



CORECO



manual de uso



user manual



manuel d'utilisation



bedienungshandbuch

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

CAUTION



TENSIÓN PELIGROSA

HAZARDOUS
VOLTAGE



LEA LAS
INSTRUCCIONES

READ THE
INSTRUCTIONS



PROTECCIÓN A
TIERRA

GROUNDING
PROTECTION



EQUIPOTENCIALIDAD

EQUIPOTENTIAL
BONDING

1 ÍNDICE

2	INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES.	2
3	DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm)	3
4	INFORMACIÓN DE LA MADURACIÓN EN SECO O “DRIY AGING”	5
5	CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	6
5.1	DATOS DEL PRODUCTO.	7
5.2	GARANTÍA.....	8
5.3	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.	8
5.3.1	Desembalaje.....	8
5.3.2	Emplazamiento y nivelación.....	9
5.3.3	Carga de producto.....	9
5.3.4	Conexión eléctrica.	9
5.3.5	Conexión del desagüe.	10
5.3.6	Reciclaje.....	10
5.4	INSTRUCCIONES DE USO DEL TERMOSTATO.....	11
5.4.1	Encendido de la máquina.	11
5.4.2	Funcionamiento y manejo del termostato.....	11
5.4.3	Mantenimiento.	14
5.4.4	Anomalías y Alarmas.	15
5.5	CONSEJOS ÚTILES.	16

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.

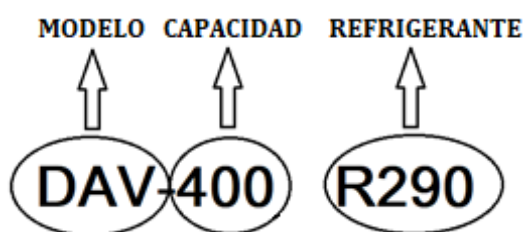


ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

- 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 envoltente 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.



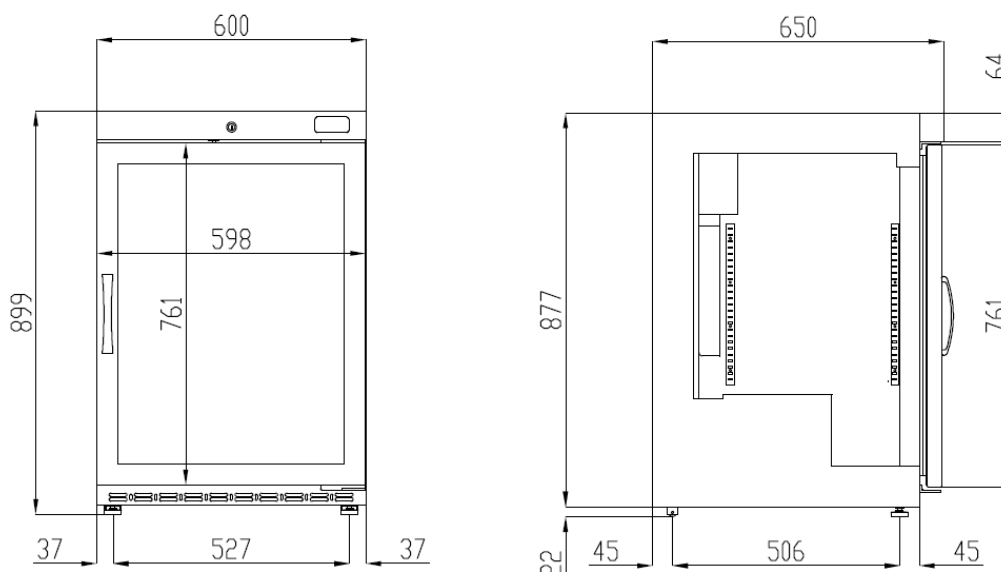
- **NO** utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- El nivel de presión sonora de emisión ponderado A está por debajo de 70dB (A).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe 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:



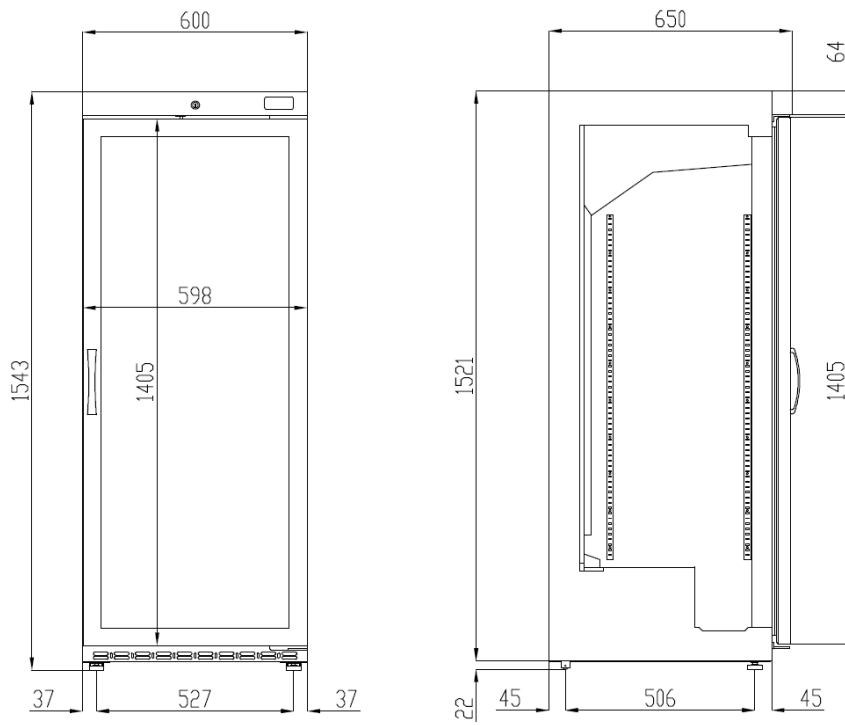
EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.

3 DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm)

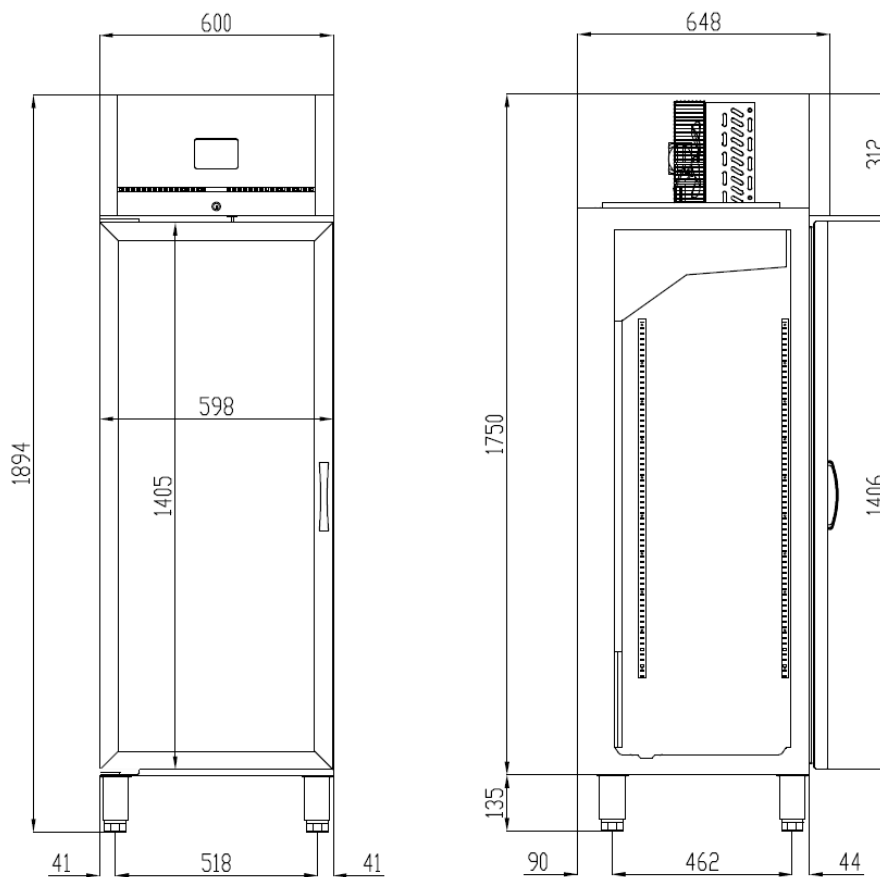
- DAV-200:



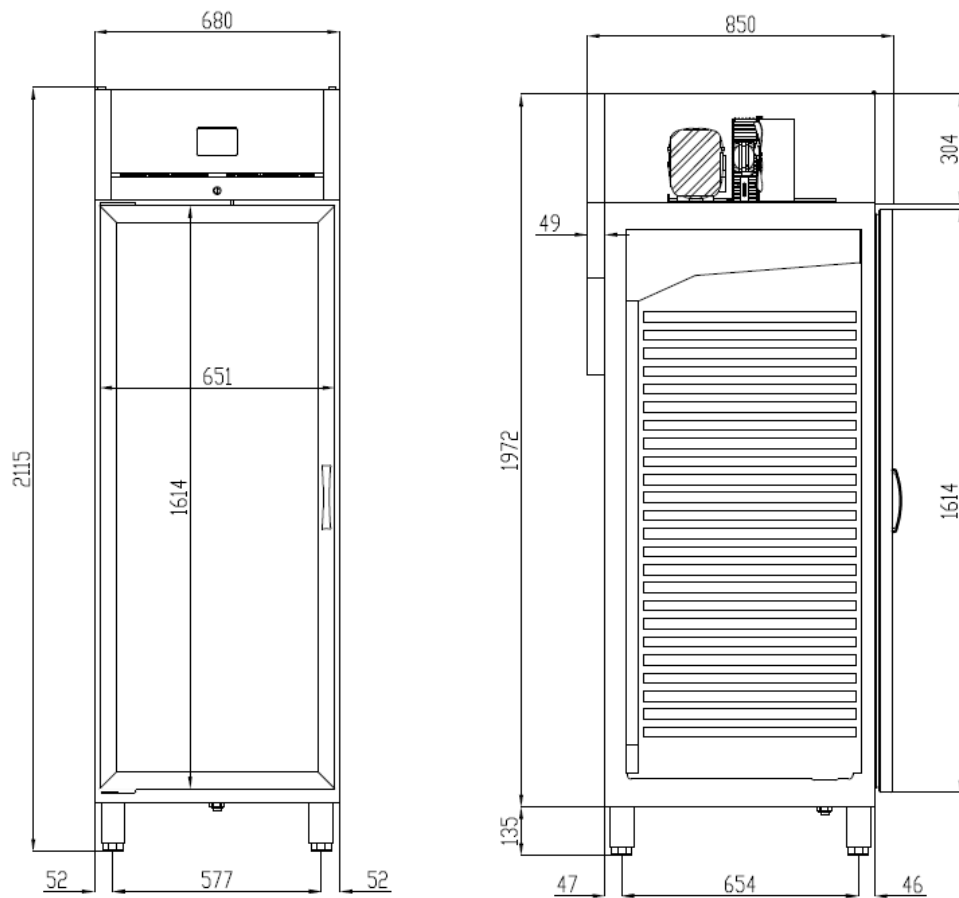
- DAV-400:



- DA-400:



- DA-750:



4 INFORMACIÓN DE LA MADURACIÓN EN SECO O “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 1°C y 3°C) 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 pérdida 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	225	236
DAV-400	600	1800	650	2	R290	1+N 230/50	414	240
DA-400	600	1900	650	2	R290	1+N 230/50	414	260
DA-750	680	2130	850	2	R290	1+N 230/50	502	280

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.

