CAVA MADURACION DE CARNE



ES: MANUAL DE INSTRUCCIONES
FR: MANUEL D'INSTRUCTION
EN: INSTRUCTIONS MANUAL



COD: 12244856



INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

ÍNDICE IDIOMAS

Cavas maduración de carne (Español)……1
Caves de maduration de la viande (Français)……11
Meat ageing cellars (English) ……21

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1 INDICACIONES PREVIAS 2
1.0 MADURACION DE CARNE 2
1.1 CONSEJOS PREVIOS....2
2 INSTALACIÓN....3
2.0 EMPLAZAMIENTO 3
2.1 LIMPIEZA 4
2.2 CONEXIONADO GENERAL....4
2.3 PLACA MATRÍCULA....5
2.4 PUESTA EN MARCHA 5
3 USO 6
3.0 RESTRICCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO. 6
3.1 RECOMENDACIONES 7
3.2 PRECAUCIONES 7
4 MANTENIMIENTO....7
4.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO 7
4.1 CHEQUEO DE LA MÁQUINA....8
4.2 MANTENIMIENTO ESPECIAL 8
4.3 RENOVACION DE AIRE A TRAVES DE FILTRO DE CARBON ACTIVO....9
4.4 CAMBIO LUZ UVC. 9
5 INSTRUCCIONES TERMOSTATO....9
5.0 SET POINT:....9
5.1 ENCENDER/APAGAR LED: 10
5.2 ENCENDER/APAGAR LUZ UVC: 10
6 DATOS TÉCNICOS....10

Antes de poner en marcha el armario, queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir este armario refrigerado, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.

El presente manual está diseñado para ofrecer la información necesaria para la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de los armarios refrigerados de maduración de carne.
La instalación y el mantenimiento especial han de ser realizado por personal técnico cualificado.

PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO
El armario que ha adquirido viene preparado para su correcto funcionamiento, el resultado está certificado por un riguroso test de control de calidad.

Nota: Las fotografías que aparecen en el manual están a modo de ejemplo, puede que no correspondan con su modelo.

1 INDICACIONES PREVIAS

1.1 MADURACION DE CARNE

Gracias a la maduración se obtiene una carne de alta calidad y con carácter, además se potencia su sabor natural, ya que en la maduración se desarrollan los siguientes cambios:

- Disminución de la dureza de la carne: la carne se vuelve más tierna.
- Incremento del aroma, olor y sabor.
- Pequeño incremento de la capacidad de retención de agua: la carne se vuelve más jugosa.

El tiempo de maduración debe ser entre 10 y 30 días (se recomienda 21 días), y nunca más de 40 ya que al 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 procedimiento se recomienda para carnes Premium con bastante cantidad de grasa. Una vez sacrificado el animal, la carne seleccionada se mete en la cámara refrigerada a una temperatura de 1,5º a 5º y una humedad de entre 50% y 90%.

Se recomienda colgar piezas de lomo enteras o depositar cortes sobre las bandejas para que maduren.

Para tener un resultado perfecto, hay que tener en cuenta que se debe de tener un tratamiento higiénico impecable.

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.

	Tiempo mínimo maduracion	Tiempo Optimo maduracion
Cat. Ternera	5-7 dias	21 dias
Cat. Añojo	7-14 dias	21 dias
Cat. Buey	7-14 dias	21 dias
Cat. Vaca	7-14 dias	21 dias

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

1.2 CONSEJOS PREVIOS

1. Antes de ponerlo en marcha utilice desinfectante no agresivo para limpiar el interior del dispositivo
2. Debe desembalar los bloques de sal, quitar el film, y colóquelos en la bandeja de acero del fondo del aparato. Debe ser controlada cada 2-3 dias, para evitar la presencia de líquido.
3. Conecte el dispositivo a una toma de corriente de 220V-240V.
4. La carne a madurar debe ser fresca, máximo 5 dias tras el sacrificio.

5. 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.
6. Toda persona que toque la carne debe llevar guantes de protección: nadie debe tocar la carne sin guantes.

2 INSTALACIÓN

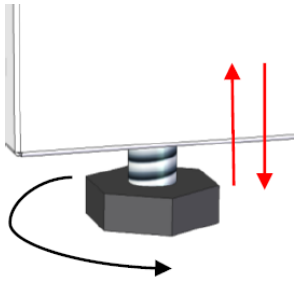
2.1 EMPLAZAMIENTO

El armario no se debe de volcar. En caso de necesidad, algunos se pueden volcar por la cara que está indicada en el embalaje. Sí no se indica, no se puede volcar. Hay que esperar mínimo 2 horas desde que se colocó en posición vertical para su puesta en marcha.

Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo. Para trasladarlo al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, levantando el madurador de carne vigilando que éste no esté desequilibrado.

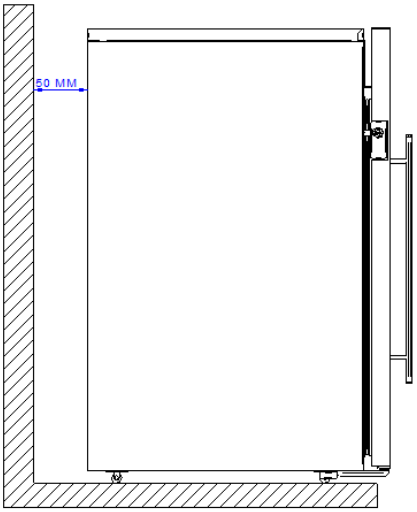
Se puede arrastrar por el suelo, ya que dispone de 4 rodillos para mejor manejo.
La zona donde se ubique el armario debe estar despejada y limpia.

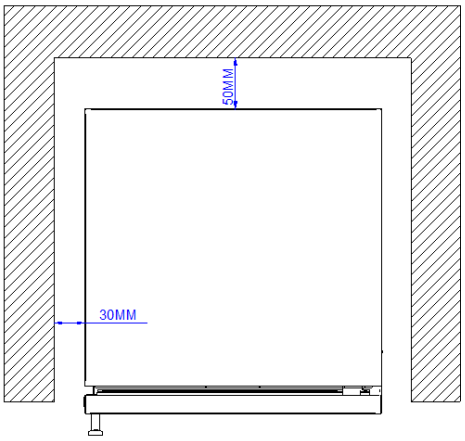
Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes en el mueble. Ahora se puede nivelar el armario, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, no usar un cutter ya que podría arañar el acero.



Girar a la derecha para bajar el mueble
Girar a la izquierda para elevar el mueble

El armario, en su colocación definitiva, debe quedar retirado de la pared por su respaldo 50mm y por sus laterales 30mm, y 50 mm del techo.





No ponga el dispositivo en contacto directo con la luz solar, ni al lado de fogones, radiadores de calefacción o similares.

El dispositivo tiene que estar siempre contra la pared.

2.2 LIMPIEZA

Ya tenemos nuestro armario colocado correctamente, ahora debemos limpiarlo:

La primera limpieza se debe realizar con agua y detergente neutro. Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

La limpieza de la parte exterior del mueble, recomendamos a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo y siguiendo el sentido del esmerilado del acero inoxidable. No se debe utilizar nunca sustancias abrasivas o con contenido en cloro.

Aclarar con agua limpia, evitando los chorros de agua directos.

2.3 CONEXIONADO GENERAL



Antes de conectar el armario a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.
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 (le aconsejamos de 30mA.)

