

63



700840

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2022-08-31

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport	9
3.2	Emballage	9
3.3	Stockage	9
4	Paramètres techniques	10
4.1	Indications techniques	10
4.2	Éléments de l'appareil	12
4.3	Fonctions de l'appareil	13
5	Installation et utilisation	14
5.1	Installation	14
5.2	Utilisation	17
6	Nettoyage et maintenance	20
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	20
6.2	Nettoyage	21
6.3	Maintenance	23
7	Défaillances possibles	26
8	Élimination des déchets	28



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Danger d'incendie / danger matériaux inflammables / danger d'explosion !

- Ne pas utiliser d'autres appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas stocker ou utiliser de l'essence, des gaz ou des liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils. Les gaz peuvent constituer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Ne pas placer dans l'appareil de matières explosives comme des aérosols avec des gaz propulseurs. À des températures inférieures, le contenu des récipients remplis de gaz ou de liquides inflammables peut s'écouler et s'enflammer au contact des étincelles générées par l'appareil électrique. Danger d'explosion !
- En cas de fuite du réfrigérant, retirer la fiche de la prise. Supprimer toutes les sources d'inflammation se trouvant à proximité, aérer la pièce et contacter le service. Éviter tout contact du réfrigérant avec les yeux, car il y a un grand risque de blessure.
- Ne jamais utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil ou ses éléments. Les gaz qui se forment, peuvent constituer un risque d'incendie ou d'explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.
- Ne pas accélérer le processus de dégivrage à l'aide de dispositifs mécaniques ou de sources d'énergie thermique (bougies ou éléments chauffants) ou avec un tout autre moyen. La vapeur qui se forme, peut causer un court-circuit et les températures élevées peuvent endommager l'appareil.
- Veiller à maintenir tous les orifices d'aération découverts lors de l'exploitation de l'appareil.
- Ne jamais endommager le système de réfrigération de l'appareil.

Danger pour la santé causé par la viande avariée

- Utiliser uniquement de la viande qui convient au traitement.

- Lors du traitement de la viande et de l'utilisation des grilles en acier inoxydable; des barres d'accrochage et des crochets, porter des gants destinés à une utilisation avec les aliments.
- L'apparition de ce qu'on appelle « la moisissure sauvage » peut constituer un risque lors de la maturation à sec de la viande. Contrairement à la bonne moisissure noble, celle-là peut pourrir la viande et entraîner des réactions toxiques et allergiques.

Pour cette raison, il est nécessaire d'assurer une hygiène impeccable lors de l'utilisation de l'appareil et le traitement de la viande, et de se renseigner sur la maturation à sec auprès d'un boucher/expert de confiance.

- Une odeur acidulée prononcée peut indiquer l'apparition de la moisissure sauvage.
- Une fois la maturation terminée, éliminer les éléments plus sombres et plus secs en les découpant largement.
- Ne pas consommer de produits alimentaires périmés, ils peuvent causer une intoxication alimentaire.

ATTENTION !

Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages du produit refroidi, même en cas de défaut de l'appareil au cours de la période de garantie. Le fabricant exclut également la responsabilité pour les dommages causés aux personnes par les produits conservés d'une manière inappropriée et consommés après.

FR

Personnel utilisant l'équipement

- Les enfants ne peuvent pas utiliser l'appareil.
- Éloigner l'appareil et le câble de raccordement des enfants.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- Ne pas laisser les enfants nettoyer ou procéder à l'entretien de l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus. Lors de l'utilisation de l'appareil, ne pas le laisser sans surveillance.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

- Cet appareil n'est pas un réfrigérateur. Ne conserver dans l'appareil aucun autre produit alimentaire que ceux indiqués au point « Utilisation conforme à l'usage ».
- Ne pas utiliser l'appareil pour le fumage.
- L'appareil régule activement l'humidité souhaitée de l'air. Ne pas placer de blocs de sel dans l'appareil pour réguler l'humidité de l'air. Cela pourrait endommager l'appareil. Si des blocs de sel, malgré cet avertissement, sont placés dans l'appareil, la garantie sera annulée. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à l'appareil ou à la viande.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Conservation et maturation de la viande (viande de bœuf, de porc, gibier, etc.).

