

Mode d'emploi FR

**Cave de maturation de viande Witt
Modèles : SA6082-1BG, SA60172-1BG**



Table des matières

Consignes de sécurité	3
Branchement au réseau électrique.....	7
Avant le branchement et le remplissage de la cave de maturation	8
Installation	8
Schémas cotés.....	10
Système de ventilation.....	13
Utilisation	13
Mise en marche de la cave de maturation	13
Serrure	14
Bruit de fonctionnement normal	14
Instruction de démarrage	14
Réglage de la température	15
Panneau de commandes.....	16
Dégivrage	19
Démontage des clayettes.....	19
Système d'humidité ambiante	20
Remplissage d'eau et remplacement des filtres hygrométriques	20
Assemblage	25
Alarme d'ouverture de porte.....	27
Montage de la poignée	27
Conseils pour une viande de qualité.....	27
Montage de la grille d'aération.....	28
Dysfonctionnement	28
Coupure de courant	28
Résolution des problèmes	29
Mise au rebut de la cave de maturation de viande	30
Droit de réclamation	30
Service après-vente.....	31

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans le présent manuel sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Certains modèles ne sont disponibles que dans certains pays.

Nous n'offrons aucune garantie pour nos caves de maturation de viande si ces dernières sont utilisées à d'autres fins que celles pour lesquelles elles ont été spécifiquement conçues. Ni le fabricant ni le distributeur ne pourront être tenus responsables des éventuelles erreurs contenues dans le présent manuel. Le fabricant ou le distributeur ne pourront pas non plus être tenus responsables de toute détérioration ou de tout endommagement de la viande ou tout autre contenu, en lien ou résultant d'éventuels défauts de la cave de maturation. La garantie ne couvre que la cave de maturation de viande, et non pas son contenu.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants doivent être sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Conservez les emballages hors de portée des enfants. Risque d'étouffement !

Cave de maturation de viande avec serrure : conservez la clé hors de portée des enfants !

Cet appareil est conçu pour la maturation de la viande uniquement.

Toute autre forme d'utilisation est interdite. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner l'endommagement des marchandises conservées et/ou un endommagement de l'appareil. Par conséquent, cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation en milieux dangereux.

Ne conservez pas de substances explosives, comme des bombes aérosols contenant des produits inflammables, dans cet appareil.

Instructions d'utilisation

- Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser la cave de maturation de viande.
- La température de la cave peut être affectée par une ouverture prolongée de la porte.
- Nettoyez régulièrement la cave de maturation pour que le réservoir d'eau reste propre et éviter la contamination des aliments.
- Nettoyez le réservoir d'eau avant de mettre la cave de maturation en route. Pendant le processus de maturation, il est conseillé de nettoyer le réservoir d'eau tous les 5 jours.
- La cave de maturation n'est pas conçue pour la conservation de produits surgelés.
- Si vous n'utilisez pas la cave de maturation pendant une période prolongée, celle-ci doit être vidée, débranchée, dégivrée, nettoyée et séchée minutieusement. Ensuite, la porte doit rester ouverte pour empêcher le réfrigérant de moisir dans l'appareil.
- Si vous faites mûrir plusieurs types de viande, emballez la viande avant de la disposer dans la cave de maturation pour éviter toute contamination résultant d'un contact entre les différents types de viande. Ce produit est destiné à la maturation de viande de porc et de bœuf uniquement. Toute autre viande est interdite.
- En cas d'écoulement de liquide de la viande, emballez-la pour éviter tout nettoyage inutile et compliqué de la chambre de maturation.

Classe climatique

La classe climatique indique les plages de température ambiante où la fonction de refroidissement de la cave de maturation fonctionne de manière optimale. Une température ambiante plus basse ou plus élevée peut affecter les performances de la cave de maturation, ce qui peut entraîner des fluctuations de température et l'impossibilité d'atteindre la température souhaitée.

Températures ambiantes

32 °C (± 2 °C) pour des caves de maturation avec classe climatique 0,1,2,3,4, 6 ou 8.
43 °C (± 2 °C) pour des caves de maturation avec classe climatique 5 ou 7.

Veuillez utiliser la cave de maturation uniquement dans les plages de température ambiante indiquées ci-dessus.