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 clavija que incorpora su armario es de ese tipo (también llamada tipo F o también llamada CEE 7/4”), con espigas de 4,8mm. y toma de tierra. Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su seguridad.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico. El lugar donde se vaya a colocar el mueble, debe estar perfectamente nivelado.

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.

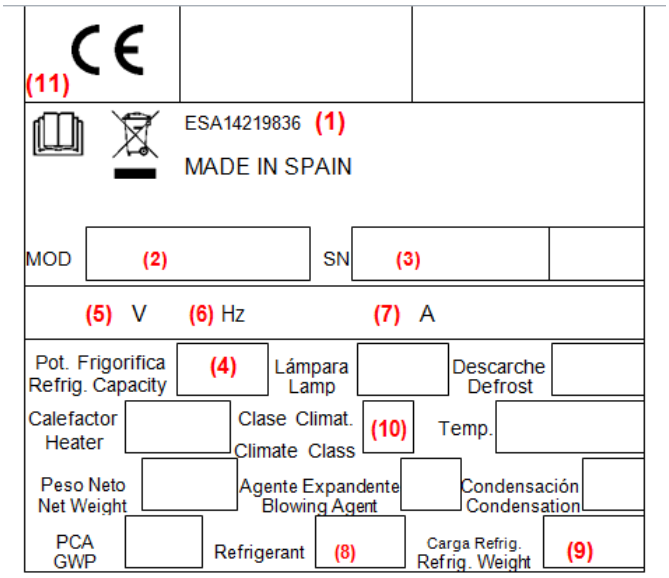
No instalar el armario a la intemperie.

Para ajustar protección eléctrica, consultar placa matrícula.

No conecte el dispositivo a red eléctrica mediante cables alargadores ni un ladrón.

2.4 PLACA MATRÍCULA

PLACA MATRÍCULA
Explicación de la placa matrícula que acompaña su mueble,



NÚMERO	DESCRIPCIÓN
1	EMPRESA CONSTRUCTORA
2	MODELO
3	N.º SERIE
4	WATIOS DE POTENCIA FRIGORÍFICA
5	TENSIÓN DE TRABAJO
6	FRECUENCIA
7	INTENSIDAD DE CORRIENTE
8	TIPO DE GAS REFRIGERANTE
9	GRAMOS DE GAS REFRIGERENTE
10	CLASE CLIMÁTICA
11	NORMATIVA

Nota: Esta placa es a modo de ejemplo.
Nota: La numeración de la clase climática significa que el mueble se ha probado en una sala climática, y que el producto se mantiene en perfectas condiciones en este ambiente.

2.5 PUESTA EN MARCHA

- Una vez limpio el interior del armario, conectar a la red eléctrica y accionar, pulsando el botón del termostato.
- La temperatura del termostato indica la temperatura del aire del interior del armario.
- A los tres minutos después de encender el interruptor, el led compresor en marcha ha de iluminarse permanentemente.
- La temperatura que aparece en el visor de temperatura al principio será la temperatura ambiente. Conforme funcione la máquina, si las puertas están cerradas, irá bajando hasta el valor de régimen.
- Es necesario que el armario funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo, antes de proceder a la carga del género.
- El dispositivo está concebido exclusivamente para refrigerar carne o alimentos en un entorno doméstico o en un negocio.

3 USO

3.1 RESTRICCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.

Esta máquina no debe ubicarse fuera de edificios, y debe mantenerse resguardado de la lluvia y la luz solar directa.

El fabricante no es responsable de otras operaciones no mencionadas en este manual, debiendo seguirse todas las recomendaciones y advertencias.

ADVERTENCIA: Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños), cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales esté reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

ADVERTENCIA: No poner peso encima de la encimera del aparato.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

ADVERTENCIA: Mantener libres de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en la envolvente del aparato o en la estructura de encastre

ADVE ENCIA: No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos a los recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA: No dañar el circuito de refrigeración.

ADVERTENCIA: 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.

Cuando aplique para equipos con gas refrigerante R-600a:

ADVERTENCIA: El aparato contiene en el circuito refrigerante Isobutano (R-600a) un gas natural altamente compatible con el medio ambiente que es inflamable. Mientras se transporta e instala el aparato, asegurarse de que ninguna parte del circuito refrigerante está dañado.

Procedimiento si el circuito refrigerante se daña:

- Evitar las fuentes de fuego y de ignición abiertas a toda costa.

- Garantizar que la habitación en la que se encuentra el aparato está bien ventilada.

El fabricante no es responsable de otras operaciones no mencionadas en este manual, debiendo seguirse todas las recomendaciones y advertencias.

ADVERTENCIA: Con el fin de reducir los peligros de inflamabilidad, la instalación de este aparato sólo tiene que realizarla una persona adecuadamente cualificada.

⚠ **ADVERTENCIA:** No almacenar en este aparato sustancias explosivas como latas de aerosol con un propelente inflamable.

3.2 RECOMENDACIONES

1) Para obtener un mejor rendimiento, evitar la colocación de alimentos calientes en el interior del frigorífico.
2) Colocar los alimentos de tal forma que permitan una buena circulación del aire en el interior del aparato.
3) Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, **no dejarlas abiertas**.
4) No cargar el armario por encima del nivel de carga permitido en los estantes.
5) Interrupción momentánea de la alimentación eléctrica.
Si la interrupción no supera los 20 minutos, no es necesario tomar ninguna precaución, sólo evitar abrir las puertas en la medida de lo posible, al objeto de evitar la pérdida de temperatura.

Si la interrupción se prolonga más de los 20 minutos citados, hay que comprobar que los alimentos no sobrepasan los puntos críticos, vigilar que no estén alterados y evitar la apertura de puertas.

3.3 PRECAUCIONES

1) Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.
2) Asimismo, no está permitido sentarse o apoyarse en el aparato.
3) La carga máxima de estante son 40 Kg repartidos por el área del estante.
4) En caso de avería, no está permitido acercarse al frigorífico descalzo, con el suelo mojado o con las manos húmedas.

4 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.

4.1 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que pulsar el botón del termostato  y asegurarnos que el termostato es apagado 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 del dispositivo, ya que es importante para nuestra atención al cliente.

4.2 CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En caso de que tenga que solicitar la intervención del técnico puede realizar un chequeo del armario antes de llamarlo. En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.

A modo de ejemplos podemos citar algunos:

a) El frigorífico no funciona

- Comprobar que llega corriente al frigorífico observando que el interruptor general está encendido.

b) En caso de temperatura insuficiente

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que el punto de corte del termostato está en un valor cercano a 0ºC/6ºC, para comprobarlo pulse la tecla “set” de su termostato una vez y suéltelo.
- Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +38°C que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
- 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.
- Comprobar que las puertas cierran correctamente.
- Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local.

c) En caso de ruidos extraños o excesivos

- Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.
- Si los muebles u objetos adyacentes están produciendo el ruido por las vibraciones del grupo refrigerador. Tenga en cuenta que no se pueden evitar los ruidos debidos a la electricidad en el circuito refrigerante.

4.3 MANTENIMIENTO ESPECIAL



- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no dañar el condensador, ya que, de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su armario.
- Si la ventilación no es suficiente, la garantía quedará anulada.
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado de la red eléctrica.

- Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona del condensador, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si el cable flexible o cordón de alimentación está dañado, ha de ser sustituido por el fabricante, servicio post-venta o personal técnico autorizado con el fin de evitar riesgos.
- En caso de sustitución ha de colocar de nuevo el terminal de tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección.
- Las conexiones eléctricas se realizan mediante terminales faston de 6.35mm protegidas con fundas.
- La tapa de la instalación eléctrica del cuadro de mando es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla como estaba.