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Conservation de poissons.
- Conservation d'objets et de liquides inflammables ou explosifs, comme l'éther, le kérosène ou les colles ;
- Conservation de matières explosives comme les aérosols avec des gaz propulseurs ;
- Conservation de produits pharmaceutiques ou de sang conservé ;
- Conservation d'animaux vivants.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

La période de garantie pour cet appareil est de 24 mois à compter de la date d'achat.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

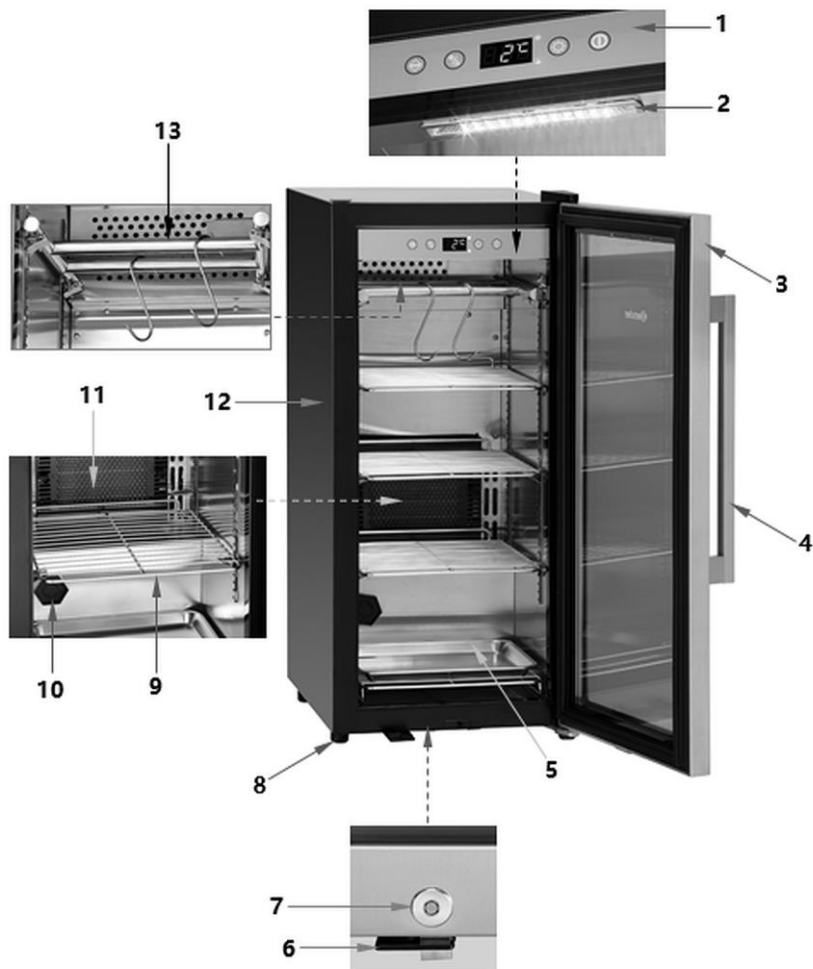
Nom:	Armoire de maturation Dry Age 63
N° de l'article :	700840
Matériau :	tôle d'acier; verre, teinté
Matériau à l'intérieur :	acier inoxydable
Contenance en litres :	63
Dimensions du compartiment intérieur (L x P x H) en mm :	310 x 370 x 480
Plage de température de - à en °C:	2 - 14
Réglage de la température tous les °C :	1
Humidité de l'air de - à, en %:	50 - 85
Réglage de l'humidité de l'air, par pas de %:	1
Nombre de filtres en charbon actif :	1
Réfrigérant / quantité en kg :	R600a / 0,023
Température ambiante de – à en °C :	18 - 38
Classe climatique :	ST
GWP :	3
Isolation :	C5H10
Nombre d'étagères intermédiaires :	4
Dimensions des tablettes (L x P x H) en mm:	295 x 245 x 25
Charge maximale par grille en kg :	15
Dimensions des barres ((L x P x H)) en mm:	295 x 305 x 30
Charge maximale par support de suspension en kg :	20
Puissance :	0,6 kW 220 - 240 V 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	400 x 605 x 875
Poids en kg :	40,6

