the appliance and clean it thoroughly.
    - Leave the door ajar to allow air to circulate and prevent mould growth.



CORECO S.A.

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

14900 - Lucena (Córdoba) Spain Fax: +34 957 51 42 98

www.coreco.es

Email: info@coreco.es

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

Veuillez 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.
Veuillez 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	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	PROTECCIÓN A TIERRA	EQUIPOTENCIALIDAD
ATTENTION	DANGER ÉLECTRIQUE	LIRE LES INSTRUCTIONS	PROTECTION DE TERRE	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.

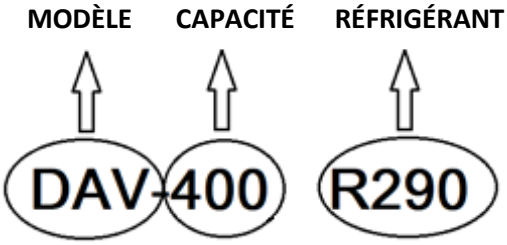
- L'emplacement doit être choisi et l'installation ainsi que les réparations ou les transformations doivent toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément à la réglementation en vigueur dans chaque pays, dégageant le fabricant de toute responsabilité pour toute installation incorrecte.
- 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).

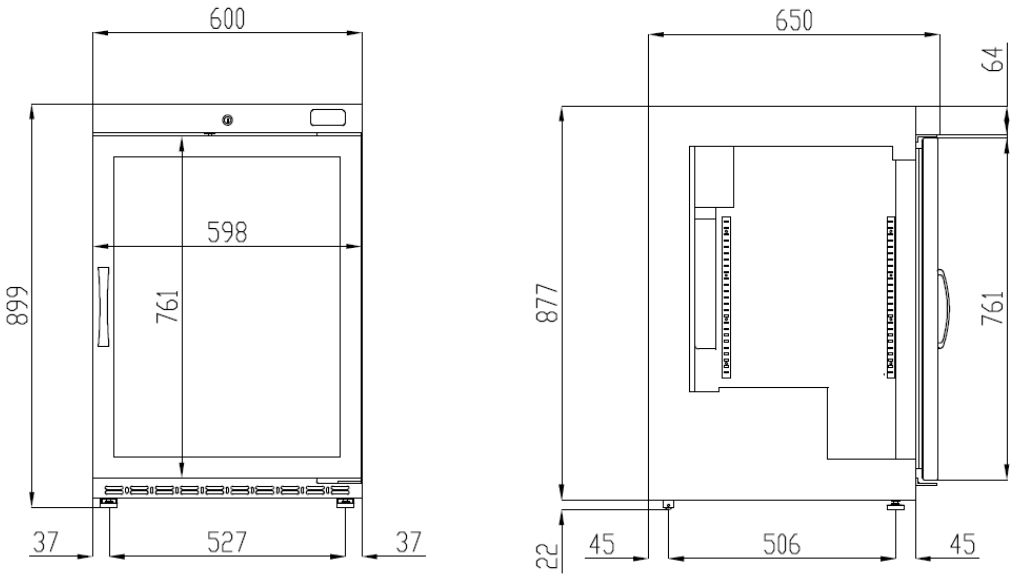
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou du personnel qualifié équivalent afin d'éviter tout danger.
- Si vous devez changer un câble, vous ne devez jamais opter pour un câble de section inférieure au câble remplacé.
- La charge maximale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



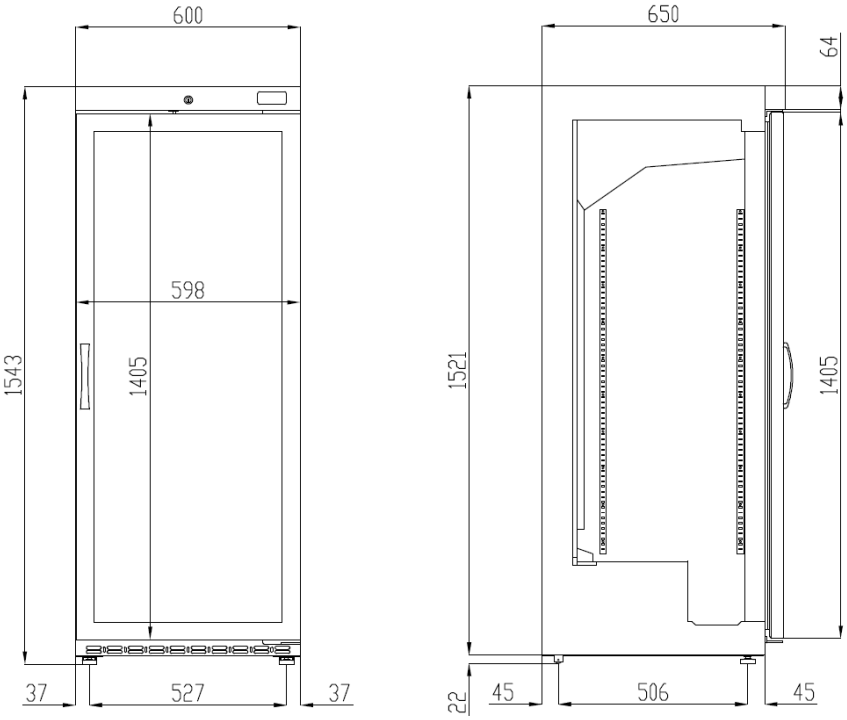
LE NON-RESPECT DE CES RÈGLES OU L'UTILISATION INCORRECTE DE L'APPAREIL LIBÈRE LE FABRICANT DE TOUTE GARANTIE OU EXCLUT TOUTE RÉCLAMATION ÉVENTUELLE.

3 DIMENSIONS GÉNÉRALES ET RACCORDEMENTS (mm)

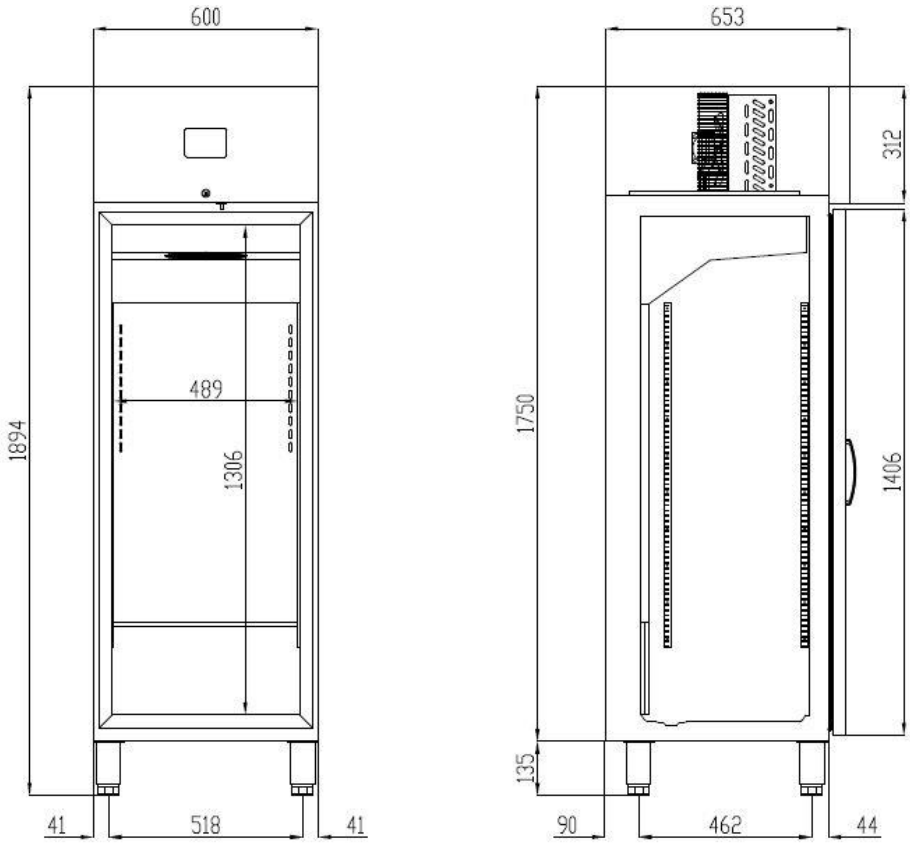
- DAV-200 :