4.4 RENOVACION DE AIRE A TRAVES DE FILTRO DE CARBON ACTIVO

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

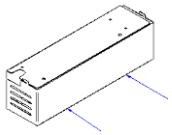
Cambio del filtro:

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

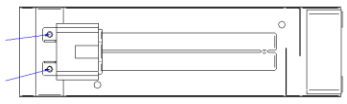
Posteriormente deberá poner la tapa del filtro con sus respectivos tornillos.

4.5 CAMBIO LUZ UVC.

- Desatornillar la pieza exterior del cajetín y retirarla.



- Una vez extraída la chapa, desatornillar los tornillos del portalámparas para extraer la luz UVC con mayor facilidad.



- Posteriormente, intercambiar las lámparas y proceder al montaje del cajetín, siguiendo los pasos en sentido contrario.

5 INSTRUCCIONES TERMOSTATO

5.1 SET POINT:

El set point que sale de fábrica es de 3,5ºC y 82 %HR, si desea cambiar el set point debe seguir los siguientes pasos:

1- Pulsar el botón SET. 

2- Al pulsarlo podras modificar la Temperatura pulsando las teclas, 

3- Volvemos a pulsar SET 

, y ahora modificamos la Humedad con las teclas, 

4- Para acabar pulsar el boton SET 

por ultima vez.

5.2 ENCENDER/APAGAR LED:

Para encender los leds se debe pulsar el botón 
, y para apagarlo debe de volver a pulsar.

5.3 ENCENDER/APAGAR LUZ UVC:

Antes de encender la luz UVC debe asegurarse que la luz LEDs del interior del aparato está apagada, una vez comprobado seguir los siguientes procedimientos:

1- Pulse el botón AUX del termostato. 

2- Dentro del menú debe moverse con los cursores Arriba/abajo 

Por el menú de pantalla hasta la opción AUX.

3- Una vez esté encima de AUX debe pulsar la tecla 

4- Al pulsar le saldrá una ventana en la pantalla, debe volver a pulsar la tecla 

Para apagar la luz UVC debe seguir el mismo procedimiento que en el encendido.

6 DATOS TÉCNICOS

Medidas de las cavas de maduración y distintas posibilidades.

			MEDIDAS		
ACABADO EXT	**VOL.INT BRUTO (L)**	**VOL. INT NETO (L)**	**ALTO (MM)**	**ANCHO (MM)**	**LARGO (MM)**
AISI 304	496	452	1665	700	750
SKINPLATE NEGRO	496	452	1665	700	750
AISI 304	140	126	925	600	620
SKINPLATE NEGRO	140	126	925	600	620

- Tensión: 230V
- Frecuencia: 50Hz

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

INDEX DES LANGUES

Cavas maduración de carne (Español)……1
Caves de maduration de la viande (Français)……11
Meat ageing cellars (English) ……21

TABLE DES MATIÈRES

1 INDICATIONS PRÉCÉDENTES 12
1.0 MATURATION DE LA VIANDE....12
1.1 CONSEILS PRÉLIMINAIRES....12
2 INSTALLATION 13
2.0 MISE EN PLACE....13
2.1 NETTOYAGE....14
2.2 BRANCHEMENT GÉNÉRALITÉS 14
2.3 PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES 15
2.4 MISE EN MARCHE....15
3 UTILISATION 16
3.0 RESTRICTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN. 16
3.1 RECOMMANDATIONS 17
3.2 PRÉCAUTIONS....17
4 MAINTENANCE 17
4.0 NETTOYAGE À RÉALISER PAR L'UTILISATEUR 17
4.1 VÉRIFICATION DE LA MACHINE....18
4.2 MAINTENANCE SPÉCIFIQUE 18
4.3 RENOUVELLEMENT D'AIR PAR LE FILTRE À CHARBON ACTIF....19
4.4 CHANGER LA LAMPE UVC. 19
5 INSTRUCTIONS SUR LE THERMOSTAT 19
5.0 RÉGLAGE INITIAL: 19
5.1 ALLUMER/ÉTEINDRE LES AMPOULES LED : 20
5.2 ALLUMER/ÉTEINDRE LA LAMPE UVC : 20
6 DONNÉES TECHNIQUES....20

Avant de vous aider à mettre en marche le meuble que vous venez d'acquérir, nous souhaitons vous remercier de la confiance dont vous avez fait preuve à notre égard en achetant ce armoire réfrigéré dont nous vous invitons à lire et à suivre attentivement les instructions fournies ci-après.

Le présent manuel a été conçu de manière à vous fournir toute l'information nécessaire à l'installation, la mise en marche et la maintenance de nos armoires réfrigérés.
L'installation et toute opération de maintenance spécifique doivent être effectuées par un technicien qualifié.

TESTS DE FONCTIONNEMENT
Le armoire que vous venez d'acquérir a été conçu pour fonctionner correctement, ce que vient certifier un rigoureux test de contrôle de qualité.

Remarque: Les photographies illustrant ce manuel ne sont présentées qu'à titre indicatif et à mode d'exemple et peuvent ne pas correspondre au modèle dont vous avez fait l'acquisition.

1 INDICATIONS PRÉCÉDENTES

1.0 MATURATION DE LA VIANDE

Grâce à la maturation, on obtient une viande de caractère et de haute qualité, dont le goût naturel est renforcé, puisqu'au cours de la maturation les changements suivants s'opèrent :

- diminution de la dureté de la viande : la viande devient plus tendre ;
- augmentation de l'arôme, de l'odeur et du goût ;
- petite augmentation de la capacité de rétention d'eau : la viande devient plus juteuse.

Le temps de maturation doit être compris entre 10 et 30 jours (21 jours recommandés), et jamais plus de 40 jours car au 30è jour, plus de 90 % des éventuelles cassures de la fibre sont déjà terminées. Dès lors, l'attendrissement de la viande découle de la décomposition d'autres protéines, et elle perd progressivement son odeur et sa saveur.

Cette procédure est recommandée pour les viandes de qualité supérieure qui contiennent beaucoup de graisse. Une fois l'animal abattu, la viande sélectionnée est placée dans la chambre froide à une température comprise entre 1,5 º et 5 º, et une humidité comprise entre 50 % et 90 %.

Il est recommandé d'accrocher des morceaux entiers de longe ou de placer des coupes sur les bacs pour les faire maturer.

Pour obtenir un résultat parfait, il est nécessaire de garder à l'esprit que l'on doit maintenir un traitement hygiénique impeccable.

Une fois le temps de maturation de la viande est terminé, les zones sombres et sèches de celle-ci doivent être enlevées.

Dans le tableau ci-dessous, nous voyons les temps minimaux et optimaux de maturation en fonction de la catégorie commerciale de la viande bovine.

	Temps de maturation minimal	Temps de maturation optimal
Cat. Veau	5 à 7 jours	21 jours
Cat. Année	7 à 14 jours	21 jours
Cat. Bœuf	7 à 14 jours	21 jours
Cat. Vache	7 à 14 jours	21 jours

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

1.1 CONSEILS PRÉLIMINAIRES

1. Avant la mise en marche, utilisez un désinfectant non agressif pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.
2. Vous devez déballer les blocs de sel, enlever le film, et les placer dans le bac en acier au fond de l'appareil. Il doit être vérifié tous les 2 à 3 jours pour éviter la présence de liquide.
3. Branchez l'appareil sur une prise 220V-240V.