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / caractéristiques

- Refroidissement : air ventilé
- Réglage de la température : électronique
- Commande : électronique
- Thermostat
- Fonction de dégivrage automatique
- Évaporation de l'eau de dégivrage
- Type de tablettes intermédiaires : grilles
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Écran d'affichage numérique
- Éclairage intérieur : LED
- Verrouillable
- Interrupteur de marche/arrêt
- Nombre de portes : 1
- Type de porte : porte en verre avec cadre métallique
- Vitre avant : verre à filtre UV
- Type de vitrage : triple vitrage à filtre UV
- Verre trempé
- Sens d'ouverture de la porte à droite, non interchangeable
- Propriétés :
 - lumière UV antibactérienne
 - neutralisation des odeurs grâce au filtre au charbon actif
- L'appareil comprend :
 - 1 filtre au charbon actif
 - 1 plaque collectrice
 - 4 grilles en acier inoxydable
 - 1 poignée avec matériel de montage
 - support de suspension + 3 crochets de boucher
 - 2 clés
 - 1 réservoir d'eau + 1 réservoir de rechange + support + bac d'égouttage

4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

Description de la fig. 1

- | | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1. Panneau de commande | 2. Éclairage LED |
| 3. Porte de l'appareil | 4. Poignée de porte |
| 5. Égouttoir | 6. Plaque de blocage |
| 7. Fermeture | 8. Pieds (3x pieds fixes + 1x pied réglable en hauteur) |
| 9. Grilles en acier inoxydable (4x) | 10. Filtre au charbon actif |
| 11. Réservoir d'eau | 12. Enceinte |
| 13. Support de suspension + 3 crochets de boucher | |

4.3 Fonctions de l'appareil

L'armoire de maturation Dry Age est conçue pour la conservation et la maturation de la viande à des températures correctement réglées.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

ATTENTION !

En raison du poids important de l'appareil, deux personnes doivent assurer le transport, le déballage et le montage de l'appareil.

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et retirer tous les matériaux d'emballage à l'exception de la palette.



AVERTISSEMENT !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Pour installer l'appareil, suivre la procédure suivante :
 - Déplacer l'appareil à l'endroit de son installation uniquement en position verticale. Pour éviter l'endommagement du compresseur, lors de l'installation ou du transport de l'appareil, ne pas l'incliner à un angle supérieur à 45°.
 - Soulever l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur et le transporter à l'endroit de son installation. Veiller à ne pas endommager l'appareil. Contrôler la stabilité, pour ne pas perdre l'équilibre de l'appareil.
 - Il est interdit de tirer ou de pousser l'appareil, il risque de basculer et de tomber. Cela peut endommager les éléments extérieurs ou les roulettes de direction.
 - À l'endroit d'installation prévu, retirer l'appareil de la palette et l'installer.
- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.

Installation et utilisation

- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aéré.
- Ne pas placer l'appareil dans des endroits directement exposés au soleil ou à proximité des sources de chaleur (cuisinières, radiateurs, appareils chauffants, etc.). Les sources de chaleur peuvent avoir un impact négatif sur la consommation d'énergie et limiter les fonctions de l'appareil.
- L'appareil doit être placé de manière à assurer une circulation d'air suffisante. Ne pas bloquer ni boucher les orifices d'aération de l'appareil.
- Assurer une distance d'au moins 15 cm du mur ou autres objets.
- Ne pas placer l'appareil dans des endroits exposés à une grande humidité de l'air. Une trop grande humidité peut avoir un impact négatif sur la puissance frigorifique de l'appareil.
- L'appareil peut être installé uniquement dans des pièces où la température ambiante est de 18 °C à 38 °C.
- L'appareil est fourni avec 3 grands pieds et un pied à hauteur réglable. Le petit pied doit être réglé de manière à ce que l'appareil soit stable et ne vacille pas.