Consignes d'installation et avertissements

- Pour éviter toute blessure et/ou endommagement de l'appareil, la cave de maturation doit être déballée et installée par deux personnes ou plus.
- En cas de dommage lié au transport, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre cave de maturation. Ne mettez pas la cave de maturation en marche en cas de dommage visible.
- Veuillez à bien retirer tous les emballages avant utilisation. Vous éviterez ainsi une mise à la terre incorrecte ou toute émission de bruit élevé.
- Assurez-vous que l'arrière de la cave de maturation soit bien suffisamment ventilé, car cela facilite la dissipation de la chaleur.
- Assurez-vous que la cave de maturation soit dans un lieu suffisamment ventilé pour garantir une performance optimale de l'appareil.
- Les quatre pieds de l'appareil sont réglables. Il est conseillé de régler d'abord les deux pieds arrière sur la hauteur maximale, puis de régler les deux pieds avant pour mettre l'appareil à niveau. Lors du réglage des pieds, la cave de maturation doit être vide.
- L'éclairage LED est prévu uniquement pour l'éclairage de l'appareil, et non pas de la pièce.
- Lors de l'installation, veuillez à ne pas bloquer les ouvertures de ventilation sur le socle.
- Outre la méthode préconisée par le fabricant, veuillez ne pas utiliser d'équipement mécanique ou toute autre méthode pour accélérer le processus de dégivrage.
- N'endommagez pas le système de refroidissement.
- Outre les types préconisés par le fabricant, veuillez ne pas utiliser d'appareils électriques dans la cave de maturation.
- Ne conservez pas de substances explosives, comme des bombes aérosols, dans cet appareil.
- N'utilisez pas la cave de maturation si le cordon d'alimentation est endommagé. Seul un technicien agréé peut remplacer le cordon.

Avertissement

- Surveillez les enfants afin qu'ils ne se coincent pas dans l'emballage.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la cave de maturation.
- N'utilisez pas d'équipement électrique dans l'appareil.
- Ne posez pas d'appareils électriques ou d'objets lourds sur l'appareil.
- Déplacez la cave de maturation uniquement lorsqu'elle est vide. Si vous la déplacez avec des produits à l'intérieur, vous risquez de les endommager.
- Assurez-vous que la prise d'alimentation est bien accessible après l'installation, et que personne ni aucun objet n'entre en contact direct avec le compresseur.

- N'utilisez pas la cave de maturation en cas de dysfonctionnement du cordon d'alimentation/de l'ampoule. Risque de blessure corporelle et/ou d'endommagement de l'appareil.
- En cas de dysfonctionnement de la cave de maturation, débranchez-la.
- N'utilisez pas de spray inflammable à proximité de la cave de maturation.
- Attention à ne pas endommager le système de refroidissement. Une fuite de réfrigérant peut s'enflammer et occasionner des blessures oculaires. Risque de blessure corporelle et/ou d'endommagement de l'appareil.
- N'utilisez pas de liquide inflammable pour le nettoyage de la cave de maturation. Risque d'incendie et d'explosion.
- AVERTISSEMENT : Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ne pas pincer ni endommager le cordon d'alimentation.
- AVERTISSEMENT : Ne placez pas de rallonges ou de prises derrière l'appareil.
- AVERTISSEMENT : Le réfrigérant est inflammable. L'appareil doit être mis au rebut uniquement dans une déchetterie agréée. N'exposez jamais l'appareil à une flamme nue.

Seul un technicien agréé est autorisé à effectuer l'entretien et les réparations de l'appareil.

Conseil pour la mise au rebut de l'emballage et de l'appareil

- L'emballage protège l'appareil contre les dommages liés au transport. Tous les matériaux utilisés sont écologiques et peuvent être recyclés. Veuillez jeter l'emballage conformément aux lois et réglementations en vigueur. Contactez votre centre de recyclage local en cas de doute.
- Si vous souhaitez mettre l'appareil au rebut, veuillez procéder comme suit : démontez la porte en verre et la clayette pour empêcher les enfants de grimper dans la cave de maturation. Démontez le cadre de la porte.
- Cet appareil contient un réfrigérant écologique mais inflammable. Attention à ne pas endommager le système de refroidissement pendant la mise au rebut. Les fuites de réfrigérant peuvent s'enflammer, veuillez faire très attention aux étincelles et aux flammes nues.