4. La viande à faire maturer doit être fraîche, au maximum 5 jours après l'abattage.
5. Pour faire maturer les coupes de viande sur des grilles, veillez à ce qu'elles aient une bonne couverture graisseuse et, dans la mesure du possible, autour de l'os.
6. Toute personne qui touche la viande doit porter des gants de protection : personne ne doit toucher la viande sans gants.

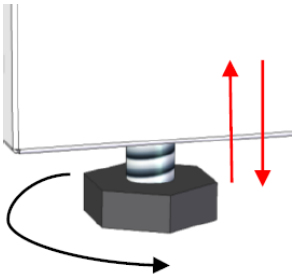
2 INSTALLATION

2.0 MISE EN PLACE

Le armoire ne doit en aucun cas être renversé. Uniquement en cas de nécessité absolue, certains armoires peuvent être renversés mais uniquement sur le côté indiqué sur l'emballage. Si aucun côté n'est indiqué, ne pas renverser le module. Une fois le meuble relevé et positionné à la verticale, attendre au minimum 2 heures avant de le mettre en marche.

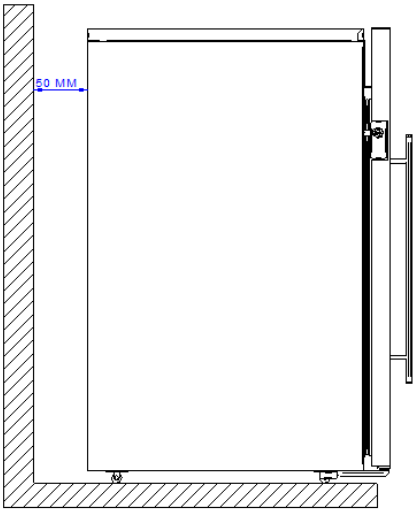
Retirer l'emballage à l'exception de la palette inférieure. Pour transporter le meuble réfrigéré jusqu'à son lieu d'installation il est préférable d'utiliser un chariot élévateur ou un transpalette et de surveiller -lors du transport et alors que celui-ci est en position élevée-, qu'il n'est à aucun moment déséquilibré.

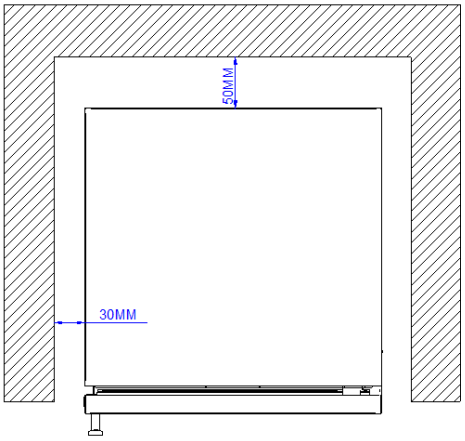
Retirer la palette inférieure en veillant à ne pas abîmer le meuble. Une fois le armoire installé, il convient de le niveler en vissant ou dévissant pour ce faire, la molette située sur les pieds de ce dernier. Une fois le armoire nivelé, retirer le film de protection recouvrant la surface en l'acier inoxydable du meuble. Utiliser pour ce faire un quelconque objet pointu en évitant toutefois le cutter, qui pourrait rayer l'acier.



La tourner vers la droite pour abaisser le meuble
La tourner vers la gauche pour le l'élever

À son emplacement définitif le dos du armoire doit être séparé de 50 mm du mur, et ses côtés, de 30 mm de tout autre meuble ou module voisin, et à 500 mm du plafond.





Ne mettez pas l'appareil en contact direct avec la lumière du soleil ou à proximité d'un fourneau, d'un radiateur de chauffage ou d'un appareil similaire.

L'appareil doit toujours être contre le mur.

2.1 NETTOYAGE

Une fois notre armoire réfrigéré correctement installé, il convient de le nettoyer:
Ce premier nettoyage doit être réalisé à l'eau claire avec un peu de détergent neutre.

Une fois le armoire bien propre et sec, y introduire les accessoires adéquats suivant ses goûts.

Nous recommandons de nettoyer quotidiennement le meuble à l'aide d'un chiffon humide, en frottant dans le sens de polissage de l'acier inoxydable. Ne jamais utiliser de substances abrasives ou contenant du chlore.

Rincer à l'eau claire en évitant les jets d'eau directs.

2.2 BRANCHEMENT GÉNÉRALITÉS



Avant de brancher le module réfrigéré sur le secteur, vérifier que la tension et la fréquence du courant de votre installation électrique correspondent bien à celles spécifiées sur la plaque de caractéristiques de l'appareil. **Il est absolument indispensable que l'installation électrique sur laquelle sera branché le armoire réfrigéré soit pourvue d'une PRISE DE TERRE ainsi que de la protection magnétothermique et du différentiel adéquats (que nous conseillons de 30mA).**

Vérifier que la section de la prise d'alimentation est adaptée à la consommation qu'elle devra supporter. La prise de courant doit être de type Schuko, le cordon d'alimentation et plus précisément la fiche équipant votre armoire réfrigéré étant elle aussi, de ce type (également appelée de type F ou de type CEE 7/4'') avec des bornes de 4,8 mm et une prise de terre.

Pour votre sécurité, il est interdit de brancher une rallonge au niveau du cordon d'alimentation.
N'introduire aucun objet dans les grilles de protection des ventilateurs ni dans la zone du système frigorifique en général. Le lieu où l'on souhaite installer le meuble doit être parfaitement nivelé.

Au moment de la mise en marche, s'assurer qu'il ne se trouve aucune source de chaleur à proximité.

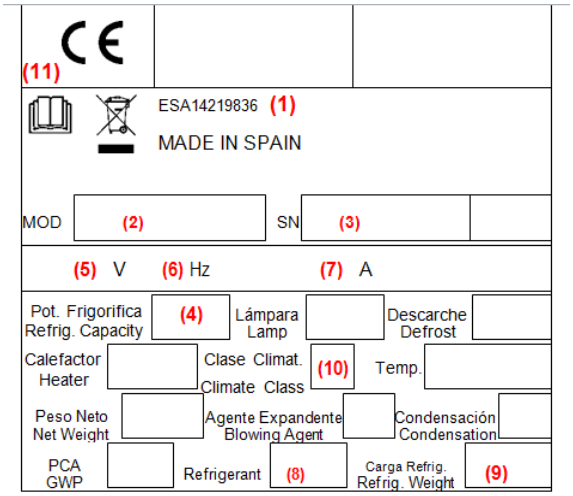
Pour un parfait fonctionnement des éléments composant le système frigorifique, il est très important que les arrivées d'air, tant du ventilateur situé à l'intérieur du armoire réfrigéré que du condensateur, soient parfaitement dégagées.

- Ne pas exposer le module réfrigéré aux intempéries.
- Pour régler la protection électrique, voir la plaque signalétique
- De plus, les caves fournis sur commande sont livrés avec des cordons d'alimentation

2.3 PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES

PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES

Brève explication de la plaque de caractéristiques apposée sur votre armoire réfrigéré,



NUMÉRO	DESCRIPTION
1	CONSTRUCTEUR
2	MODÈLE
3	Nº DE SÉRIE
4	PUISSANCE FRIGORIFIQUE EN WATTS
5	TENSION DE SERVICE
6	FRÉQUENCE
7	INTENSITÉ DE COURANT
8	TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT
9	GAZ RÉFRIGÉRANT EN GRAMMES
10	CLASSE CLIMATIQUE
11	NORMATIVE

Remarque: Cette plaque n'est présentée qu'à titre d'exemple.