Fixation de la poignée de porte

1. Avant la première utilisation, fixer la poignée en acier inoxydable fournie pour la porte de l'appareil.
2. Pour découvrir les orifices de fixation, écarter le joint en caoutchouc qui se trouve du côté intérieur de la porte.
3. Fixer la poignée à la porte à l'aide des vis fournies.
4. Remplacer ensuite le joint à l'endroit.

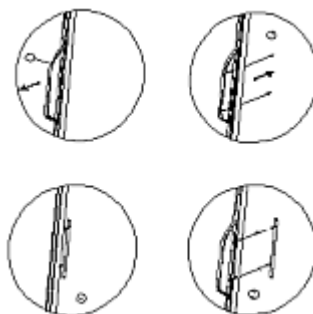


Fig. 2

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Avant la première utilisation, ne pas utiliser l'appareil pendant au moins 12 heures avant de le brancher.
- Après une panne de courant ou après avoir débranché, attendez au moins 15 minutes avant de brancher l'appareil de nouveau.

5.2 Utilisation

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil de l'intérieur et de l'extérieur ainsi que les accessoires, à l'aide d'eau tiède et d'un chiffon doux. Respecter les consignes indiquées dans le chapitre 6 « Nettoyage ».
2. Enfin, sécher soigneusement l'appareil et les accessoires.
3. Placer les grilles en acier inoxydable et le support de suspension dans l'appareil.

ATTENTION !

S'assurer que les grilles en acier inoxydable et le support de suspension pour les crochets de boucher sont correctement fixés avant d'y placer ou d'y accrocher la viande.

Éléments de commande et messages affichés

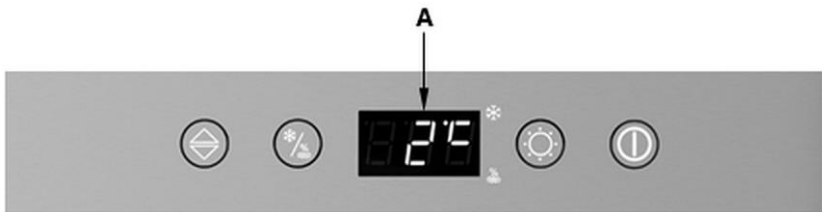









Fig. 3

- A** Indicateur de température et d'humidité de l'air
-  Touche d'augmentation / de réduction de la valeur des paramètres
-  Touche de fonction de la température / de l'humidité de l'air
-  Touche d'éclairage LED / de lumière UV
-  Touche Marche/Arrêt


Allumage de l'appareil

1. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
2. Allumer l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt  Sur le panneau de commande.
3. Ensuite, allumer la lumière UV pour au moins 2 heures pour désinfecter le compartiment intérieur. Pour ce faire, maintenir pressée la touche  pendant 5 secondes.
4. Retirer l'emballage en plastique du réservoir d'eau.
5. Avant de placer la viande dans l'appareil, remplir le réservoir de 300 ml d'eau potable.


Réglage de la température et de l'humidité de l'air

1. À l'aide de la touche , il est possible de passer du réglage et de l'affichage de la température au réglage et à l'affichage de l'humidité de l'air :

Une seule pression sur la touche  entraîne le clignotement de l'indicateur de température sur l'écran d'affichage et la température peut être alors réglée dans une étendue de 2 °C à 14 °C par pas de 1 °C.

La température peut être réglée à l'aide de la touche  dans une étendue de 2 °C à 14 °C par pas de 1 °C.

Une double pression sur la touche  entraîne le clignotement de l'indicateur de l'humidité de l'air.

L'humidité de l'air peut être réglée à l'aide de la touche  dans une étendue de 50 % – 85 % par pas de 1%.