Le lieu où la cave de maturation sera entreposée doit répondre aux critères suivants :

- Doit être librement accessible et bien ventilé.
- L'appareil doit être entreposé loin de sources de chaleur et à l'abri des rayons directs du soleil.
- Ne doit pas être trop humide (buanderie avec lave-linge et sèche-linge, cellier, salle de bains, etc.).
- Le sol doit être plat et régulier.
- Doit être équipé d'une alimentation électrique standard et fiable (prise de terre). L'utilisation d'une multiprise ou d'une rallonge n'est PAS recommandée.
- La prise d'alimentation doit être équipée d'un protecteur de surtension.
- L'appareil ne doit pas être placé en contact direct avec des fours à micro-ondes, car certains fours à micro-ondes ne sont pas équipés de boucliers contre les interférences des ondes. Si le four à micro-ondes est placé à moins d'un mètre de la cave de maturation, celui-ci peut affecter le fonctionnement de la cave.

Branchement au réseau électrique

La cave de maturation doit être mise à la terre. La mise à la terre réduit le risque d'électrocution. La cave de maturation est équipée d'un cordon d'alimentation avec fil de terre et fiche. La cave de maturation doit être branchée sur une prise d'alimentation mise à la terre.

Remarque : dans les endroits où la foudre est fréquente, l'utilisation de protection contre les surtensions est recommandée.


Risque d'électrocution en l'absence de mise à la terre. En cas de doute, contactez un électricien ou tout autre technicien qualifié.

En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT (à propos du R600a)

Pour votre sécurité, veuillez respecter les instructions suivantes.

- Cet appareil contient une petite quantité de réfrigérant R600a, un produit écologique mais inflammable. Il n'abîme pas la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre.
- Pendant le transport et l'installation, veillez à ne pas endommager les tuyaux du circuit de refroidissement.
- Évitez d'utiliser des objets tranchants à proximité de l'appareil.

- Une fuite de réfrigérant peut s'enflammer et occasionner des blessures oculaires.
- En cas de dommage, faites particulièrement attention aux étincelles ainsi qu'aux flammes nues. Débranchez l'appareil.
- Veillez à ce que la pièce où l'appareil est utilisé soit bien ventilée.
- Contactez le service client pour obtenir des conseils sur la façon de traiter cette situation.
- La dimension de la pièce où l'appareil est installé doit être au minimum de 1 mètre cube pour 8 grammes de réfrigérant. La quantité de réfrigérant de cet appareil est indiquée en grammes ci-dessus. Elle est également indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout danger lié à une instabilité, l'appareil doit être fixé conformément aux instructions.
- Le symbole  indique un avertissement et signale l'inflammabilité du réfrigérant.

Important !

Lorsque la cave de maturation est éteinte, vous devez :

- Vider la cave de maturation.
- Nettoyer la cave de maturation.

Après l'installation, attendez au moins 24 heures avant de brancher la cave de maturation. Nous vous recommandons de laisser la porte ouverte pendant cette période afin d'éliminer les odeurs résiduelles.

Avant le branchement et le remplissage de la cave de maturation

La cave de maturation doit être entreposée à une température ambiante adaptée. Si la température est supérieure ou inférieure à la plage de température spécifiée, les performances de la cave de maturation seront affectées. Le stockage dans des conditions de température froide ou chaude peut faire varier la température à l'intérieur de la cave de maturation, et par conséquent empêcher d'atteindre la température de conservation idéale (voir chapitre : Classe climatique).

Installation

Retirez l'emballage de la cave de maturation. La cave de maturation doit être placée de sorte que la prise de courant soit facilement accessible. Libérez le cordon d'alimentation. Déplacez la cave de maturation jusqu'à son emplacement définitif. La cave de maturation doit être installée dans un endroit adapté où personne ni aucun objet n'entre en contact direct avec le compresseur.

Mise à niveau de la cave de maturation : La cave de maturation doit être positionnée à l'horizontale avant de la remplir de viande.

Votre cave de maturation est équipée de 4 pieds réglables pour faciliter la mise à niveau. Il est recommandé de serrer les pieds arrière au maximum puis de régler les pieds avant pour mettre la cave de maturation à niveau.