 CORECO		E.S. 14900-LUCENA (CORDOBA) Made in Spain (E.U.)		 CE	
Nº SERIE Serial Model		21000714469			
MODELO Model		DA-750_R290		AÑO CONSTRUCCION Production Year	
GAS REFRIGERANTE Refrigerant Gas		R-290		CARGA REFRIGERANTE Refrigerant Charge ±10% (g)	
PCA/GWP PCA/GWP		3 TON CO2 EQ. Ton CO2 equivalent		0.0	
AGENTE EXPANSOR Insulation expansion agent		HFO			
Tº TRABAJO (Cº) Working Temperature(Cº)		-2+8		CLASE CLIMATICA Climatic Class	
Potencia Frigorifica (W): Cooling Capacity (W)		502		Potencia Nominal (W): Nominal Power (W)	
Tension (V): Voltage(V)		230		Frecuencia (Hz): Frequency (Hz)	
POTENCIA LUMINARIA (W) Luminaire Power (W)		20		INTENSIDAD (A) Intensity (A)	
SISTEMAS CALEFACTORES (W) Heating Systems Power (W)				1,3	

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.

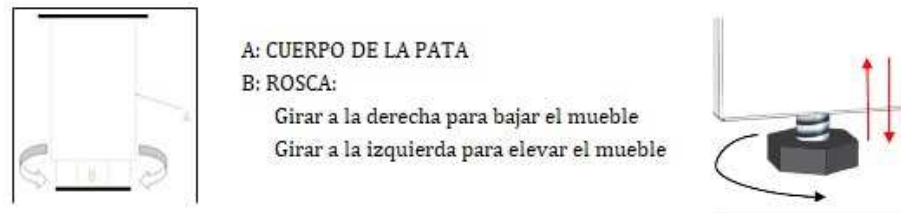
El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.

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.



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 matricula.
- 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.

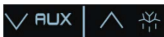
- Si el aparato está en estado On, se mostrará en el display la temperatura y humedad de la cámara.
- Pasado unos minutos el estado del compresor y el resto de componentes se activarán para conseguir las condiciones de temperatura y humedad configuradas.

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 display durante unos segundos para el desbloqueo de la pantalla.
 2. Pulsar el botón **SET** 1 vez, aparecerá el set point de temperatura (SPt) prefijado
 3. En caso de querer modificarlo pulse **SET** 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  y aparecerá en pantalla el valor actual de consigna de temperatura.
3. Para modificar la Temperatura pulsar las teclas  **AUX**  y pulsar  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  y con las teclas  **AUX**  modifique el nuevo valor de consigna de H.R. Pulsar el botón  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 acceder 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:

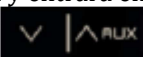
Pulse el botón  durante unos segundos hasta visualizar el parámetro

“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  seleccione 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 sobre 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 estancuen.
- 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.....	19
8	GENERAL DIMENSIONS AND CONNECTIONS (mm).....	20
9	INFORMATION ABOUT DRY AGEING	22
10	GENERAL FEATURES	23
10.1	PRODUCT DATA.....	24
10.2	GUARANTEE	24
10.3	INSTALLATION INSTRUCTIONS	25
10.3.1	Unpacking.....	25
10.3.2	Positioning and levelling.....	25
10.3.3	Placing meat.....	26
10.3.4	Electrical connection	26
10.3.5	Drainage connection	26
10.3.6	Recycling.....	27
10.4	THERMOSTAT INSTRUCTIONS.....	27
10.4.1	Turning on the appliance	27
10.4.2	Operation and setting the thermostat.....	28
10.4.3	Maintenance	30
10.4.4	Faults & Alarms	31
10.5	USEFUL TIPS.....	32

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.