Si dans les 3 secondes aucun réglage n'est effectué, l'appareil maintient les réglages précédents.

L'appareil revient automatiquement à l'affichage de la température.

INDICATION !


Placer/accrocher la viande dans l'appareil une fois que la température réglée soit atteinte dans le compartiment intérieur.

Pour obtenir des résultats optimaux de maturation, il est recommandé d'appliquer les réglages suivants : température 3 °C / humidité de l'air 75 %

En pressant simultanément les deux touches  et  pendant 3 secondes, il est possible de basculer de l'affichage de la température en °C vers °F.

Allumer/éteindre l'éclairage LED et la lumière UV



1. Appuyer une fois sur la touche  pour éteindre l'éclairage LED.
L'éclairage LED s'éteint automatiquement après 4 heures.

2. Maintenir la touche  pressée pendant 5 secondes pour allumer la lumière UV.

INDICATION !

La porte de l'appareil dispose d'un disjoncteur de protection. Quand la porte de l'appareil est ouverte, la lumière UV s'éteint automatiquement. Quand la porte de l'appareil est fermée, la lumière UV s'allume de nouveau.

La lumière UV sert à la désinfection du compartiment intérieur avant, pendant et après le processus de maturation.

3. Pour éteindre l'éclairage LED, appuyer brièvement sur la touche .
4. Pour éteindre la lumière UV, appuyer sur la touche  pendant environ 5 secondes.

Arrêt de l'appareil

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, l'éteindre à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.
2. Enfin, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche d'alimentation !).
3. Vider le bac d'égouttage du réservoir d'eau.

Consignes pour l'utilisateur relatives au Dry-Aging

- La maturation à sec (dry-aging) de la viande de bœuf et de porc ainsi que du gibier est un processus complexe qui nécessite du temps et des conditions parfaites.
- Placer de la viande de bonne qualité sur les grilles en acier inoxydable ou l'accrocher à l'aide des crochets de boucher sur les barres de suspension.
- Contrôler régulièrement la viande pour exclure l'apparition de la moisissure sauvage.
- Une fois que la viande ait atteint le degré de maturation souhaité, la retirer de l'appareil et la découper et préparer selon les besoins.

Différents arômes selon la durée de maturation

L'arôme subtile de noisette peut être atteint, selon la viande utilisée, après env. 21 jours.

L'arôme faisant penser à l'odeur des champignons peut être atteint, selon la viande utilisée, après env. 28-35 jours.

Une forte odeur rappelant celle du fromage bleu peut être atteinte, selon la viande utilisée, après environ 45 jours et plus.

Plus longtemps la viande est maturée, plus fort est son arôme.

FR

6 Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

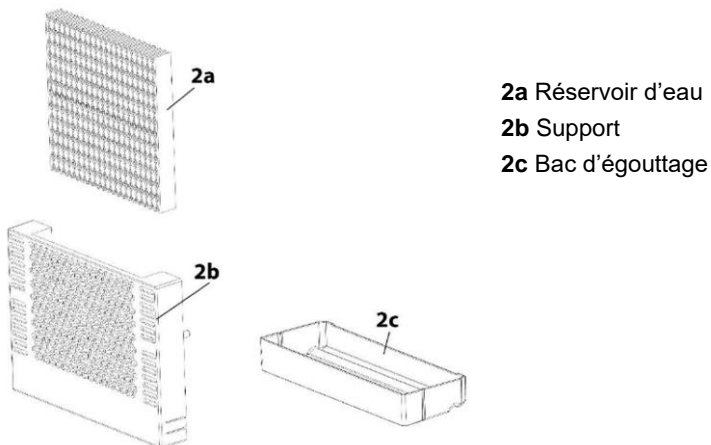
6.2 Nettoyage

1. Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque processus de maturation.
2. Retirer la viande. Utiliser des gants destinés au contact avec les aliments.
3. Suivre les consignes suivantes de nettoyage des différents accessoires et composants de l'appareil.