Remarque: la numérotation de la classe climatique signifie que l'armoire a été testée dans une chambre climatique à ces conditions environnementales (N = 32/65% de HR) et que le produit reste en parfait état.

2.4 MISE EN MARCHE

- Le viseur du thermostat indique la température de l'air à l'intérieur du armoire.
- Une fois l'intérieur de l'armoire nettoyé, branchez-le sur le secteur et faites-le fonctionner en appuyant sur le bouton du thermostat.
- Il est nécessaire que l'armoire fonctionne jusqu'à atteindre la température de travail, avant de procéder au chargement du tissu.
- L'appareil est exclusivement conçu pour réfrigérer la viande ou les aliments dans un environnement domestique ou dans une entreprise.
- Trois minutes après que l'interrupteur s'est allumé, la diode indiquant que le compresseur est en marche doit s'allumer fixement à son tour.
- Le chiffre s'affichant au début sur le viseur de température correspond à la température ambiante. À mesure que la machine fonctionne et à condition que les portes soient et restent bien fermées, celle-ci descendra jusqu'à atteindre la température de service.

3 UTILISATION

3.0 RESTRICTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

Cette machine ne doit pas être utilisée à l'air libre et elle doit être protégée de la pluie et de la lumière solaire directe.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas d'opérations non mentionnées dans ce manuel.

ATTENTION: Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou ne bénéficiant pas de l'expérience et des connaissances suffisantes, sauf si une personne responsable de leur sécurité les a supervisées ou leur a donné des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

Surveiller les enfants pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

ATTENTION: Conservez tous les orifices de ventilation dégagée dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure de nid.

ATTENTION: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres non recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de décongélation.

ATTENTION: Ne pas endommager le circuit de refroidissement.

ATTENTION: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments destinés à la conservation des aliments, sauf s'ils sont du type recommandé par le fabricant.

ATTENTION: Afin de réduire les risques d'inflammabilité, l'installation de cet appareil doit être effectuée par une personne qualifiée.

Avec du gaz réfrigérant inflammable:

ATTENTION: Le dispositif contient circuit frigorifique au propane (R290) ou de l'isobutane (R-600a) d'un gaz naturel hautement compatible avec l'environnement inflammable. Pendant que le transport et l'installation de l'appareil veiller à ce qu'aucune partie du circuit de fluide frigorigène n'est endommagé.

Procédure si le circuit frigorifique est endommagé:

- Éviter les sources de feu et ouvert d'allumage

- Assurez-vous que la pièce dans laquelle l'appareil est bien aéré.

Le fabricant n'est pas responsable d'autres opérations non mentionnées dans le présent manual et doit suivre toutes les recommandations et mises en garde.

ATTENTION: Ne pas entreposer dans cet appareil substances explosives des bombes aérosol avec un propulseur inflammable.

3.1 RECOMMANDATIONS

1) Pour obtenir un meilleur rendement, éviter d'introduire des aliments chauds à l'intérieur du réfrigérateur, de même que des boissons dont l'emballage ne serait pas dûment fermé.

2) Protéger les aliments et leurs arômes en utilisant pour ce faire un quelconque système de fermeture étanche ou du plastique alimentaire et en les installant de manière à permettre une bonne circulation de l'air à l'intérieur du réfrigérateur.

3) Dans la mesure du possible, éviter d'ouvrir trop fréquemment les portes et tout particulièrement de les laisser ouvertes.

4) Ne pas remplir le armoire au-delà de son niveau maximum de chargement.

5) En cas de coupure de courant momentanée. Si la coupure de courant ne dépasse pas les 20 minutes, aucune précaution ou mesure particulière n'est à adopter si ce n'est d'éviter dans la mesure du possible, d'ouvrir les portes afin d'éviter toute modification de la température.

Si la coupure se prolonge plus de 20 minutes, il convient alors de vérifier que les aliments ne dépassent pas les points critiques et s'assurer qu'ils ne subissent aucune altération tout en veillant à limiter au maximum l'ouverture des portes.

3.2 PRÉCAUTIONS

1) La stabilité du armoire réfrigéré est totalement garantie, y compris lorsque les portes en sont ouvertes, bien qu'il soit strictement interdit de s'appuyer sur ces dernières.

2) De même qu'il est interdit de s'asseoir ou de s'appuyer sur ces derniers.

3) La charge maximale de 40 kg plateau sont répartis dans la zone du plateau.

4) En cas de panne, il est interdit de s'approcher du réfrigérateur avec les mains mouillées ou pieds nus, lorsque le sol est mouillé.

4 MAINTENANCE

Ce chapitre vise à vous fournir quelques précieux conseils en vue de vous aider vous, comme le service d'assistance technique, à ce que ce armoire réfrigéré continue de vous fournir d'excellentes prestations tout au long de sa durée de vie.

Nous nous y référons au nettoyage ainsi qu'à une brève vérification de la machine que vous pourrez vous-même effectuer, avant d'appeler le service technique. Nous espérons que ces conseils vous seront utiles.

4.0 NETTOYAGE À RÉALISER PAR L'UTILISATEUR

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, appuyez sur le bouton du thermostat  et assurez-vous que le thermostat est éteint, puis retirez la fiche de la prise. **L'appareil est considéré comme débranché lorsque la fiche a été retirée.**

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

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

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

4.1 VÉRIFICATION DE LA MACHINE

Dans le cas de nécessiter l'intervention d'un technicien, vous pouvez préalablement procéder vous-même à une vérification du armoire avant de faire appel au service technique.

Dans certains cas, les pannes pouvant se produire ont une cause simple et peuvent être réglées par l'utilisateur lui-même.

Et pour preuve, en voici quelques exemples:

a) Le réfrigérateur ne fonctionne pas

- Vérifier que le courant arrive bien au réfrigérateur et que l'interrupteur général est allumé.

b) En cas de température ambiante insuffisante

- Vérifier qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité.
- Vérifier que le seuil de coupure du thermostat se trouve fixé à une température proche de 0ºC/-18º C, et pour ce faire, appuyez une fois sur la touche « set » du thermostat, puis relâchez immédiatement cette dernière.
- Vérifier que la température ambiante ne dépasse pas les +38ºC, cette température étant la température maximum de fonctionnement de l'appareil.
- Vérifier que les denrées sont correctement positionnées à l'intérieur du réfrigérateur et qu'elles n'obstruent pas les sorties d'air du ventilateur intérieur, vérifier également que le temps passé par les diverses denrées à l'intérieur du réfrigérateur est bien suffisant à leur réfrigération.
- Vérifier que les portes ferment parfaitement bien.
- Vérifier que le condensateur est bien propre: Il faut savoir que plus l'appareil frigorifique est propre - et tout particulièrement les ailettes du condensateur, plus il permet d'économiser de l'énergie. La fréquence du nettoyage dépend des caractéristiques du local d'installation. S'il est sale, il convient d'appeler le service technique qui se chargera de son nettoyage.

c) En cas de bruits bizarres ou excessifs

- Vérifier le nivellement du meuble ainsi que la bonne fermeture des portes.
- Vérifier qu'aucun objet ne frôle un quelconque élément mobile du réfrigérateur.