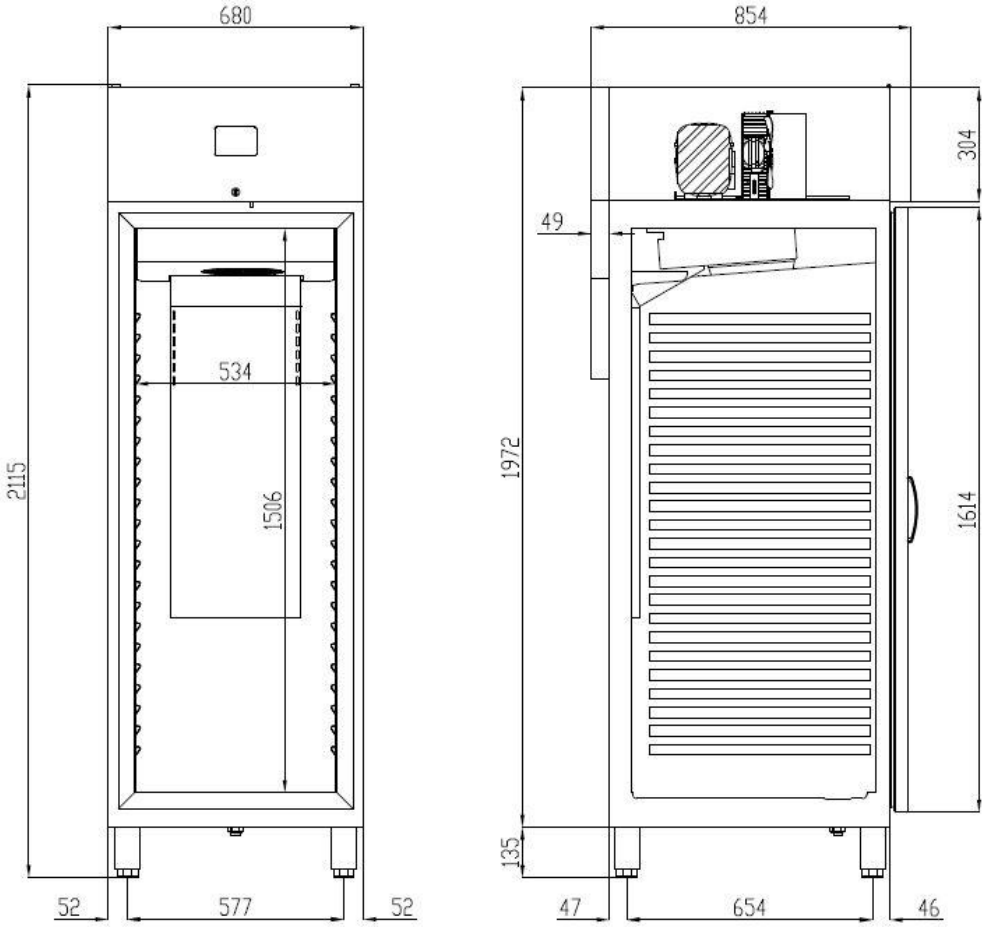
- DAV-400 :


600
598
1543
1405
37
527
37
650
64
1521
1405
22
45
506
45

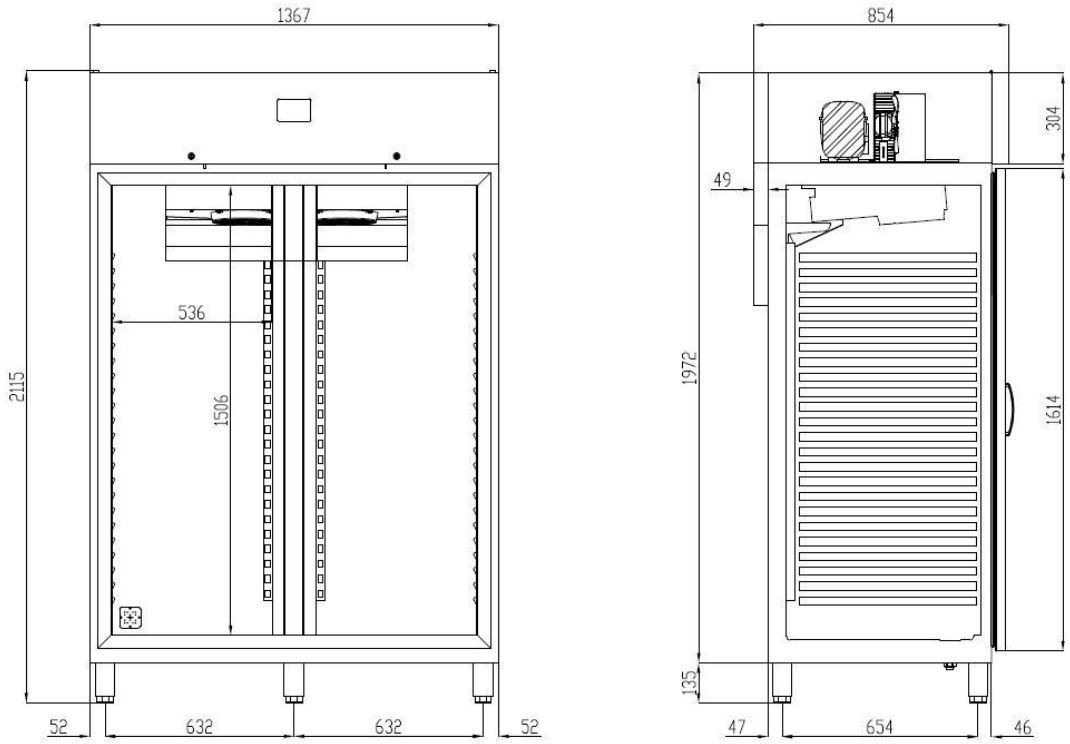
- DA-400 :


600
489
1894
1306
41
518
41
653
312
1750
1406
135
90
462
44

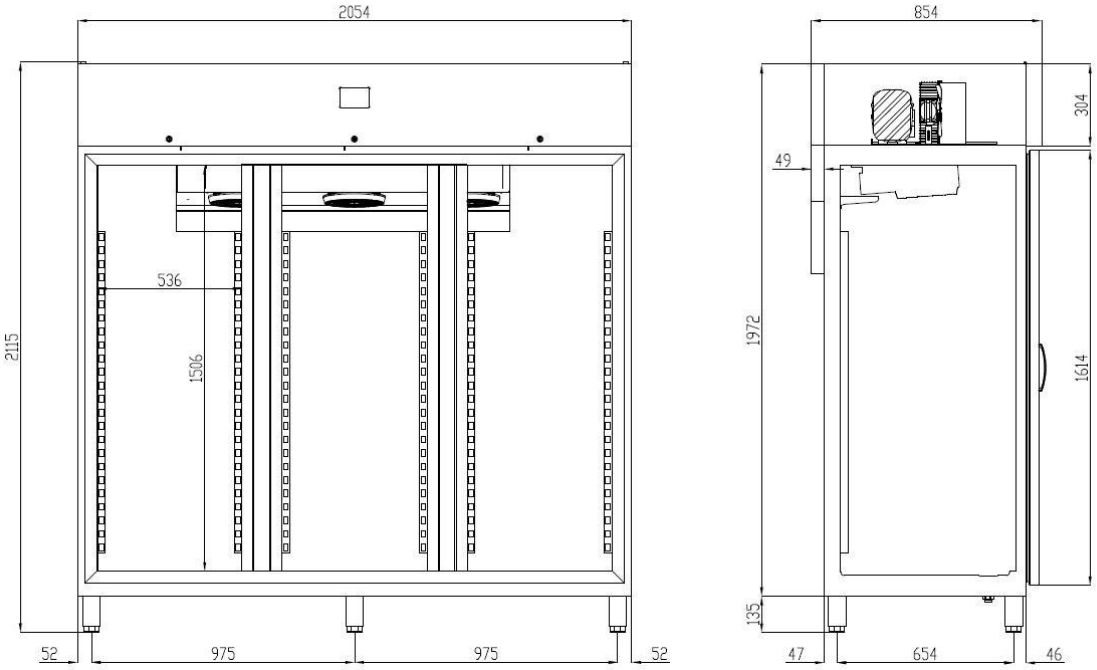
- DA-750:



- 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 30e 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.