Grilles en acier inoxydable, support de suspension, plaque collectrice

1. Retirer de l'appareil les grilles en acier inoxydable, la plaque collectrice, les barres du support de suspension et les crochets de boucher. Pour retirer la grille en acier inoxydable, la soulever légèrement et la retirer ensuite.
2. Nettoyer soigneusement les grilles en acier inoxydable, la plaque collectrice, les barres du support de suspension et les crochets de boucher à l'aide d'eau chaude, d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un produit nettoyant doux destiné au contact avec les aliments. Rincer à l'eau claire. Sécher soigneusement les éléments lavés à l'aide d'un chiffon doux.

Réservoir d'eau



FR

- 2a Réservoir d'eau
- 2b Support
- 2c Bac d'égouttage

Fig. 4

1. Retirer de l'appareil le support avec le bac d'égouttage.
2. Retirer du support le réservoir d'eau.
3. Desserrer le bac d'égouttage dans la partie inférieure sur le côté du support et le retirer.

4. Laver le support et le bac d'égouttage avec de l'eau tiède et une petite quantité de détergent. Enfin, sécher les éléments lavés.

INDICATION !

Le réservoir d'eau après utilisation doit être remplacé tous les 3 mois.

Compartiment intérieur

1. Nettoyer le compartiment intérieur et la porte de l'appareil de l'intérieur avec de l'eau tiède, un produit nettoyant doux destiné au contact avec les aliments et un chiffon doux.
2. Sécher soigneusement les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon propre.
3. Ensuite, sécher soigneusement les surfaces lavées en utilisant un chiffon doux.

Porte de l'appareil / joints de porte

1. Nettoyer de l'extérieur les surfaces vitrées de la porte de l'appareil avec un produit destiné au nettoyage des vitres.
2. Essuyer soigneusement la porte de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
3. Nettoyer régulièrement le joint de porte, uniquement à l'aide d'un chiffon doux humide.
4. Veiller à ce que le joint de porte soit propre, pour assurer la fermeture de la porte et le fonctionnement corrects de l'appareil.

Enceinte

1. Nettoyer la surface extérieure de l'appareil ç l'aide d'un produit de nettoyage destiné aux surfaces en acier inoxydable, disponible sur le marché. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage.
2. Ensuite, sécher soigneusement l'appareil en utilisant un chiffon doux.

6.3 Maintenance

Bac pour condensat (K)

Si, dans l'appareil, il y a eu de grandes variations de température ou si l'appareil doit rester éteint pendant une période de temps prolongée, il est recommandé de contrôler le bac pour condensat / la plaque collectrice.

Les variations de températures peuvent se produire en cas de panne de courant, d'ouverture prolongée / fréquente de la porte de l'appareil allumé ou de défaillances de l'appareil.

Le bac pour condensat (**K**) se trouve sur la paroi arrière de l'appareil, en bas à droite.

1. Retirer la protection en métal.
2. L'eau de condensation (si elle s'accumule) doit être régulièrement éliminée du bac pour condensat (K) à l'aide d'une éponge.
3. Enfin, visser de nouveau la protection en métal.



Fig. 5

FR

Dégivrage manuel

1. Après chaque processus de maturation, laisser l'appareil décongeler pendant 24 heures.
2. Éteindre l'appareil, mais ne pas débrancher la fiche.
3. Ensuite, dégivrer manuellement l'appareil. Contrôler la plaque collectrice (K) et éliminer l'eau du dégivrage.

Si de la glace s'est formée dans l'appareil, suivre les consignes suivantes :

- Retirer la viande de l'appareil.
- La couvrir de feuille en aluminium ou si possible la placer dans un sachet et la refroidir dans un réfrigérateur adapté.
- Arrêter l'appareil.
- Verser dans une casserole de l'eau potable chaude, pas bouillante, et placer la casserole sur un chiffon sur la grille inférieure en acier inoxydable.

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures dû à l'eau chaude !

Faire attention lors du déplacement de la casserole avec l'eau chaude.