Guide étape par étape pour la mise en service des modèles encastrables avec ventilation frontale

1. Il est recommandé de nettoyer la cave de maturation avant sa mise en service. Laissez la porte ouverte pendant 24 heures pour éliminer toute odeur résiduelle éventuelle.
2. Réglez la température et le taux d'humidité sur 1 °C et 82 % respectivement, conditions optimales pour la viande de porc et de bœuf.
3. La viande doit être fraîche, moins de 5 jours depuis l'abattage.
4. Nous vous recommandons d'utiliser de la viande de jeunes bovins persillée.
5. Suspendez les morceaux de viande entiers sur les crochets, et disposez les découpes sur la clayette.

Consignes d'installation

1. Les modèles encastrables sont équipés d'une ventilation frontale, mais ne sont pas conçus pour être entièrement encastrés derrière une porte de meuble.
2. Veuillez suivre le schéma d'installation lors de l'installation des modèles encastrables. Respectez les dimensions d'installation pour éviter tout impact sur la ventilation de la cave de maturation.
3. Les modèles encastrables sont équipés d'une entrée d'air sur la droite du cadre de ventilation, et d'une ventilation à gauche du cadre de ventilation sous la porte.
4. Les modèles encastrables sont équipés d'un disjoncteur situé sur le panneau de commande.
5. La cave de maturation doit être branchée sur une prise d'alimentation de 230 volts/10 A.

6. Le cordon d'alimentation de 2 mètres est fixé à droite à l'arrière de la cave de maturation.
7. La cave de maturation est équipée de composants électroniques sensibles, susceptibles d'être endommagés par la foudre et les pannes de courant. L'utilisation d'un protecteur de surtension est par conséquent conseillée pour éviter tout problème de cette nature.
8. En cas d'installation encastrée, un évent doit être prévu sur les modèles avec porte de meuble.

Un évent ou une grille de ventilation de 200 mm x 40 mm minimum doit être posé pour les modèles installés dans des climats chauds. L'évent DOIT être réalisé en haut de la paroi arrière ou en haut de chaque paroi latérale pour assurer une circulation d'air satisfaisante.

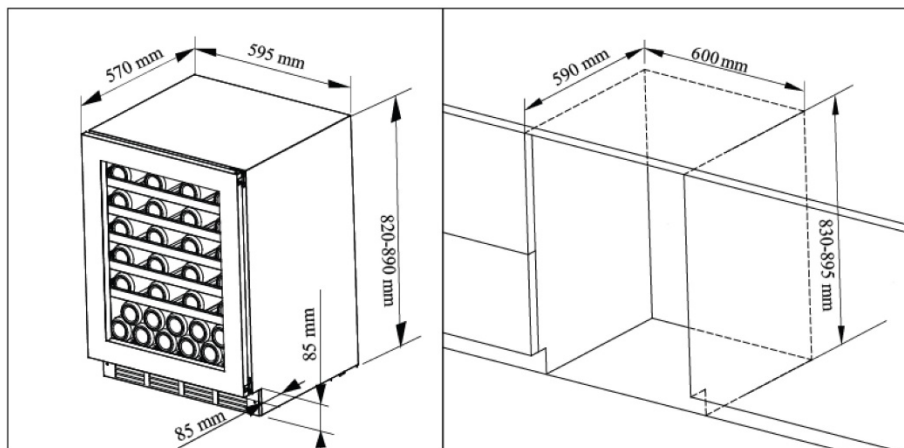
L'évent/la grille de ventilation ne doivent pas être placés en contact direct avec des sources de chaleur, comme un four. Vous ne bénéficieriez alors pas d'un flux d'air frais suffisant. Le non-respect des consignes de sécurité ci-dessus entraîne l'annulation de la GARANTIE.