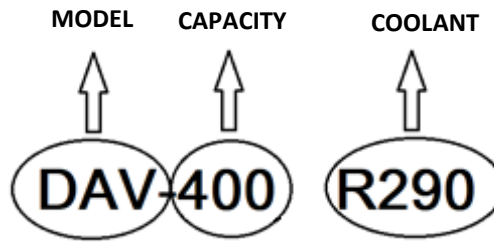
- Positioning and installation, as well as repairs or modifications, must always be carried out by an **AUTHORISED TECHNICIAN**, in accordance with the regulations in force in your country. The manufacturer will not be held responsible for improper installation.
- Improper installation, adjustment, servicing 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.

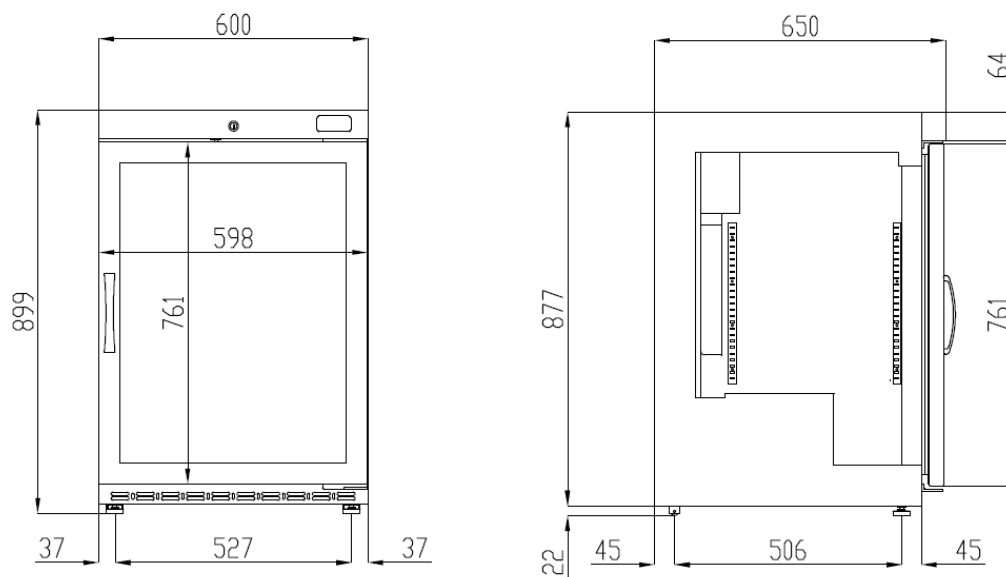
- Key to the characters in the model nomenclature:



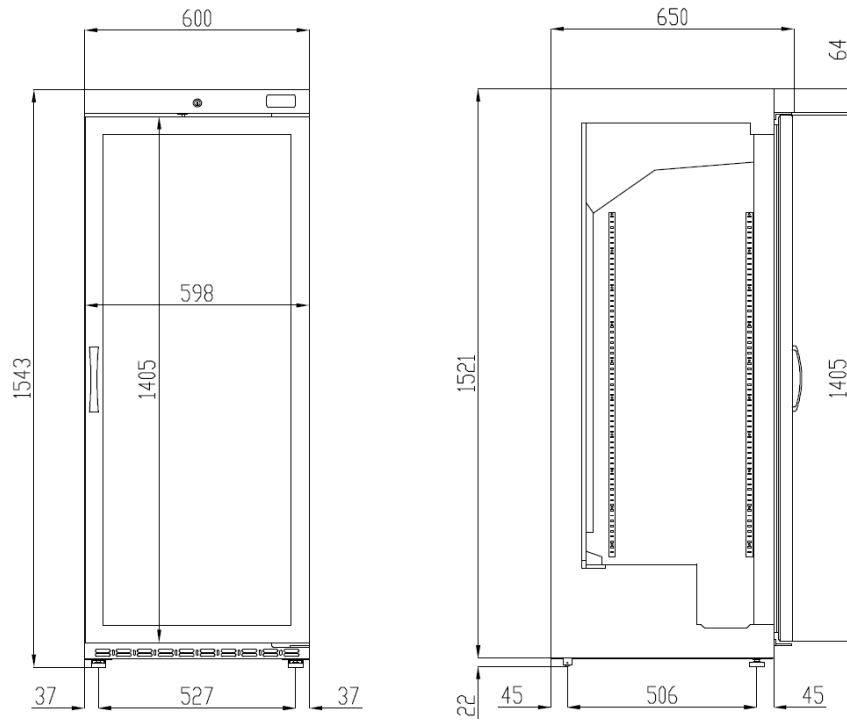
IMPROPER USE OF THE DEVICE OR FAILURE TO COMPLY WITH THESE REGULATIONS EXEMPTS THE MANUFACTURER FROM ANY POSSIBLE WARRANTY OR CLAIM.