La vapeur d'eau fait fondre la glace en une heure environ. La glace fondue est accumulée dans le compartiment intérieur et peut s'accumuler sur la plaque collectrice (K).

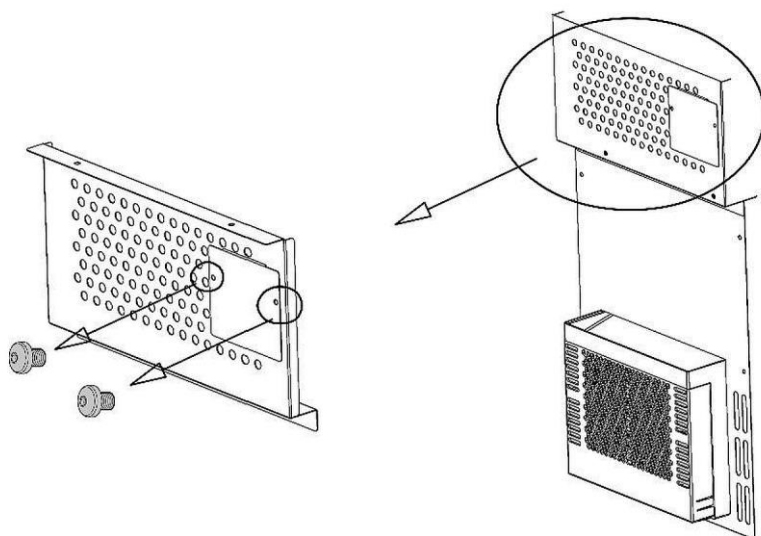
- Retirer la casserole et le chiffon de l'appareil.
- Essuyer l'eau du compartiment intérieur.
- Vider la plaque collectrice (K).
- Essuyer soigneusement l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
- Laisser l'appareil ouvert pendant une heure, pour qu'il puisse bien sécher.

Filter au charbon actif

Remplacer le filtre au charbon actif une fois par an. Pour ce faire (si c'est nécessaire), retirer la viande, sortir le filtre et le remplacer.

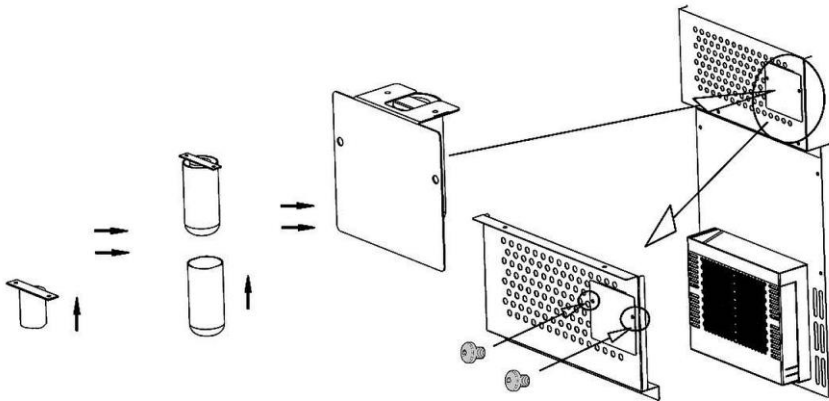
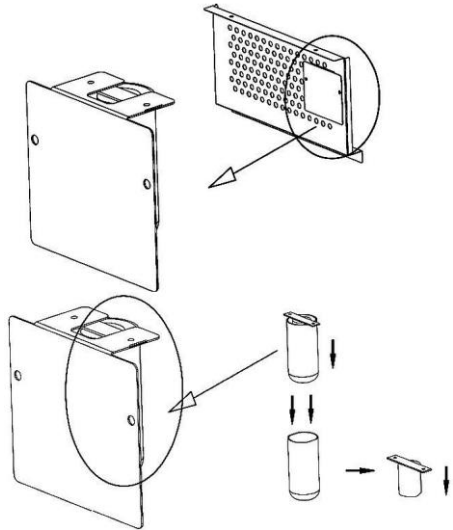
Remplacement de la lampe UV

FR



1. Desserrer délicatement les vis.

2. Retirer la protection.
La lampe UV est fixée à la protection.
3. Retirer la cloche de la lampe UV
en la glissant vers le haut.
4. Remplacer la lampe UV par une
nouvelle.