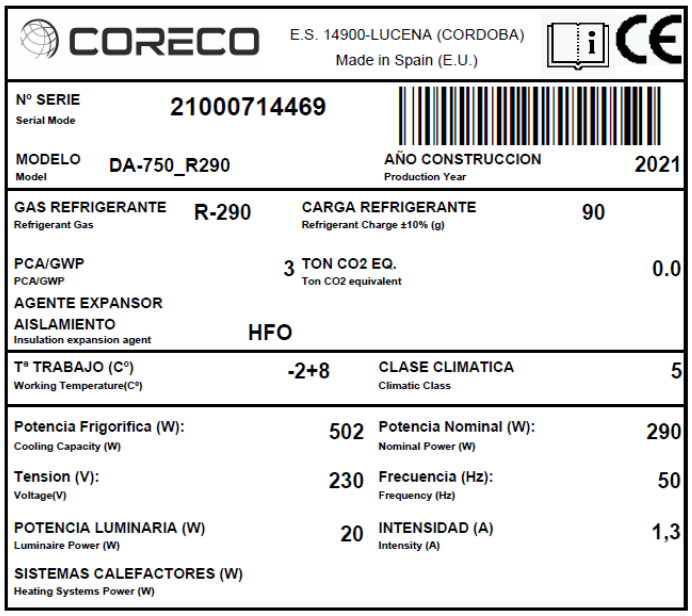
Rappelons que la maturation à sec n'est recommandée que pour les pièces de viande de grande qualité, car le processus exige une viande contenant une grande quantité de graisse uniformément répartie et que les pertes dans le produit final peuvent atteindre 20 à 30 % entre la perte d'eau et le nettoyage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



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

Déballez 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.

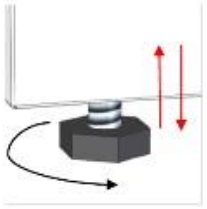
L'appareil ne doit pas basculer. Si nécessaire, consultez le fabricant pour savoir comment procéder. Dans ce cas, il faut attendre au moins 2 heures après son installation en position verticale avant de le mettre en marche.
L'appareil doit être manipulé à l'aide d'un chariot élévateur ou d'un équipement similaire afin de ne pas endommager sa structure. Transportez l'appareil jusqu'à l'endroit où il doit être installé, puis déballez-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 CO_2 (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 : le point de consigne préréglé de la température (SPt) s'affiche.
3. Si vous souhaitez le modifier, appuyez une fois sur , puis utilisez les flèches  pour régler la température souhaitée. Confirmez en appuyant sur .

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 retirer 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

ES

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: MADURADORES DE CARNE



DE

MONTAGE-, BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG: FLEISCHREIFESCHRÄNKE

Zugriff auf alle Handbücher für Steuerungen und elektrische Schaltpläne.

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

DE

Bitte lesen Sie die in dieser Anleitung aufgeführten Warnhinweise sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen zur Sicherheit, Verwendung und Wartung des Geräts enthalten.
Bitte bewahren Sie die Anleitung zur Installation und Bedienung für künftige Benutzer auf.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung und ohne Gewähr Änderungen an diesem Handbuch vorzunehmen. SEITE: 1







PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	PROTECCIÓN A TIERRA	EQUIPOTENCIALIDAD
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	LESEN SIE DIE ANLEITUNG	ERDSCHLUSSSCHUTZ	POTENZIALAUSGLEICH

1 INHALTSVERZEICHNIS

2 GENERELLE INFORMATIONEN UND WARNHINWEISE 2

3 ABMESSUNGEN UND ANSCHLÜSSE (mm) 3

4 INFORMATIONEN ZU TROCKENREIFUNG ODER „DRY AGING“ 5

5 ALLGEMEINE MERKMALE 7

5.1 PRODUKTDATEN 8

5.2 GARANTIE. 9

5.3 MONTAGEANLEITUNG. 9

5.3.1 Auspacken. 9

5.3.2 Aufstellung und Nivellierung. 10

5.3.3 Produkt einlegen. 10

5.3.4 Anschluss an das Stromnetz. 10

5.3.5 Anschluss für den Abfluss 11

5.3.6 Wiederverwertung. 11

5.4 BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN THERMOSTAT. 12

5.4.1 Das Gerät einschalten. 12

5.4.2 Bedienung und Handhabung des Thermostats. 12

5.4.3 Pflege. 15

5.4.4 Unregelmäßigkeiten und Alarme. 17

5.5 NÜTZLICHE TIPPS. 18

2 GENERELLE INFORMATIONEN UND WARNHINWEISE

Dieses Handbuch soll ein umfassendes Verständnis der Bedienung, Installation und Wartung des Geräts vermitteln. Hier finden Sie Informationen und Warnhinweise, die für die korrekte Installation und Verwendung des Geräts erforderlich sind, sowie Informationen über die Funktionen und Möglichkeiten, damit Sie das gesamte zur Verfügung stehende Potenzial ausschöpfen können.



BITTE LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS DIE ANWEISUNGEN IN DIESEM HANDBUCH SORGFÄLTIG DURCH.

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf nachschlagen können.

Bitte geben Sie im Falle eines Verkaufs oder einer Überlassung des Geräts dieses Handbuch an den neuen Benutzer weiter.



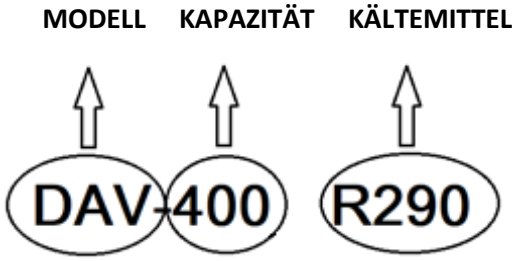
DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH GEDACHT UND MUSS VON FACHPERSONAL BEDIENT WERDEN.

- Aufstellung und Installation sowie Reparaturen oder Umbauten müssen stets von einem dazu BEFUGTEN TECHNIKER unter Beachtung der in dem jeweiligen Land geltenden Vorschriften durchgeführt werden, wobei der Hersteller nicht für eine unsachgemäße Installation haftbar gemacht werden kann.
- Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Instandhaltung des Geräts sowie Eingriffe in das Gerät können zu Sachschäden und Verletzungen führen.
  - Sollte das Gerät defekt sein, wenden Sie sich bitte an den **technischen Kundendienst.**
  - Die Reparatur darf **NICHT** von Ihnen selbst oder von unqualifiziertem oder unbefugtem Personal durchgeführt werden.
  - Es müssen immer Originalersatzteile verwendet werden, da sonst die Garantie erlischt.



  - Für Wartungsarbeiten muss das Kühlgerät zunächst mit der Abschaltvorrichtung/dem Hauptschalter vom Stromnetz genommen werden.
  - Zur Reinigung **KEINE** Scheuermittel, ätzenden Produkte, Säuren, Lösungsmittel und chlorhaltige Reinigungsmittel verwenden, da diese das Gerät beschädigen.
  - In diesem Gerät dürfen **KEINE** explosiven Stoffe, wie etwa Spraydosen mit brennbarem Abwehrmittel, aufbewahrt werden.
  - Alle Belüftungsöffnungen am Gehäuse des Geräts bzw. am Gehäuseaufbau müssen frei von Hindernissen sein.
  - **KEINE** mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
  - Im Inneren von Lebensmittellagerfächern dürfen **KEINE** elektrischen Geräte verwendet werden, es sei denn, es handelt sich um einen vom Hersteller empfohlenen Typ.

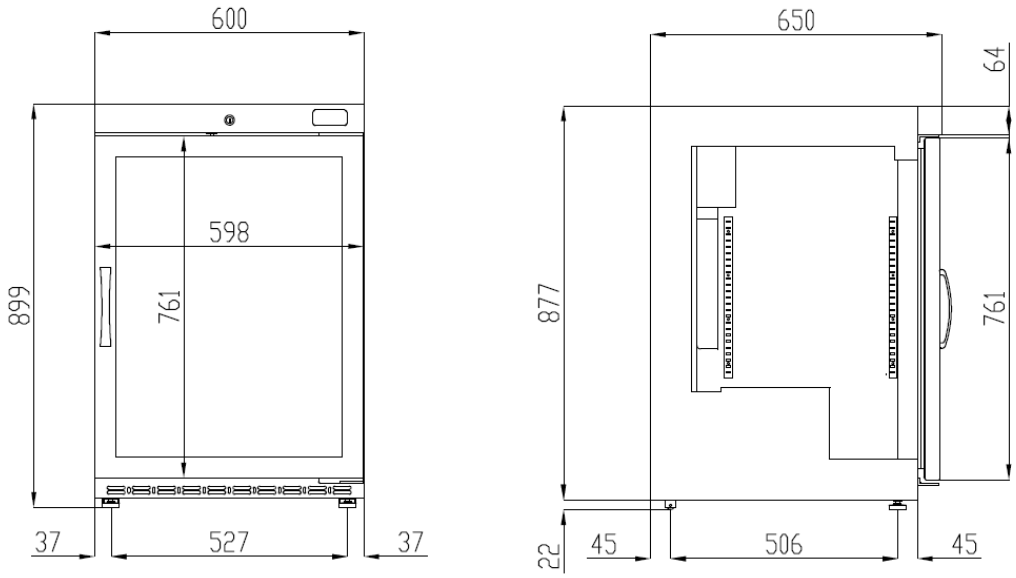
- Der bewertete Emissionsschalldruckpegel A liegt unter 70 dB(A).
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder vergleichbar qualifiziertes Personal ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Muss ein Kabel ersetzt werden, darf der Querschnitt des zu ersetzenden Kabels nicht verringert werden.
- Die maximale Traglast pro Fachboden beträgt 30 kg, die gleichmäßig über die gesamte Fachbodenfläche verteilt sind.
- Beschreibung der Ziffern, die sich aus der Nomenklatur des Modells ergeben:



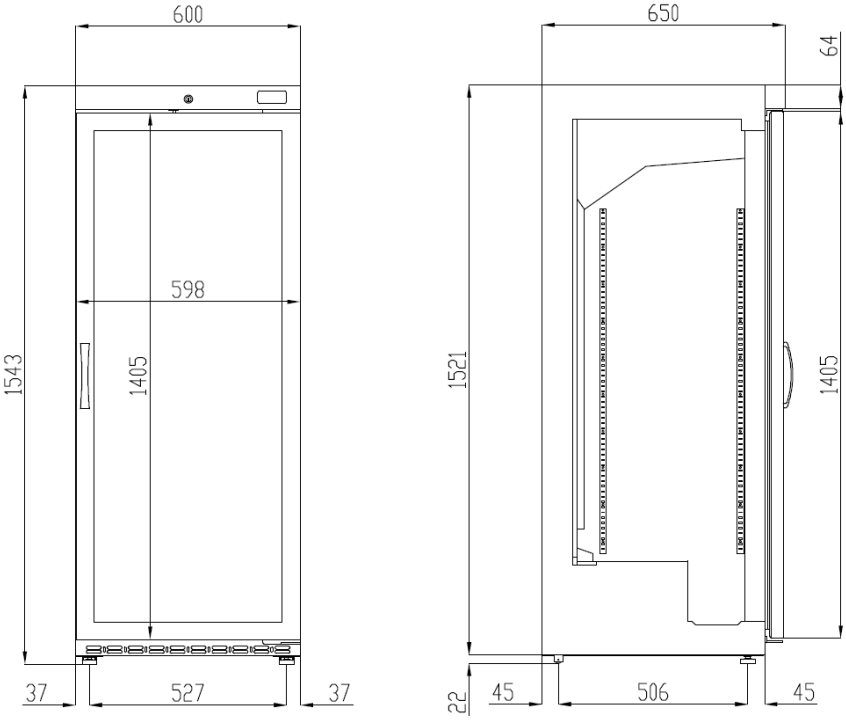
DIE NICHTEINHALTUNG DIESER VORSCHRIFTEN ODER DER UNSACHGEMÄSSE GEBRAUCH DES GERÄTS ENTBINDET DEN HERSTELLER VON JEGLICHER GARANTIE ODER JEGLICHEN ANSPRÜCHEN.

3 ABMESSUNGEN UND ANSCHLÜSSE (mm)

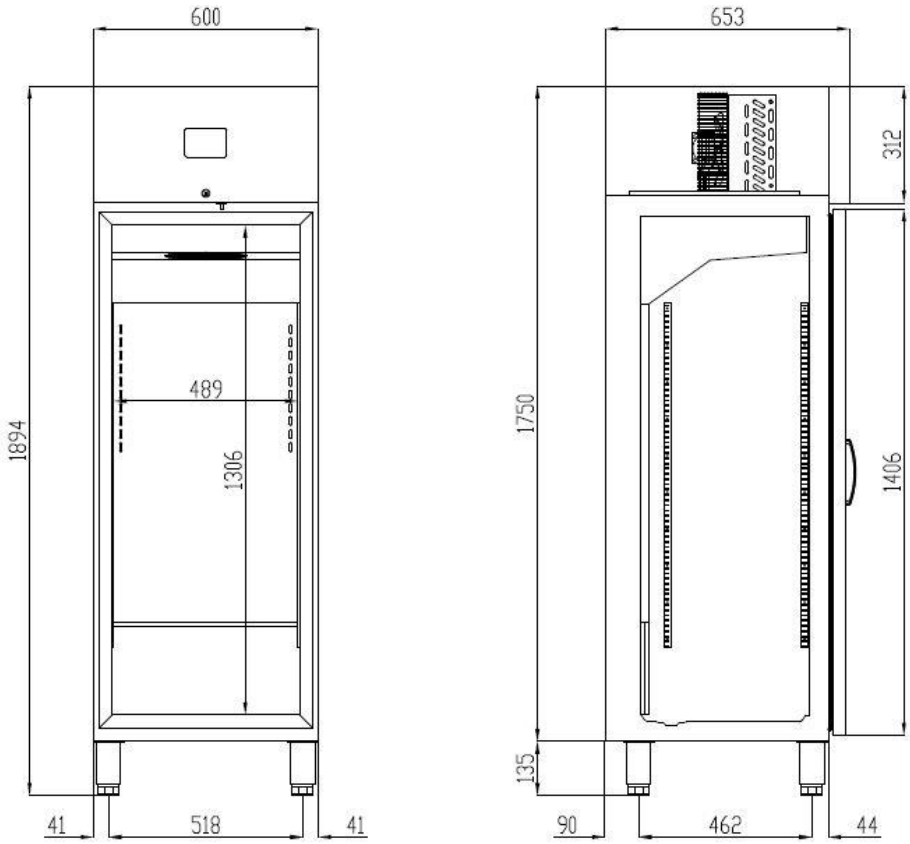
- DAV-200:



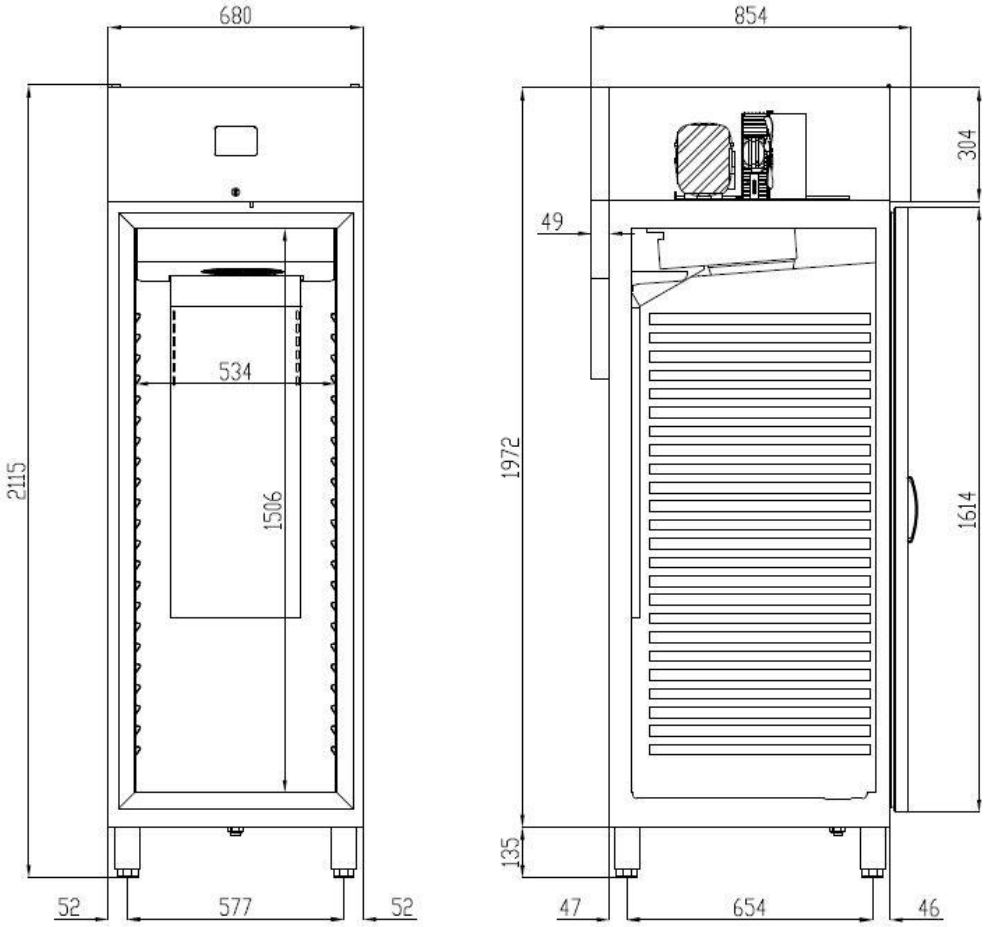
- DAV-400:



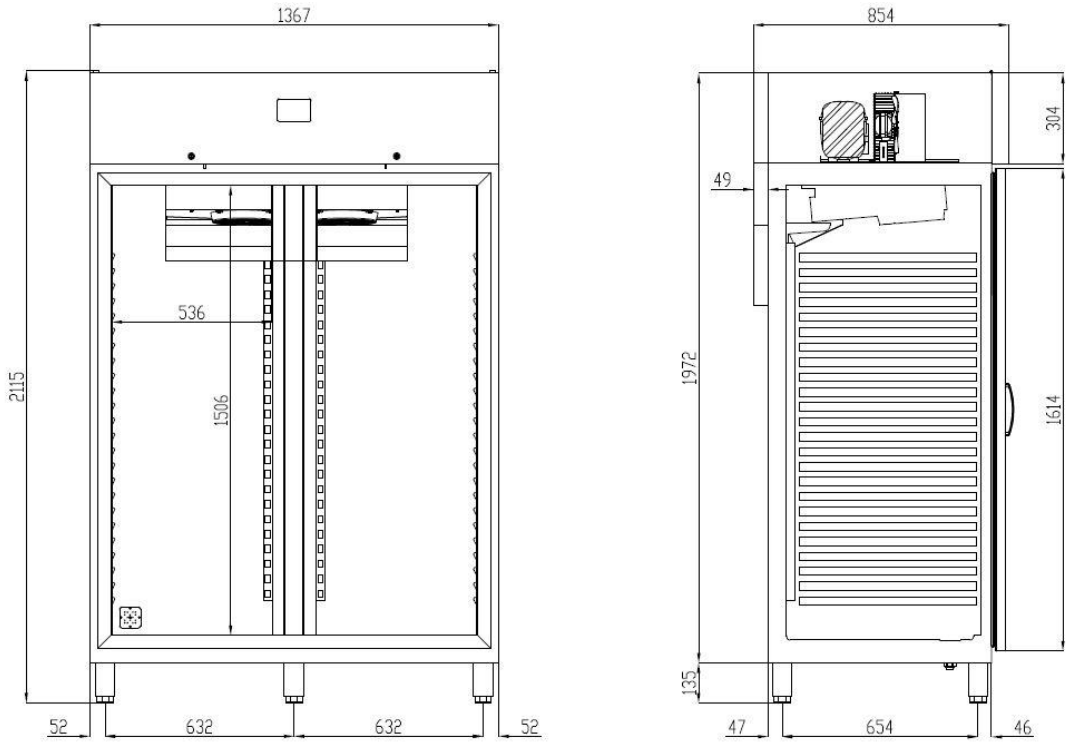
- DA-400:



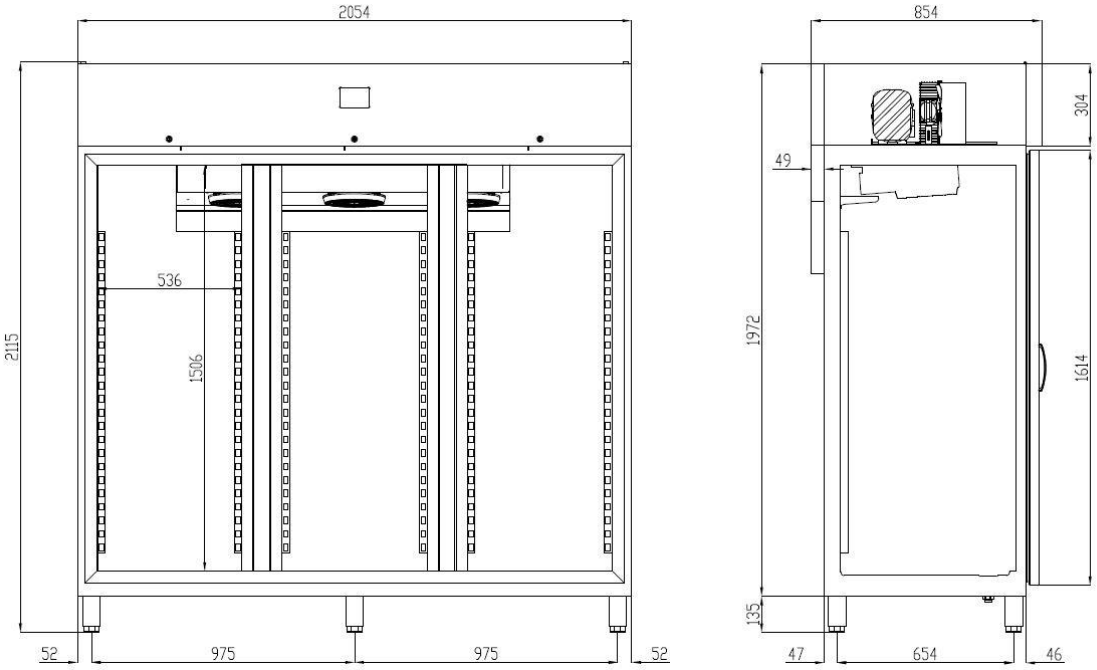
- DA-750:



- DA-1002:



- DA-2003:



4 INFORMATIONEN ZU TROCKENREIFUNG ODER „DRY AGING“

Fleisch von Tieren sollte nicht sofort nach der Schlachtung verzehrt werden, da es aufgrund der Totenstarre, die alle Tiere durchlaufen, hart und faserig ist. Deshalb lässt man es eine Weile ruhen, damit sich die Muskeln entspannen und das Fleisch zarter und schmackhafter wird. Bei der Trockenreifung erfolgt dieser Prozess unter kontrollierten Bedingungen, wodurch das Fleisch den vollen Geschmack, die optimale Textur und die denkbar höchste Saftigkeit erhält.

In dem von Ihnen erworbenen Schrank erfolgt die Fleischreifung nach der Trockenreifungsmethode, die im Wesentlichen aus folgenden Schritten besteht:

Die Fleischstücke sollten einen Reifungsprozess von mindestens 14 Tagen durchlaufen, empfohlen werden 21 Tage und maximal 28 Tage, auf keinen Fall aber mehr als 40 Tage, da nach etwa 30 Tagen bereits mehr als 90 % der möglichen Faserbrüche abgeschlossen sind. Von diesem Zeitpunkt an wird das Fleisch durch den Abbau anderer Proteine weicher, und der Geruch und Geschmack des Fleisches nehmen nach und nach ab. Dieses Verfahren muss in einer kontrollierten Umgebung durchgeführt werden, in der die Temperatur nahe der Gefriertemperatur des Fleisches liegt, diese aber nicht erreicht (zwischen 1 und 3 ºC). Damit der enzymatische Prozess angemessen abläuft, muss die Luftfeuchtigkeit zur Kontrolle des mikrobiellen Stoffwechsels bei etwa 55-70 % RH stabilisiert werden. Der Luftstrom um die Fleischstücke ist konstant, was die Reifung fördert und das Wachstum von Bakterien und die Entstehung von schlechten Gerüchen um das Produkt herum verhindert.
Dies führt zu einem Prozess, der Proteolyse genannt wird, d. h. dem Abbau von Muskelproteinen durch die Aktivierung bestimmter körpereigener Enzyme. Dadurch werden die geschmacksgebenden Bestandteile des Fleisches und seine Aminosäuren

verstärkt, was zum Aufbrechen der Muskelfasern und zu einem zarteren und saftigeren Fleisch führt.
Die Trockenreifung des Fleisches muss stets von einem Fachmann kontrolliert und überwacht werden, der mit seinem Fachwissen und unter seiner Verantwortung Änderungen an den Werkseinstellungen vornehmen kann. Um gute Ergebnisse zu erzielen, ist es wichtig, mit dem Verfahren bestens vertraut zu sein und hochwertiges Fleisch zu verwenden. Sie sollten die Herkunft und Qualität des zu reifenden Fleisches kennen , aber auch den Zuschnitt und die Positionierung der zu verwendenden Stücke beherrschen. Die korrekte Identifizierung der einzelnen Teile und die fachmännische Überwachung des Prozesses sind ebenfalls unerlässlich.

Am Ende der Reifungszeit werden die dunklen und trockenen Stellen des Fleisches entfernt.

Die Tabelle zeigt die minimalen und optimalen Reifungszeiten je nach Handelskategorie des Rindfleischs.

FLEISCHSORTE	MINDESTREIFUNGSZEIT	OPTIMALE REIFUNGSZEIT
KALB	5-7 TAGE	21 TAGE
JÄHRLING	7-14 TAGE	21 TAGE
OCHSE	7-14 TAGE	21 TAGE
RIND	7-14 TAGE	21 TAGE

Die Zeitangaben können je nach genetischer Veranlagung, Geschlecht und Fettgehalt des Tieres variieren.

5 ALLGEMEINE MERKMALE

Diese Geräte werden nach den EG-Richtlinien für die Verarbeitung und Konservierung von Lebensmitteln gebaut.