4.2 MAINTENANCE SPÉCIFIQUE



- Nettoyage du condensateur: Lors du nettoyage, veiller à ne pas plier les ailettes en aluminium du condensateur, en effet si cela se produisait, l'air n'y circulerait plus correctement et la condensation ne pourrait donc plus s'y produire, provoquant ainsi de sérieux dommages sur l'appareil dont la réparation ne serait alors plus couverte par la garantie.
- Vérifier que la température régnant dans le local n'excède pas celle recommandée pour le bon fonctionnement de votre armoire.
- Si l'aération n'y est pas suffisante, cela entraîne automatiquement l'annulation de votre garantie.
- Vérifier que les portes ferment parfaitement bien.
- Ne pas démonter les protections des divers éléments mobiles, sans avoir préalablement débranché l'appareil.
- Prendre toutes les précautions nécessaires avant d'accéder à la zone de l'unité condensatrice, car la température élevée de certains des éléments se trouvant à l'intérieur de cette dernière pourraient être à l'origine de brûlures plus ou moins graves.

- Si le câble flexible ou le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après vente ou le personnel technique autorisé afin d'éviter tout risque, quel qu'il soit.
- En cas de remplacement, il convient de remettre le terminal de terre à sa place.
- En cas de remplacement d'un câble, ne pas remplacer ce dernier par un autre de section inférieure.
- Les branchements électriques s'effectuent au moyen de bornes faston de 6.35 mm, protégées par des gaines.
- Le couvercle intérieur de l'installation électrique du tableau de commande est très important, s'il s'avère nécessaire de le démonter, il convient ensuite de le remonter en prenant bien soin de le laisser bien étanche, tel qu'il l'était avant votre intervention.

4.3 RENOUVELLEMENT D'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.

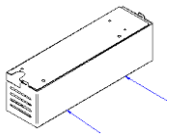
Remplacement du filtre :

Retirez les vis du bas de l'appareil, retirez le couvercle et le filtre de l'intérieur et remplacez-le par un autre filtre.

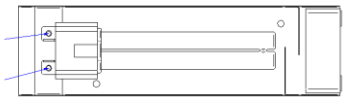
Ensuite, vous devrez placer le couvercle du filtre avec ses vis respectives.

4.4 CHANGER LA LAMPE UVC.

- Dévisser la partie extérieure de la boîte et la retirer.



- Une fois la plaque enlevée, dévissez les vis du porte-lampe pour retirer plus facilement les lampes UVC.



- Remplacez ensuite les lampes et procédez à l'assemblage de la boîte, en suivant les étapes dans le sens opposé.

5 INSTRUCTIONS SUR LE THERMOSTAT

5.0 RÉGLAGE INITIAL:

Le réglage initial à la sortie d'usine est de 3,5ºC et 82 %HR. Si vous souhaitez changer le réglage initial, vous devez suivre les étapes suivantes :

1- Appuyez sur le bouton SET. 

2- En appuyant dessus, vous pouvez modifier la température en appuyant sur les touches, 

3- Appuyez à nouveau sur SET 

, et modifiez l'humidité à l'aide des touches 

4- Enfin, appuyez une dernière fois sur le bouton SET  pour terminer.

5.1 ALLUMER/ÉTEINDRE LES AMPOULES LED :

Pour allumer les ampoules LED, appuyez sur le bouton , et pour les éteindre, appuyez de nouveau sur.

5.2 ALLUMER/ÉTEINDRE LA LAMPE UVC :

Avant d'allumer la lampe UVC, assurez-vous que les ampoules LED à l'intérieur de l'appareil sont éteintes, une fois que c'est vérifié, veuillez suivre les procédures suivantes :

1- Appuyez sur la touche AUX du  thermostat.

2- Dans le menu, vous devez vous déplacer avec les curseurs Haut/Bas Par le menu à l'écran jusqu'à l'option AUX. 

3- Une fois que vous êtes au-dessus de AUX, vous  devez appuyer sur la touche

4- Lorsque vous appuyez dessus, une fenêtre apparaîtra à l'écran, et vous devrez appuyer à nouveau sur la touche. 

Pour éteindre la lumière UVC, vous devez suivre la même procédure que pour l'allumage.

6 DONNÉES TECHNIQUES

Mesures des caves de maduration et différentes possibilités.

			MESURES		
ACABADO EXT	VOL.INT BRUT (L)	VOL. INT NET (L)	GRAND (MM)	LARGEUR (MM)	LONGEUR (MM)
AISI 304	496	452	1665	700	750
SKINPLATE NOIR	496	452	1665	700	750
AISI 304	140	126	925	600	620
SKINPLATE NOIR	140	126	925	600	620

- Tension : 230V
- Fréquence : 50Hz

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL

LANGUAGE INDEX

Cavas maduración de carne (Español)……1
Caves de maduration de la viande (Français)……11
Meat ageing cellars (English) ……21

CONTENTS

1 PRELIMINARY COMMENTS....22
1.0 MEAT AGING....22
1.1 PRELIMINARY ADVICE....22
2 INSTALLATION....23
2.0 LOCATION....23
2.1 CLEANING....24
2.2 GENERAL CONNECTION....24
2.3 MATRICULATION PLATE....24
2.4 START-UP....25
3 USE....25
3.0 USE AND LOCATION RESTRICTIONS. 25
3.1 RECOMMENDATIONS....26
3.2 PRECAUTIONS....27
4 MAINTENANCE 27
4.0 USER CLEANING....27
4.1 MACHINE CHECK....27
4.2 SPECIAL MAINTENANCE 28
4.3 AIR RENEWAL THROUGH ACTIVE CARBON FILTER....28
4.4 CHANGING THE UVC LIGHT....28
5 THERMOSTAT INSTRUCTIONS 29
5.0 SET POINT:....29
5.1 LED ON/OFF:....29
5.2 UVC LIGHT ON/OFF:....29
6 TECHNICAL DATA....30

Before starting the cabinet up, we would like to thank you for the confidence you have placed in us on purchasing this refrigerated cabinet, and recommend you read and follow the steps detailed in the instructions.

This manual is designed to offer the information necessary for the installation, start-up, and maintenance of the refrigerated cabinets.
The special installation and maintenance must be carried out by qualified technicians.

OPERATING TESTS
The cabinet you have purchased is prepared for its correct operation, the result of which is certified by a rigorous quality control test.

Note: The photographs that appear in the manual are only an example, and may not correspond to your model.

1 PRELIMINARY COMMENTS

1.0 MEAT AGING

Meat ageing allows us to obtain high quality meat with a unique character and to enhance its natural flavour. This is due fact that the ageing process brings about the following changes:

- A decrease in meat hardness: the meat becomes more tender.
- Enhanced aroma, smell and flavour.
- A slight increase in water retention capacity: the meat becomes juicier.

The ageing time should range between 10 and 30 days (21 days is recommended) and should never be longer than 40 days, since over 90% of muscle fibres have already broken down by day 30. After that, meat softens due to the decomposition of other proteins and gradually loses its aroma and flavour.

This procedure is recommended for Premium meats with a good amount of fat. Once the animal has been slaughtered, the selected meat is placed in the refrigeration chamber at a 1.5º to 5º temperature and 50% to 90% humidity.

Ideally, you should hang whole loins or place the cuts on the trays to age.

Maintaining perfect hygiene standards is essential for best results.

Once the meat ageing time is completed, any dark or dry meat portions should be removed.

The following table shows the minimum and optimum ageing times depending on the beef trade category.