Schémas cotés

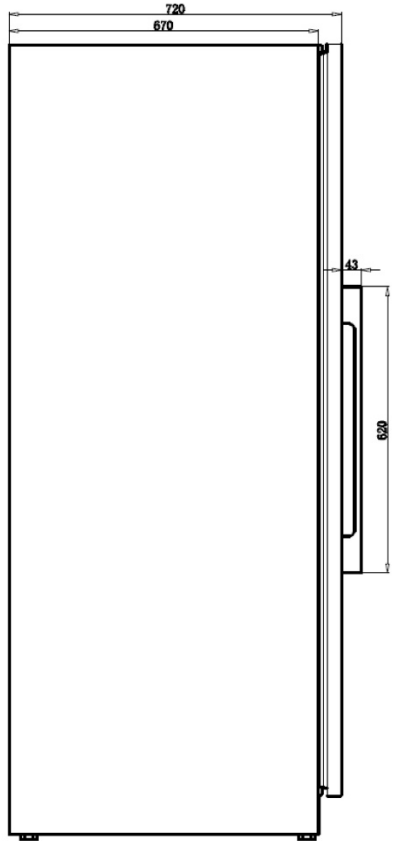
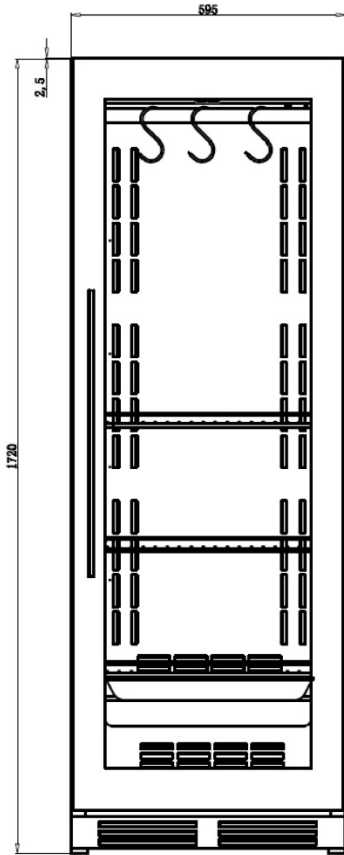
Les caves de maturation peuvent être utilisées comme modèles encastrables et modèles sur pied, conformément aux schémas techniques.

Assurez-vous que la prise d'alimentation soit toujours accessible après installation.

SA6082-1BG

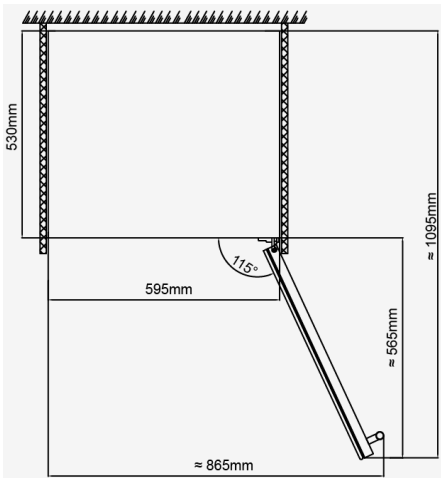


SA60172-1BG

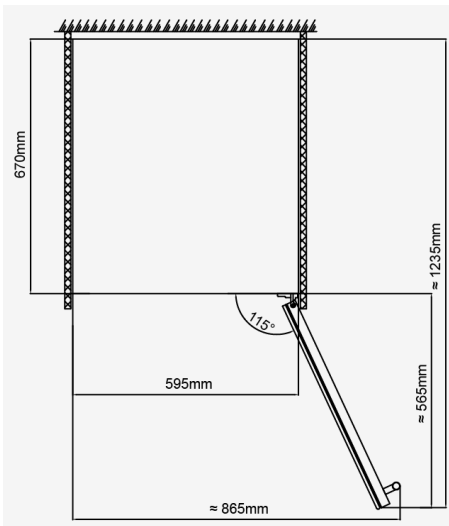


Schémas cotés avec porte ouverte

SA6082-1BG

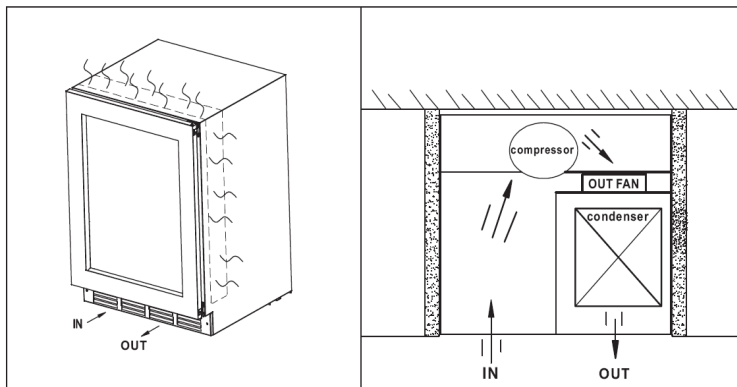


SA60172-1BG



Système de ventilation

Modèles SA6082-1BG et SA60172-1BG avec système anti-condensation et système de refroidissement indépendant