Der von Ihnen erworbene Schrank schafft die idealen Bedingungen für den Trockenreifungsprozess für das Fleisch. Das Gerät ist im Schrankformat und in verschiedenen Größen erhältlich. Das Gerät ist mit einem digitalen elektronischen Regler ausgestattet, der dafür sorgt, dass die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit innerhalb des gewünschten Bereichs bleiben. Zudem verfügt es über eine kontinuierliche Luftzirkulation mit Außenluftaustausch zur Erneuerung der Innenluft, ausgestattet mit einem Aktivkohlefilter. Zudem ist es mit einer automatisch arbeitenden UV-C-Beleuchtung (optional) ausgestattet, um Keime und Bakterien zu beseitigen und so den Geschmack des Fleisches zu verfeinern.

Die Schränke regeln die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit, die durch das Frischgut hoch ist, wenn es in das Gerät gelangt, und senken sie auf den eingestellten Grenzwert ab. Zu beachten ist jedoch, dass das Gerät die Luftfeuchtigkeit nicht erhöhen kann, da es nicht über einen Luftbefeuchter verfügt.

Dieses Gerät sollte nur von Fachpersonal für die Fleischverarbeitung bedient werden. Es wird empfohlen, den Prozess in der Anfangsphase detailliert zu überwachen, bis die

Arbeitsweise des Geräts, der Standort des Schranks, das eingebrachte Produkt und die vom jeweiligen Fachmann gewünschte Reifung perfekt aufeinander abgestimmt sind.

Wir weisen darauf hin, dass die Trockenreifung nur für hochwertige Fleischstücke empfohlen wird, da das Verfahren Fleisch mit einem hohen Anteil an gleichmäßig verteiltem Fett erfordert und der Schwund im Endprodukt aufgrund des Wasserverlustes und der abschließenden Säuberung des Produkts vor dem Verzehr zwischen 20 und 30 % liegen kann.

Die Merkmale der einzelnen Modelle sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

MODELL	GEHÄUSE			FASSUNGSVERMÖGEN	KÜHLAGGREGAT			
	Länge des Gehäuses	Höhe des Gehäuses	Tiefe des Gehäuses	Fachböden	Gas	Spannung	Kühlleistung	Stromverbrauch
	mm	mm	mm	Einheiten			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 PRODUKTDATEN

Alle Geräte sind mit einem Typenschild versehen, das die technischen Merkmale des Geräts angibt und sich an einer Seitenfläche des Geräts befindet. Typenschild nicht vom Gerät entfernen.
Beispiel für mögliche Angaben, die auf dem Typenschild des Geräts stehen.



Hinweis: Dieses Schild ist lediglich ein Beispiel.

Erwähnen Sie die angegebenen Merkmale, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

5.2 GARANTIE

Für das Gerät und dessen Komponenten gewähren wir eine einjährige Herstellergarantie ab dem Verkaufsdatum. Sie umfasst den Ersatz (Versandkosten bezahlt Empfänger) des mangelhaften Teils oder der mangelhaften Teile, vorausgesetzt, der Mangel ist nicht auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen.

Die Garantie deckt nicht die für den Austausch der Komponenten erforderlichen Arbeitskosten.

Auch innerhalb des angegebenen Garantiezeitraums werden Ausfälle oder defekte Teile, die auf mangelnde Wartung oder darauf zurückzuführen sind, dass das Gerät anderen als den in diesem Handbuch beschriebenen Betriebsbedingungen ausgesetzt wurde, sowie den für das jeweilige im Katalog aufgeführte Modell geltenden Bedingungen (vom auf dem Typenschild angegebener abweichende Spannung, hohe Umgebungstemperaturen usw.), nicht als Garantiefall betrachtet.

Rücksendungen **MÜSSEN IM VORAUS** durch den Hersteller GENEHMIGT WERDEN und in der Originalverpackung oder gleichwertig verpackt sein.

5.3 MONTAGEANLEITUNG



Aufstellung und Installation sowie Reparaturen oder Umbauten müssen stets von einem dazu BEFUGTEN TECHNIKER unter Beachtung der in dem jeweiligen Land geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Instandhaltung des Geräts sowie Eingriffe in das Gerät können zu Sachschäden und Verletzungen führen.

5.3.1 Auspacken

Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie es auf Transportschäden, benachrichtigen Sie bei Mängeln umgehend den Händler und das Transportunternehmen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen, bis das Ausmaß des Schadens festgestellt wurde.



Verpackungselemente (Plastikfolien, geschäumtes Polyurethan, Heftklammern usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, da diese Elemente potenziell gefährlich sind.

Das Gerät darf nicht gekippt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an den Hersteller, um Ratschläge für das weitere Vorgehen einzuholen. In diesem Fall muss nach dem Aufstellen mindestens 2 Stunden gewartet werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen werden kann.
Das Gerät sollte mit einem Gabelstapler oder ähnlichem bewegt werden, um das Gefüge des Geräts nicht zu beschädigen. Das Gerät zum Aufstellungsort transportieren und dann auspacken.

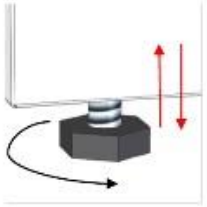
Die Verpackungselemente sind vollständig recycelbar und sollten in den entsprechenden Behältern entsorgt werden.

5.3.2 Aufstellung und Nivellierung

Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt wird, muss frei und sauber sein, um zu verhindern, dass das Kühlgebläse Materialien aufnimmt, die sich dann auf den Kondensatorlamellen ablagern und die Effizienz der Anlage verringern.
Die Palette entfernen und dabei darauf achten, dass das Gerät nicht beschädigt wird. Nun können Sie das Gerät durch Ein- oder Ausdrehen der Standfüße nivellieren. Ist das Gerät waagerecht ausgerichtet, kann die Schutzfolie mit einem nicht scharfen Gegenstand vom Edelstahl entfernt werden. Verwenden Sie dazu keinen Cutter, da dies den Stahl zerkratzen könnte.



A: KÖRPER DES STANDFUSSES
B: GEWINDE:
Zum Absenken des Geräts nach rechts drehen
Zum Anheben des Geräts nach links drehen



Bei der endgültigen Aufstellung muss das Gerät hinten 60 mm und seitlich 30 mm von der Wand sowie 500 mm von der Decke entfernt sein.
Wenn das Gerät auf Rädern steht, achten Sie darauf, dass es auf einer ebenen Fläche ruht. Bei der Inbetriebnahme ist darauf zu achten, dass sich keine Wärmequelle in der Nähe befindet.
Für den einwandfreien Betrieb der Elemente, aus denen das Kühlsystem besteht, ist es sehr wichtig, dass die Lufteinlässe sowohl des Ventilators, der sich im Inneren des Gehäuses befindet, als auch die Luftzufuhr zum Kondensator nicht verstopft sind.
Das Gerät nicht im Freien aufstellen.
Keine Elemente durch die Lüfterschutzgitter oder in den Bereich des Kühlaggregats einführen.

5.3.3 Produkt einlegen

Wir empfehlen, für eine optimale Reifung ganze Fleischstücke aufzuhängen oder Teilstücke auf die Tabletts zu legen.

5.3.4 Anschluss an das Stromnetz

Das Gerät muss grundsätzlich von einem BEFUGTEN TECHNIKER an das Stromnetz angeschlossen werden.
Die in den einzelnen Ländern geltenden gesetzlichen Bestimmungen für den Anschluss an das Stromnetz müssen berücksichtigt werden.

- Prüfen Sie, ob die Netzspannung und -frequenz mit der auf dem



Typenschild angegebenen Spannung und Frequenz übereinstimmen.

- Wichtig ist, dass die Elektroinstallation, an die das Gerät angeschlossen werden soll, über eine ERDUNG sowie über einen entsprechenden Schutzschalter und Differentialschutz verfügt.
- Der Leitungsquerschnitt der Steckdose muss für den vorgesehenen Verbrauch geeignet sein.
- Bei der Steckdose muss es sich um eine Schuko-Steckdose handeln, da das im Gerät verbaute Kabel dieser Art ist (auch Typ F oder auch CEE 7/4" genannt), mit 4,8-mm -Anschlüssen und Erdung. Aus Sicherheitsgründen ist es verboten, das Stromkabel zu verlängern. Auf Wunsch kann der Stecker des Bestimmungslandes montiert werden, sofern er die Stromstärke des Gerätes unterstützt und die Vorschriften zur Stromversorgung dies zulassen.
- Sollten Sie bei der Installation des Geräts Mängel feststellen, informieren Sie bitte sofort Ihren Händler.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Im Falle eines Brandes kein Wasser verwenden. Mit CO_2-Löschgeräten (Kohlendioxid) vorgehen und den Motorbereich so schnell wie möglich kühlen.