	Minimum ageing time	Optimum ageing time
Beef Cat.	5-7 days	21 days
Yearling Bull Cat.	7-14 days	21 days
Ox Cat.	7-14 days	21 days
Cow Cat.	7-14 days	21 days

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

1.1 PRELIMINARY ADVICE

1. Before starting up the device, clean the inside with a non-aggressive disinfectant.
2. Unpack the salt blocks, remove the film and place them on the steel tray at the bottom of the device. Check the tray every 2-3 days to make sure there is no liquid.
3. Connect the device to a 220V-240V socket.
4. The meat to be aged must be fresh, a maximum of 5 days after slaughter.
5. In order to age meat cuts on the grills, make sure that they are covered by a fairly thick fat layer and, as far as possible, that there is fat around the bone.

6. Everyone touching the meat should wear protective gloves: the meat must not be handled without gloves.

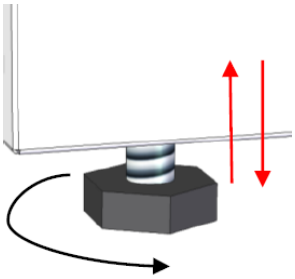
2 INSTALLATION

2.0 LOCATION

The cabinet must not be tilted. If necessary, some models may be tilted to the side indicated on the packaging. If not, it cannot be tilted. You must wait for at least 2 minutes from standing the cabinet up before starting it up.

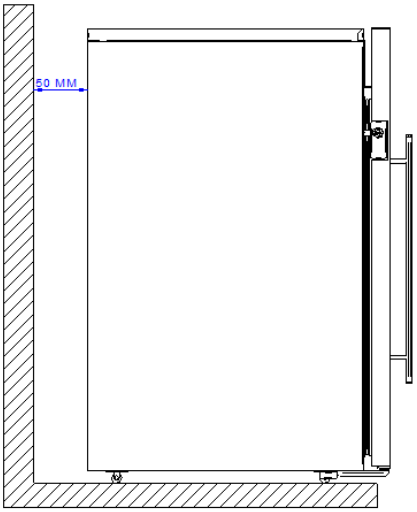
Remove the packaging except the support pallet. A forklift truck or pallet truck can be used to move it to its installation site, lifting the refrigerated cabinet making sure that it is not unbalanced.

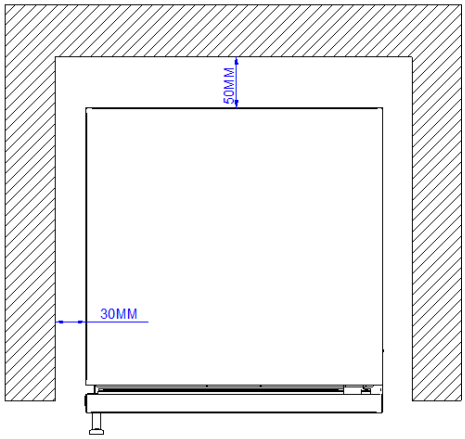
Remove the pallet, taking care not to knock the unit. The cabinet can now be levelled, screwing in or unscrewing the legs. When it is levelled, the protection film can be removed from the stainless steel using a blunt object, and not a cutter as it could scratch the steel.



Turn clockwise to lower the unit
Turn anticlockwise to raise the unit

The cabinet, in its final placement, it should be removed from the wall for their support 50mm, 30mm and the sides 500 mm through the roof.





The device shouldn’t be exposed to sunlight or placed next to a stove, radiator or the like.

The device should always be placed against a wall.

2.1 CLEANING

Now that our cabinet is correctly installed, we must proceed to cleaning it:

The first cleaning must be carried out with water and neutral detergent. Once clean and dry, insert the accessories in the appropriate places, as you prefer.

We recommend cleaning the outside of the unit daily with a damp cloth and following the direction of the stainless steel's polished finish. Abrasive substances or those containing chlorine must not be used.

Rinse with clean water, avoiding direct water jets.

2.2 GENERAL CONNECTION 

Before connecting the cabinet to the socket, check that the network voltage and frequency correspond to those indicated on the appliance's nameplate.
It is essential that the electrical installation where the cabinet is going to be connected has an EARTHING SOCKET, in addition to the appropriate magneto-thermal switch and differential protection (we recommend 30 mA)

Check that the section of the electricity socket is appropriate for the consumption it is going to withstand. It must be a Schuko type socket, as your cabinet's cable is this type (also called F type and in the EEC 7/4"), with a 4.8 mm terminal and earthing socket.

For your safety, it is prohibited to lengthen this power cable. Do not insert any elements through the fan guard or refrigerator equipment area grilles. The place where the unit is going to be installed must be perfectly levelled. In the fish cabinets, the cabinet's drainpipe must be connected to the general drainage system. This will be carried out according to local regulations.

In the start-up, ensure that there are no sources of heat nearby. For the perfect operation of the components making up the refrigerator system, it is extremely important that the air intakes, both from the fan situated inside the cabinet and the air access to the condenser not be blocked.

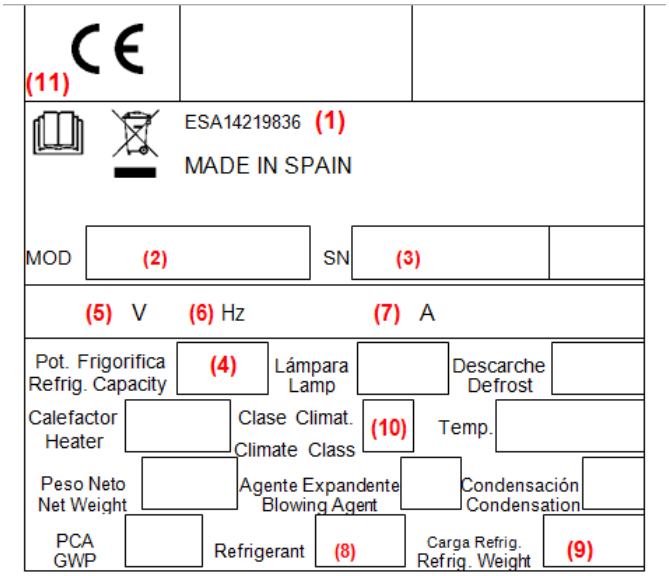
Do not install the cabinet outdoors.

To adjust the electrical protection, see plate number plate.

2.3 MATRICULATION PLATE

MATRICULATION PLATE

Explanation of the matriculation plate that comes with your cabinet



NUMBER	DESCRIPTION
1	CONSTRUCTION COMPANY
2	MODEL
3	SERIES NO.
4	REFRIGERATION POWER WATTS
5	WORKING VOLTAGE
6	FREQUENCY
7	CURRENT INTENSITY
8	TYPE OF COOLANT GAS
9	GRAMS OF COOLANT GAS
10	CLIMATIC CLASS
11	STANDARD

Note: This plate is an example.

Note: Numbering of the climatic class means that the furniture has been tested in a climatic room and That the product is maintained in perfect

2.4 START-UP

- The thermostat temperature indicates the cabinet inner temperature.
- After cleaning the inside of the cabinet, connect it to the power supply and switch it on by pressing the thermostat button.
- Make sure that the cabinet works until it reaches the operating temperature before placing the meat in the device.
- The device is designed exclusively for cooling meats or foods in a home or business environment.
- Three minutes after turning the switch on, the compressor operating led must be permanently on.
- At the start, the temperature appearing on the temperature sight at the beginning will be room temperature. With the machine operating, if the doors are shut, this temperature will drop to the operating value.

3 USE

3.0 USE AND LOCATION RESTRICTIONS.

This machine must not be placed outdoors, and must be protected from rain and direct sunlight.

The manufacturer is not responsible for any operation not mentioned in this manual, having to be followed the next recommendations and warnings.