5. Le montage se fait dans l'ordre inverse (fig. en haut).

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Erreur	Cause probable	Élimination
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche est branchée incorrectement.	Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise
	Le fusible de l'alimentation électrique est endommagé	Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
	Absence de courant	Vérifier l'alimentation électrique
	Prise endommagée	Brancher l'appareil à une autre prise
	Fiche endommagée	Contacteur le service après-vente
Efficacité de refroidissement insuffisante	Réglage de la température incorrect	Vérifier la température réglée, l'adapter si nécessaire
	La porte n'est pas bien fermée ou ouverture de la porte prolongée	Bien fermer la porte, limiter le temps d'ouverture de la porte
	Joint de la porte endommagé ou déformé	Contacteur le service après-vente
	Mauvaise circulation de l'air autour de l'appareil.	Assurer une distance suffisante des parois et autres objets Dégivrer l'appareil
Éclairage LED / lumière UV qui ne fonctionne pas	Éclairage LED / lampe UV endommagé	Contacteur le service après-vente

Défaillances possibles

Erreur	Cause probable	Élimination
L'appareil vibre	L'appareil n'est pas placé sur une surface plane	Placer l'appareil sur une surface plane
L'appareil est trop bruyant	Des éléments lâches (p.ex. des écrous/des vis)	Vérifier tous les écrous et vis, les serrer si nécessaire.
	L'appareil n'est pas placé sur une surface plane	Placer l'appareil sur une surface plane
	L'appareil touche les parois ou d'autres objets	Assurer une distance suffisante des parois et autres objets
La porte ne se ferme pas correctement	L'appareil n'est pas placé sur une surface plane	Placer l'appareil sur une surface plane
	Le joint d'étanchéité est usé	Contacteur le service après-vente
	Les grilles en acier inoxydable ont glissé	Fixer correctement les grilles en acier inoxydable dans le compartiment intérieur
L'écran d'affichage numérique n'affiche rien	Le thermostat est endommagé	Retirer la fiche, attendre 2 minutes, brancher de nouveau la fiche. Si la défaillance n'est pas éliminée, contacter le service après-vente
	Fiche endommagée	
Le compresseur ne se met pas en marche	La température dans la pièce est inférieure à la température souhaitée	Prendre en compte la température ambiante
De la rosée sur la surface de l'appareil	Trop grande humidité de l'air à l'endroit de l'installation	Essuyer la rosée à l'aide d'un chiffon doux

Les manifestations suivantes ne constituent pas une défaillance :

Les bruits émis par l'appareil lors de son fonctionnement sont normaux et n'indiquent aucune défaillance.

- Les gargouillements, les grondements, les bruits de liquide sont des bruits émis par le réfrigérant qui circule dans le système de réfrigération.

Des bruits plus courts, des grognements ou des déclics indiquent la mise en marche du compresseur de l'appareil, pour rétablir la température réglée dans l'appareil.

Messages sur les codes d'erreur

Code d'erreurs	Problème	Résolution
H1	La porte était ouverte trop longtemps	Fermer la porte
	Problème de contact de porte	Contacter le service après-vente
H2, H5	Erreur de capteur	Contacter le service après-vente
H3	Problème de refroidissement	Contacter le service après-vente
H4	Problème d'humidité de l'air	Contacter le service après-vente
H6	Problème avec le processus de dégivrage	Dégivrer l'appareil
E9	Problème avec l'écran d'affichage	Contacter le service après-vente

FR

Si les opérations décrites ci-dessus ne règlent pas les problèmes, contacter le service après-vente.

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.

Agent réfrigérant

Le gaz propulseur utilisé dans l'appareil est inflammable. Il doit être éliminé conformément aux lois nationales.