Die Nichteinhaltung der Herstellerangaben oder eine unsachgemäße Installation entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung, wobei der Hersteller nicht für Personen- oder Sachschäden am Gerät haftet.

Die elektrischen Eigenschaften des Geräts finden Sie auf dem Typenschild.

5.3.5 Anschluss für den Abfluss

Im Falle eines dauerhaften und endgültigen Standorts muss das Gerät an einen allgemeinen Abfluss angeschlossen werden, wobei ein Siphon mit diesem Abfluss gebildet werden sollte, um Kälteverluste zu vermeiden. Dieser Eingriff muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

5.3.6 Wiederverwertung

Die Verpackung dieses Produkts umfasst:

- Holzpalette
- Pappkarton
- Umreifungsband aus Polypropylen
- Styropor



Alle bei der Verpackung dieses Geräts verwendeten Materialien sind recycelbar. Die korrekte Entsorgung dieser Produkte trägt zum Umweltschutz bei. Nähere Informationen über das Recycling dieser Produkte erhalten Sie bei der zuständigen Gemeindeverwaltung. Entsorgen Sie diese Materialien gemäß den geltenden Vorschriften.



Laut EU-Richtlinie 2012/19/EU „Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten“ dürfen Haushaltsgeräte nicht als Hausmüll entsorgt werden. Ausgediente Geräte sind im Interesse einer optimalen Rückgewinnungs- und Recyclingquote ihrer Komponenten und zur Vermeidung möglicher Gesundheits- und Umweltschäden gesondert zu

entsorgen. Das Symbol des durchgestrichenen Abfalleimers befindet sich auf allen Produkten und erinnert an die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung. Weitere Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung von Elektrogeräten erhalten die Besitzer von Elektrogeräten bei den zuständigen öffentlichen Stellen oder den Händlern.

5.4 BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN THERMOSTAT





BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN IN DIESEM HANDBUCH SORGFÄLTIG DURCH.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT UND DARF NUR VON FACHPERSONAL BEDIENT WERDEN.

5.4.1 Das Gerät einschalten

Das Innere des Gehäuses muss sauber sein. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und prüfen Sie, ob der Thermostat ausgeschaltet ist.  Falls ja, halten Sie die Taste  zum Einschalten des Geräts einige Sekunden lang gedrückt.

- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, werden Temperatur und Luftfeuchtigkeit in der Kammer auf dem Display angezeigt.
- Nach einigen Minuten wird der Status des Kompressors und der übrigen Komponenten geregelt, um die gewünschte Temperatur und Luftfeuchtigkeit zu erreichen.

5.4.2 Bedienung und Handhabung des Thermostats

Der von Ihnen erworbene Schrank ist mit einem elektronischen Temperatur- und Feuchtigkeitsregler ausgestattet. Dank der voreingestellten Parameter ist er in der Lage, die für die Trockenreifung von Fleisch geeigneten Raumbedingungen aufrechtzuerhalten, ohne dass die voreingestellten Parameter verändert werden müssen.

Falls Sie die Werkseinstellungen ändern möchten, darf dies nur von **qualifiziertem Personal** vorgenommen werden, und der Betrieb erfolgt dann auf eigene Gefahr.

5.4.2.1 Änderung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit

- So ändern Sie Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit bei den Modellen DAV-200 und DAV-400:

    1. Zum Entsperren des Bildschirms eine der Tasten auf dem Display einige Sekunden lang gedrückt halten.
    2. Taste SET 1 x betätigen, der voreingestellte Temperatursollwert (SPt) wird angezeigt.
    3. Zum Ändern der Temperatur SET 1 x drücken, mit den Pfeiltasten AUX die gewünschte Temperatur einstellen und mit SET bestätigen.
    4. Durch Betätigen der Tasten AUX, gelangen Sie zum Sollwert der Luftfeuchtigkeit (SPh). Betätigen Sie SET 1 x. Mit den Pfeiltasten AUX stellen Sie den gewünschten Grad der Luftfeuchtigkeit ein und bestätigen mit SET.
    5. Zum Beenden drücken Sie die Taste , bis die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte auf dem Display angezeigt werden.

- So ändern Sie Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit bei den Modellen DA-400 und DA-750:

    1. Zum Entsperren des Bildschirms eine der Tasten auf dem Display einige Sekunden lang gedrückt halten.
    2. Durch Betätigen der Taste SET wird der aktuelle Temperatursollwert angezeigt.
    3. Zum Ändern der Temperatur betätigen Sie die Tasten AUX. Durch Betätigen von SET wird der neue Wert bestätigt.
    4. Nach Bestätigung des neuen Temperaturwertes wird der Sollwert der relativen Luftfeuchtigkeit angezeigt. Um die Einstellung zu ändern, betätigen Sie erneut SET. Mit den Tasten AUX können Sie den neuen Sollwert für die relative Luftfeuchtigkeit ändern. Mit der Taste SET wird der Vorgang endgültig bestätigt.

5.4.2.2 Einschalten der Beleuchtung

Zum Ein- bzw. Ausschalten der Hintergrundbeleuchtung entsperren Sie zunächst das Display, indem Sie eine der Displaytasten einige Sekunden lang gedrückt halten. Dann erscheint das Symbol des offenen Vorhängeschlosses. Nach dem Entsperren:

Bei den Modellen DAV-200 und DAV-400: Betätigen Sie 1 x die Taste , um die Beleuchtung ein- oder auszuschalten.

Bei den Modellen DA-400 und DA-750: Betätigen Sie 1 x die Taste , um die Beleuchtung ein- oder auszuschalten.

5.4.2.3 Zugriff auf das Menü zum Ändern der Sprache oder zum Anzeigen/Ändern von Betriebswerten

Zum Aufrufen des Thermostat-Menüs entsperren Sie zunächst das Display, indem Sie eine der Displaytasten einige Sekunden lang gedrückt halten. Dann erscheint das Symbol des offenen Vorhängeschlosses.

Für die Modelle DAV-200 und DAV-400 nur Programmierzugang:

Halten Sie die Taste 

einige Sekunden lang gedrückt, bis der Parameter „PA“ angezeigt wird, betätigen Sie erneut 

und geben Sie das Passwort ein, um auf die Liste der Parameter zuzugreifen.

Bei den Modellen DA-400 und DA-750:

Um in das Menü zu gelangen, halten Sie einige Sekunden lang die Taste 

gedrückt, woraufhin zwei Optionen erscheinen:

1. Sprache, mit dieser Option können Sie die Sprache des Thermostats ändern. Betätigen Sie die Taste 

, um die Sprachauswahl aufzurufen. Mit den Auf- und Ab-Tasten 

können Sie die gewünschte Sprache auswählen. Nach der Auswahl der Sprache drücken Sie zur Bestätigung die Taste 

und anschließend die Taste , um durch die Menüs zu blättern und wieder zur Anzeige der Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Geräts zu gelangen.
2. Service, mit dieser Option können Sie Parameterwerte abrufen und/oder ändern, interne Werte und Alarme anzeigen, den Datenspeicher löschen und Parameter wiederherstellen.
   Wählen Sie mit den Tasten 

eine der Optionen aus und betätigen Sie die Taste 

zur Eingabe. Um den Vorgang zu beenden, betätigen Sie die Taste , um durch die Menüs zu blättern und wieder zur Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsanzeige zu gelangen.

5.4.2.4 Zugang zu zusätzlichen Funktionen

Zum Aufrufen der zusätzlichen Funktionen des Thermostats entsperren Sie zunächst das Display, indem Sie eine der Displaytasten einige Sekunden lang gedrückt halten. Dann erscheint das Symbol des offenen Vorhängeschlosses.

Bei den Modellen DAV-200 und DAV-400:

Halten Sie die Taste 

einige Sekunden lang gedrückt, um auf die Zusatzfunktionen zuzugreifen, wählen Sie mit den Tasten 

die Funktion aus, die angezeigt werden soll und drücken Sie 

. Zum Beenden des Vorgangs betätigen Sie die Taste .

Bei den Modellen DA-400 und DA-750:

Zum Aufrufen der Zusatzfunktionen betätigen Sie die Taste 

einmal, danach haben Sie Zugriff auf die Funktionen:

1. Manuell abtauen
2. Überhitzung
3. Anteil der relativen Luftfeuchtigkeit Extra
4. Energieeinsparung

Wählen Sie durch Betätigen der Tasten 

eine der Funktionen aus. Zur Bestätigung betätigen Sie die Taste 

und erneut die Taste 

, um die Funktion zu aktivieren. Zum Aufheben der aktivierten Funktion führen Sie die gleichen Schritte wie bei der Aktivierung durch. Um den Vorgang zu beenden, betätigen Sie die Taste . Sie durchlaufen die Menüs, bis die Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsanzeige des Geräts erscheint.