WARNING: This appliance is designed to be used by people (including children) in full possession of their physical, mental and sensorial faculties. Should this not be the case, or if you are lacking knowledge of or experience with this appliance, you should not use it unless you have received instructions from, or are supervised by, another person responsible for your safety.

Children must be supervised to ensure they do not play with the machine

WARNING: Maintain unobstructed all ventilation openings in the appliance enclosure or in the nest structure.

WARNING: Do not use mechanical devices or any methods other than those recommended by the manufacturer to speed up the defrosting process.

WARNING: Do not damage the refrigeration circuit.

WARNING: Do not use electrical appliances inside the compartments designed for storing food unless they are of the type recommended by the manufacturer.

WARNING: In order to reduce flammability hazards, the installation of this appliance must be made by an appropriately qualified person.

With flammable refrigerant gas

WARNING: The appliance contains refrigerant Isobutane (R-600a). A highly environmentally friendly natural gas that is flammable. While transporting and installing the appliance make sure that no part of the refrigerant circuit is damaged.

Procedure if the refrigerant circuit is damaged:

- Avoid sources of fire and ignition open at all costs.

- Ensure that the room in which the appliance is located is well ventilated.

The manufacturer is not responsible for other operations not mentioned in this manual, and all recommendations and warnings must be followed.

WARNING: To reduce flammability hazards, this appliance must only be installed by an appropriately qualified person.

WARNING: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in the device.

3.1 RECOMMENDATIONS

1) For improved performance, avoid putting hot food inside the refrigerator, as well as drinks without a top.

2) Protect the food and its aroma with some sort of an airtight or plastic system, arranging it so that there is good air circulation.

3) Avoid opening the doors frequently, as far as it is possible, and more importantly, do not leave them open.

4) Do not load the cabinet over its loading level.

5) Temporary interruption of the power supply.
If the interruption does not exceed 20 minutes, it is not necessary to take any precautions, just avoid opening the doors as far as it is possible, to prevent the temperature from rising.

If the interruption exceeds 20 minutes, you must make sure that the food does not exceed the critical points, checking that it is not affected and avoid opening the doors.

3.2 PRECAUTIONS

1) Stability is guaranteed, even with the doors open, although it is totally prohibited to lean on them.
2) Likewise, sitting or leaning on the drawers is not allowed.
3) The maximum load of 40 kg shelf are spread across the shelf area.
4) In the event of a breakdown, it is prohibited to approach the refrigerator if the floor is wet or with damp hands.

4 MAINTENANCE

With these guidelines, we would like to offer both you and the technical assistance service help so that the cabinet always works perfectly throughout its useful life.

We will deal with the cleaning you can carry out as well as a quick machine check before contacting the technical support service. We hope this will be useful.

4.0 USER CLEANING

Before carrying out any cleaning operation, press the thermostat button  and make sure the thermostat is switched off. Next, unplug the device from the socket. **The device is only considered switched off when it is unplugged.**

WARNING: Do not use steam cleaners for cleaning! Risk of failures and injuries.
Make sure the cleaning water does not enter any of the electrical components or the ventilation grille.
Do not damage or remove the type label inside the device. It is important for customer service.

4.1 MACHINE CHECK

If you have to call for a repairperson, you can check the cabinet before ringing.

In some cases, the operating faults that can occur are caused by something simple that the users themselves can solve.

The following are examples:

a) The refrigerator does not work

- Check that electricity reaches the refrigerator by checking if the power switch is on.

b) Temperature too low

- Check that there are no heat sources nearby.
- Check that the thermostat cut off point is very near to 0 ºC/-18 ºC. To do so, press the “set” key once and stop pressing it.
- Check that the room temperature is not above +38 ºC, the appliance's maximum operating temperature.

- Check that the goods load is perfectly positioned and does not obstruct the outlets of the inner fan, and that the time it has been inside is sufficient to cool the products.
- Check that the doors close properly.
- Check that the condenser is clean: You must bear in mind that the cleaner the refrigerator is the greater the energy saving, particularly the condenser's ribbing. The frequency of this cleaning will be determined by the characteristics of the premises. If it is dirty, call the technical support service to clean it.

c) In the event of strange or excessive noise

- Check the unit's levelling and that the doors close properly.
- Check that there are no objects touching any of the refrigerator's moving components.

4.2 SPECIAL MAINTENANCE

(Authorised technical personnel)



- Condenser cleaning: When cleaning, be careful not to bend the condenser aluminium ribs, as on the contrary the air will not come through and will not condense, causing serious damage to the appliance and its repair guarantee will be made void.
- Check that the premise's temperature does not exceed that indicated for your cabinet.
- The guarantee will be made void if there is insufficient ventilation.
- Check that the doors close properly.
- Do not disassemble the mobile components guards without first having turned the appliance off.
- Take all the necessary precautions before accessing the area of the condenser unit, given the existence of high temperatures of some components, with the resulting risk of burns.
- If the flexible power cable or cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, after-sales service or authorised technical personnel in order to prevent risks.
- It if is replaced, the earth pin must be positioned again.
- If you need to change a cable, you must never use a smaller section.
- The electrical connections are carried out with 6.35 mm Faston terminals, protected with covers.
- If it is necessary to disassemble the inner lid of the control panel's electrical installation, it is extremely important to leave it exactly as it was when reassembling it.

4.3 AIR RENEWAL THROUGH ACTIVE CARBON FILTER

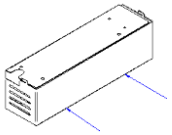
The carbon filter should be replaced once a year in order to guarantee its full efficiency.
Changing the filter:

Remove the screws from the bottom of the device, remove the cover and filter from the inside and replace it with a different filter.

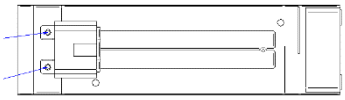
Next, replace the filter cover with the same screws.

4.4 CHANGING THE UVC LIGHT

- Unscrew the outer piece of the housing and remove it.



- Once the metal sheet has been removed, unscrew the lamp holder screws to remove the UVC light more easily.



- Next, replace the lamp and assemble the housing following these steps in reverse sequence.

5 THERMOSTAT INSTRUCTIONS

5.0 SET POINT:

The factory set point is 3.5ºC and 82% RH. Follow these steps to change the set point:

1- Press the SET button. 

2- You can now modify the temperature by pressing the following keys, 

3- Press SET again 

and modify the Humidity with the following keys, 

4- Finally, press the SET 

button once more

5.1 LED ON/OFF:

To turn on the LEDs, press the , button and press it again to turn them off.

5.2 UVC LIGHT ON/OFF:

Before turning on the UVC light, make sure that the LEDs inside the device are switched off and follow these steps:

1- Press the AUX button on the thermostat. 

2- Using the Up/Down cursors, navigate the on-screen menu to the AUX option. 

3- Once you reach AUX, press the following key 

4- A window will appear on the screen. Next, press the following key again 

Follow the same procedure to switch off the UVC light.

6 TECHNICAL DATA

Measurements of the ageing cellars and different possibilities.

			DIMENSIONS		
EXT FINISHED	VOL. INT GROSS (L)	VOL. INT NET (L)	TALL (MM)	WIDTH (MM)	LONG (MM)
AISI 304	496	452	1665	700	750
SKINPLATE BLACK	496	452	1665	700	750
AISI 304	140	126	925	600	620
SKINPLATE BLACK	140	126	925	600	620

- Voltage: 230V
- Frequency: 50Hz