Utilisation

Mise en marche de la cave de maturation

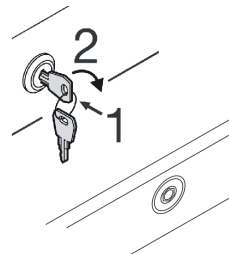
1. La tension et la fréquence sont indiquées sur la plaque signalétique. La prise d'alimentation doit être correctement mise à la terre et protégée par un fusible.
2. La prise d'alimentation ne doit pas être située directement derrière la cave de maturation et elle doit être facilement accessible.
3. N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise pour brancher la cave de maturation.
4. N'utilisez pas d'onduleur indépendant et/ou de boîtier économiseur d'énergie. Risque d'endommagement du système de commande électronique.
5. Ne regardez pas directement la lumière dans la cave de maturation. Risque de blessure corporelle.
6. Branchez et allumez la cave de maturation en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt pendant quelques secondes. Lors de la première utilisation de la cave de maturation (ou lors d'une remise en route après un arrêt prolongé), une différence de quelques degrés entre la température sélectionnée et celle indiquée sur l'écran LED se produira. Ceci est normal et devrait se stabiliser après quelques heures d'utilisation.

Important : en cas de retrait de la fiche de la prise d'alimentation, en cas de coupure de courant ou d'extinction de la cave de maturation, patientez 3 à 5 minutes avant de redémarrer l'appareil. La cave de maturation ne démarrera pas si vous tentez de la redémarrer trop vite.

Serrure

Certains modèles sont équipés d'une serrure.

Ouverture/Verrouillage de la cave de maturation : tournez la clé comme illustré sur l'image.



Bruit de fonctionnement normal

Pour atteindre la température souhaitée, nos caves de maturation, comme toutes les autres caves de maturation équipées de compresseurs et de ventilateurs, peuvent produire les types de bruit suivants. Ces bruits sont normaux et peuvent se produire sous ces formes :

- Cliquetis : causés par le liquide réfrigérant circulant dans l'appareil.
- Bruits de craquements/éclatements : causés par la contraction et l'expansion du gaz réfrigérant pour la production de froid.
- Bruit de ventilation : pour la circulation de l'air.
- Bruit de type « pa, pa » : bruit émis au démarrage de l'électrovanne.
- Grésillement : cheminement du réfrigérant dans les tuyaux après l'ouverture de l'électrovanne.

La perception du bruit par une personne est directement liée à l'environnement dans lequel se trouve la cave de maturation, ainsi qu'au modèle de cave. Nos caves de maturation répondent aux normes internationales. Nous faisons tout notre possible pour satisfaire nos clients, toutefois, nous n'acceptons pas les retours en raison de bruit de fonctionnement normal.

Consignes de mise en service

1. Nettoyez l'intérieur de la cave de maturation avec un agent désinfectant non agressif.
2. **Remarque : Les blocs de sel peuvent être achetés séparément selon besoin.** Disposez les blocs de sel dans le plateau en acier inoxydable et placez le plateau au fond de la cave de maturation. Vérifiez tous les 2-3 jours s'il y a de l'eau sur les blocs de sel. Le cas échéant, retirez l'eau.

3. La température et le taux d'humidité ambiante sont réglés par défaut sur 1 °C et 85 % respectivement, conditions optimales pour la maturation de la viande de porc et de bœuf.
4. La viande doit être fraîche, idéalement moins de 5 jours après l'abattage. La viande sous vide peut être utilisée, mais maximum 14 jours après l'abattage (retirez le film d'emballage).
5. Nos recommandations pour un résultat optimal : utilisez de la viande de jeunes bovins avec un beau persillage de graisse.
6. Suspendez les morceaux de viande entiers sur les crochets, et disposez les découpes sur la clayette.
7. Capacité de charge (crochet) : max. 2 morceaux de viande entiers (longueur : 0,5 m) par crochet.
8. Capacité de charge (clayette) : max. 20 kg.
9. Pour la maturation de découpes simples sur les clayettes, vous devez vous assurer que la viande dispose d'une couche de graisse protectrice qui permet d'éviter d'avoir trop de gaspillage. Remarque : idéalement, la viande doit être maturée sur le crochet. Idéalement, une découpe doit peser entre 2 et 4 kg.
10. Portez des gants de protection lorsque vous manipulez la viande. NE TOUCHEZ PAS la viande sans gants.
11. La durée de maturation optimale est de 25 à 28 jours, mais une durée supérieure à 4 semaines est également possible.