5.4.2.5 Abtauen

Bei den Modellen DAV-200 und DAV-400:

Dieser Vorgang wird automatisch ausgeführt, Sie haben jedoch jederzeit die Möglichkeit, einen Abtauzyklus manuell durchzuführen, indem Sie die Taste  gedrückt halten. Das Abtauen erfolgt dann manuell, sofern die Werte für diese Funktion dies zulassen.

Bei den Modellen DA-400 und DA-750:

Dieser Vorgang erfolgt automatisch, Sie haben jedoch jederzeit die Möglichkeit, einen Abtauzyklus manuell zu starten, indem Sie die oben beschriebenen Schritte ausführen.

5.4.3 Pflege

Mit diesem Leitfaden wollen wir Ihnen und Ihrem Servicepartner helfen, sicherzustellen, dass das Produkt Ihnen während seiner gesamten Lebensdauer stets den bestmöglichen Dienst erweist.

Wir besprechen die Reinigung, die Sie selbst durchführen können, sowie eine kurze Inspektion der Maschine, bevor Sie den Kundendienst verständigen. Wir hoffen, dass Sie diese Informationen hilfreich finden.

5.4.3.1 Vom Benutzer vorzunehmende Reinigung

Drücken Sie vor jedem Reinigungsvorgang die Thermostat-Taste  und stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose. Das Gerät gilt als nicht angeschlossen, wenn der Stecker herausgezogen



WARNHINWEISE: Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung! Gefahr von Ausfällen und Verletzungsgefahr.

Das Reinigungswasser darf weder in die elektrischen Bauteile noch in das Lüftungsgitter gelangen.

Das Typenschild im Geräteinneren darf nicht entfernt werden, da es für unseren Kundendienst wichtig ist.

5.4.3.2 Luftaustausch durch den Aktivkohlefilter

Ein jährlicher Wechsel des Filters gewährleistet die volle Wirksamkeit des Kohlefilters.

Filterwechsel: Die Schrauben an der Unterseite des Geräts lösen, den Deckel und den darin befindlichen Filter entfernen und durch einen neuen Filter ersetzen.

Befestigen Sie anschließend den Filterdeckel mit den entsprechenden Schrauben.

5.4.3.3 Austausch der UV-C-Lampe

Falls Sie sich für diese Variante entschieden haben, muss das Blechteil der Rückwand, das als Luftkanal dient, abgeschraubt und zum Austausch entfernt werden. Sobald das Blech entfernt ist, haben Sie Zugang zur UV-C-Lampe. Wechseln Sie die Lampe aus und setzen Sie die entfernten Bleche wieder ein, indem Sie sie wie ursprünglich anbringen.

5.4.4 Unregelmäßigkeiten und Alarme

Im Folgenden werden die Schritte beschrieben, die im Falle einer Unregelmäßigkeit oder Störung zu befolgen sind. In der folgenden Tabelle sind mögliche Ursachen und Lösungen aufgeführt. Im Zweifelsfall oder wenn Sie den Fehler nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

	Hantieren Sie auf keinen Fall selbst mit den elektrischen Bauteilen, denn es besteht Lebensgefahr, da die Bauteile unter Netzspannung stehen.	
UNREGELMÄSSIGKEIT	**MÖGLICHE URSACHE**	**LÖSUNG**
Gerät funktioniert nicht	Keine Spannung	Prüfen Sie, ob der Kühlschrank mit Spannung versorgt wird, indem Sie beobachten, ob die Anzeige leuchtet.
Zu niedrige Temperatur	Standort des Kühlschranks	Vergewissern Sie sich, dass es in der Nähe keine Wärmequelle gibt.
	Umgebungstemperatur	Vergewissern Sie sich, dass die Umgebungstemperatur nicht höher als +40 °C ist, was der maximalen Betriebstemperatur des Geräts entspricht.
	Anordnung des Ladeguts im Schrank	Vergewissern Sie sich, dass die Produkte gleichmäßig verteilt sind, keine internen Belüftungsöffnungen verschließen und die Zeit seit dem Beladen ausgereicht hat, um die Produkte zu kühlen.
	Türe schließen	Prüfen, ob die Türen richtig schließen
	Reinigung des Kondensators	Prüfen Sie, ob der Kondensator sauber ist: Denken Sie daran, dass die Energieeinsparung umso größer ist, je sauberer das Gerät ist, insbesondere die Kondensatorlamellen. Die Häufigkeit hängt von den Merkmalen der Räumlichkeiten ab. Wenn sie verschmutzt sind, rufen Sie den Kundendienst zur Reinigung.
Ungewöhnliche oder laute Geräusche	Mangelhafte Nivellierung, Türen schließen schlecht	Prüfen Sie, ob der Schrank waagerecht steht und ob die Türen ordnungsgemäß schließen.
	Reibung mit beweglichen Teilen des Geräts	Stellen Sie sicher, dass kein Gegenstand gegen bewegliche Elemente der Kühlanlage reibt.
	Lose Befestigungselemente	Prüfen Sie, ob die Schrauben (zumindest die sichtbaren) fest angezogen sind.
	**HINWEIS: Sollte ein Fehler auftreten, der nicht in der Tabelle aufgeführt ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Merkmale ohne vorherige Ankündigung zu ändern.**	

5.5 NÜTZLICHE TIPPS

Bitte lesen Sie die folgenden hilfreichen Tipps sorgfältig durch, damit Sie das Potenzial des Geräts voll ausschöpfen können.

Führen Sie die entsprechenden Reinigungsarbeiten durch, um für eine möglichst lange Lebensdauer des Geräts zu sorgen.

- Es wird empfohlen, vor der Inbetriebnahme eine Reinigung durchzuführen und diese Maßnahme zur Desinfektion häufig zu wiederholen. Verwenden Sie KEINE scheuernden, ätzenden, säurehaltigen oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Benzinderivate zur Desinfektion oder Reinigung des Geräteinneren.
- Falls im Lieferumfang enthalten, Salzblöcke auspacken, Folie entfernen und in die Stahlschale am Boden des Geräts legen. Sie sollte alle 2-3 Tage kontrolliert werden, um das Vorhandensein von Flüssigkeit zu vermeiden.
- Das zu reifende Fleisch muss frisch sein, höchstens 5 Tage nach der Schlachtung.
- Um Fleischstücke auf dem Rost reifen zu lassen, achten Sie darauf, dass sie gut mit Fett überzogen sind und so weit wie möglich um den Knochen herum liegen.
- Jeder, der Fleisch berührt, muss Schutzhandschuhe tragen: Niemand sollte Fleisch ohne Handschuhe berühren.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und/oder falls Flüssigkeiten verschüttet wurden oder Rückstände vorhanden sind. Vor der Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz genommen werden. Zur einfacheren Reinigung sind die Geräte mit einem Notablass ausgestattet, der mit einem Siphon an das Abwassersystem angeschlossen werden sollte. Alternativ kann das Wasser in einen Behälter geleitet werden, der regelmäßig entleert wird. Während der Reinigung muss die Ablassabdeckung herausgenommen und gesäubert werden, um zu vermeiden, dass sie durch angesaugte Feststoffe verstopft wird. Es ist vorgesehen, dass sich gegebenenfalls vorhandene Flüssigkeiten nicht stauen.
- Das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger abspritzen.
- Reinigung des Kondensators: Achten Sie beim Reinigen darauf, die Aluminiumlamellen des Kondensators nicht zu verbiegen, da sonst die Luft nicht hindurchströmen kann und der Kondensator nicht arbeitet, was zu schweren Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führt.
- Treffen Sie die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, bevor Sie auf den Bereich des Kondensators zugreifen, da einige Elemente hohe Temperaturen aufweisen und somit Verbrennungsgefahr besteht.
- Prüfen Sie, ob die Türen einwandfrei schließen.
- Wir empfehlen, den Wartungsdienst zweimal im Jahr zu benachrichtigen, damit er die notwendigen Kontrollen und Wartungsarbeiten durchführen kann.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht in Betrieb ist (Urlaub, vorübergehende Abschaltung,...), beachten Sie bitte folgende Hinweise:
    - Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
    - Das Gerät entleeren und gründlich reinigen.
    - Lassen Sie die Tür einen spaltbreit offen, damit die Luft zirkulieren kann und sich kein Schimmel bildet.

CORECO S.A.

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

14900 - Lucena (Córdoba) Spanien Fax: +34 957 51 42 98

www.coreco.es

E-Mail: info@coreco.es