8 GENERAL DIMENSIONS AND CONNECTIONS (mm)

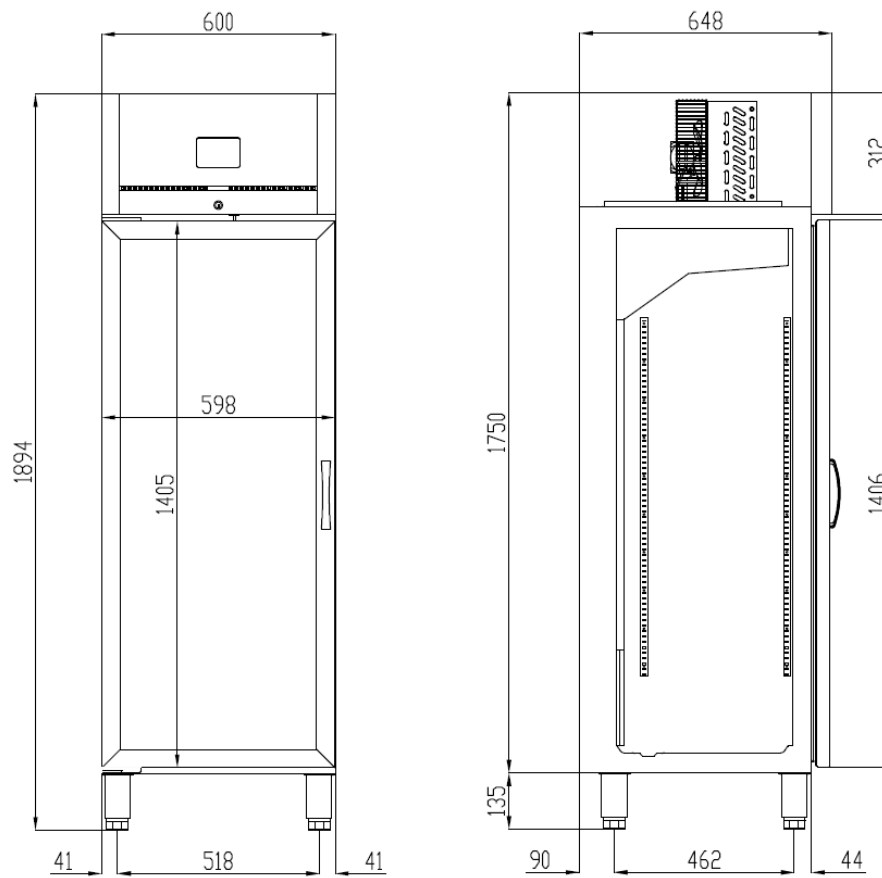
- DAV-200:



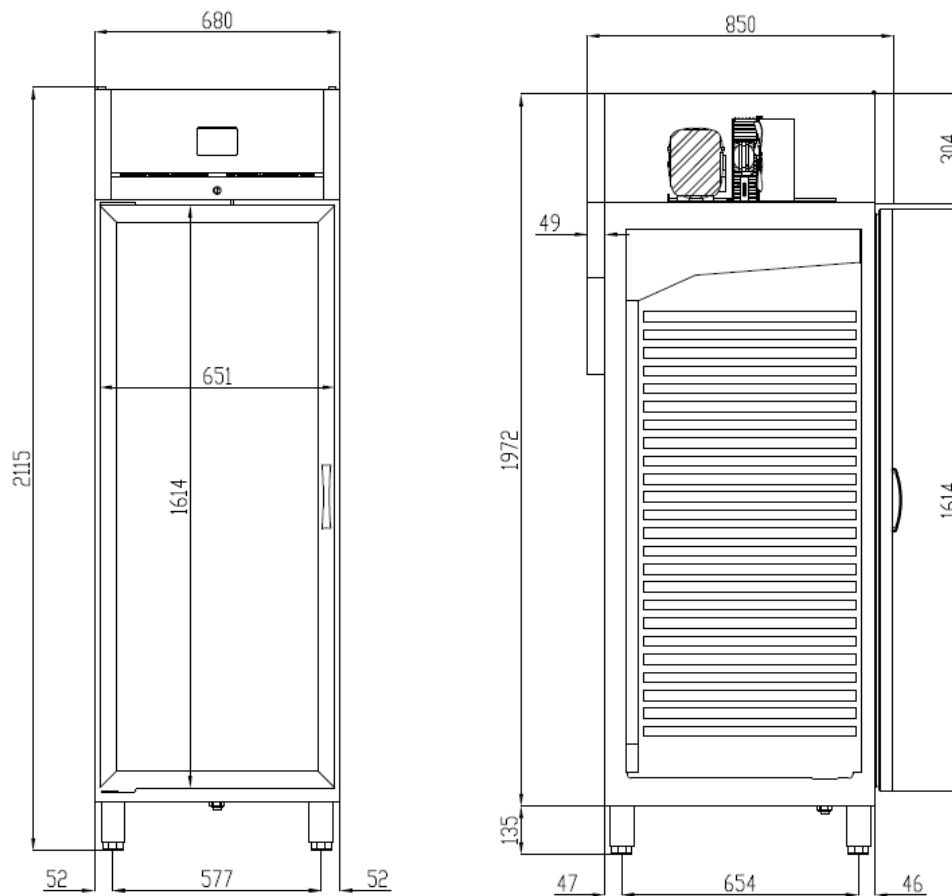
- DAV-400:



- DA-400:



- DA-750:



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	225	236
DAV-400	600	1800	650	2	R290	1+N 230/50	414	240
DA-400	600	1900	650	2	R290	1+N 230/50	414	260
DA-750	680	2130	850	2	R290	1+N 230/50	502	280

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.

		E.S. 14900-LUCENA (CORDOBA)					
N° SERIE		21000714469					
Serial Mode							
MODELO		DA-750_R290		AÑO CONSTRUCCION		2021	
Model				Production Year			
GAS REFRIGERANTE		R-290		CARGA REFRIGERANTE		90	
Refrigerant Gas				Refrigerant Charge ±10% (g)			
PCA/GWP		3		TON CO2 EQ.		0.0	
PCA/GWP				Ton CO2 equivalent			
AGENTE EXPANSOR							
AISLAMIENTO		HFO					
Insulation expansion agent							
T° TRABAJO (C°)		-2+8		CLASE CLIMATICA		5	
Working Temperature(C°)				Climatic Class			
Potencia Frigorifica (W):		502		Potencia Nominal (W):		290	
Cooling Capacity (W)				Nominal Power (W)			
Tension (V):		230		Frecuencia (Hz):		50	
Voltage(V)				Frequency (Hz)			
POTENCIA LUMINARIA (W)		20		INTENSIDAD (A)		1,3	
Luminaire Power (W)				Intensity (A)			
SISTEMAS CALEFACTORES (W)							
Heating Systems Power (W)							

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.

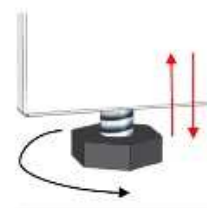
10.3.2 Positioning and levelling

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  button. The current temperature set point is displayed.
 7. To change the temperature, press the  |  **AUX** buttons. Press  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  again and use the  |  **AUX** buttons to change the new relative humidity set point value. Finally, press the  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