Réglage de la température

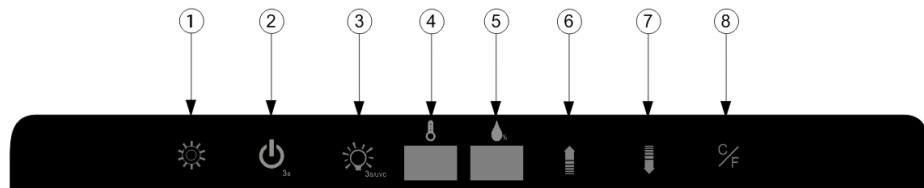
Important : L'écran LED affiche la température et le taux d'humidité réels dans la cave de maturation.


Les réglages de température sont préréglés en usine. En cas de panne de courant, tous les réglages de température précédemment enregistrés sont automatiquement effacés et la cave de maturation revient aux réglages de température définis par défaut.


Il est important de noter qu'il y a une différence entre la température à l'intérieur de la cave de maturation et la température affichée sur l'écran. Il faut attendre jusqu'à 12 heures avant de constater les effets de tout réglage éventuel de température.


Une fois la température réglée, il est fortement recommandé de ne pas jouer avec celle-ci, ni de la régler fréquemment. Le thermostat maintiendra la température de la cave de maturation à une plage de +/- 2 °C. Cependant, la température de la viande ne variera que de 0,5 à 1 °C.

Panneau de commande - SA6082-1BG




➤ ① Sélecteur de fonction 
Appuyez une fois sur les touches ④ et ⑤ pour choisir entre la fonction température et la fonction taux d'humidité ambiante. Appuyez sur ⑥ ou ⑦ pour régler la température et le taux d'humidité.


➤ ② Touche Marche/Arrêt 
Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour éteindre la cave de maturation. Remarque : toutes les fonctions sont désactivées, sauf la fonction d'éclairage. Appuyez une nouvelle fois (immédiatement) pour mettre en marche la cave de maturation.

➤ ③ Lampe UV 
1. Fonction automatique : lorsque la cave de maturation est en marche et que personne n'active manuellement la lampe, la cave de maturation active cette fonction toutes les 24 heures. La lampe UV reste allumée une heure.
2. Fonction manuelle : lorsque la cave de maturation est en marche, maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour allumer la lampe UV. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour éteindre la lumière.
3. La lampe UV s'éteint lorsque l'on ouvre la porte. Elle se rallume à nouveau une fois la porte fermée.


Remarque : La durée de vie de la lampe UV est de 12 mois. En cas de dépassement de la durée de vie, l'effet antiviral de la lampe UV sera fortement atténué.

➤ ④ Thermomètre 
Affiche la température réelle dans la cave de maturation.


➤ ⑤ Affichage du taux d'humidité ambiante 
Affiche le taux d'humidité ambiante dans la cave de maturation.

➤ ⑥ Réglage de la température/du taux d'humidité (plus) 
Appuyez une fois. La température/Le taux d'humidité augmente d'un degré/un

pourcent à la fois.

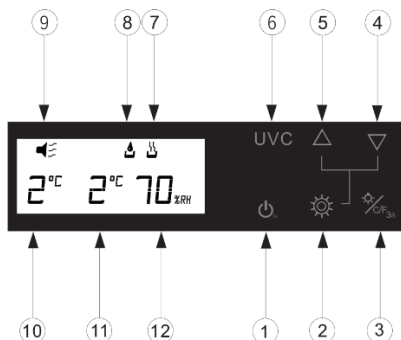
- ⑦ Réglage de la température/du taux d'humidité (moins) 

Appuyez une fois. La température/Le taux d'humidité diminue d'un degré/un pourcent à la fois.

- ⑧ Unité de température 

Sélectionnez entre degrés Celsius ou Fahrenheit. L'écran d'affichage indique l'unité de température sélectionnée.


Panneau de commande - SA60172-1BG




- ① Touche Marche/Arrêt 

En mode veille : maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour démarrer la cave de maturation.

Extinction de la cave de maturation : appuyez sur la touche Marche/Arrêt, l'écran (11) affiche un compte à rebours (3, 2, 1) avant l'arrêt de la cave de maturation.

- ② Sélecteur de fonction 

Appuyez pour choisir entre la fonction température et la fonction taux d'humidité ambiante. Utilisez les touches (4) et (5) pour effectuer les réglages.

- ③ Éclairage/Fahrenheit/Celsius 

Appuyez une fois pour allumer ou éteindre l'éclairage. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour sélectionner l'unité de température (Fahrenheit/Celsius).

④ Réglage de la température/du taux d'humidité (moins) :



Appuyez une fois. La température/Le taux d'humidité diminue d'un degré/un pourcent à la fois.

⑤ Réglage de la température/du taux d'humidité (plus) :



Appuyez une fois. La température/Le taux d'humidité augmente d'un degré/un pourcent à la fois.

⑥ Lampe UV **UVC**

1. Fonction automatique : lorsque la cave de maturation est en marche et que personne n'active manuellement la lampe, la cave de maturation active cette fonction toutes les 24 heures. La lampe UV reste allumée une heure.

2. Fonction manuelle : lorsque la cave de maturation est en marche, maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour allumer la lampe UV. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour éteindre la lumière.

3. La lampe UV s'éteint lorsque l'on ouvre la porte. Elle se rallume à nouveau une fois la porte fermée.

Remarque : La durée de vie de la lampe UV est de 12 mois. En cas de dépassement de la durée de vie, l'effet antiviral de la lampe UV sera fortement atténué.

⑦ Système d'humidité ambiante



Indique l'activation du système d'humidité ambiante.

⑧ Déshumidificateur



Indique l'activation du déshumidificateur.

⑨ Dysfonctionnement du système



Signale un dysfonctionnement de la cave de maturation.

⑩ Thermomètre : Affiche la température réglée.

⑪ Thermomètre : Affiche la température réelle dans la cave de maturation.

⑫ Affichage du taux d'humidité ambiante : Affiche le taux d'humidité ambiante réglé et réel.

Dégivrage

Votre cave de maturation est équipée d'une fonction de dégivrage automatique. L'eau de dégivrage s'évacue automatiquement : elle est envoyée dans un réservoir de vidange qui se trouve à l'arrière de la cave de maturation, à côté du compresseur. La chaleur est transférée par le compresseur et fait s'évaporer l'eau de condensation accumulée dans le récipient. Une partie de l'eau restante est recueillie dans la cave de maturation, pour être ensuite utilisée pour maintenir un taux d'humidité adéquat.

Votre cave de maturation est équipée d'une porte en verre Thermopane composé une couche acrylique intérieure pour minimiser la condensation sur la porte en verre.

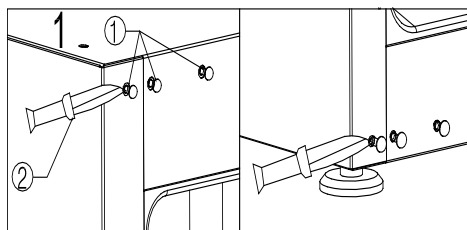
La cave de maturation n'est pas complètement étanche, l'air frais pénètre par le tuyau d'évacuation.

Remarque : pendant le cycle de refroidissement, la chaleur libérée est dispersée au travers des surfaces extérieures de la cave de maturation. Évitez de toucher les surfaces extérieures pendant ces cycles.

Démontage des clayettes

Démontage de la clayette : poussez la butée ① sur le côté. Sortez la clayette de son rail ②, puis démontez-la en suivant les flèches ③ sur le schéma.

Montage de la clayette : montez la clayette en réalisant les étapes précédentes dans l'ordre inverse.



- 1 « A » = Butée
- 2 « B » = Clayette

Système d'humidité ambiante

Votre cave de maturation est équipée d'une fonction de maintien du taux d'humidité ambiante automatique. Ce système est situé derrière la grille de ventilation.

N'essayez pas de l'ouvrir et de le sortir par vous-même. Seul un technicien agréé est autorisé à effectuer l'entretien et les réparations de l'appareil.

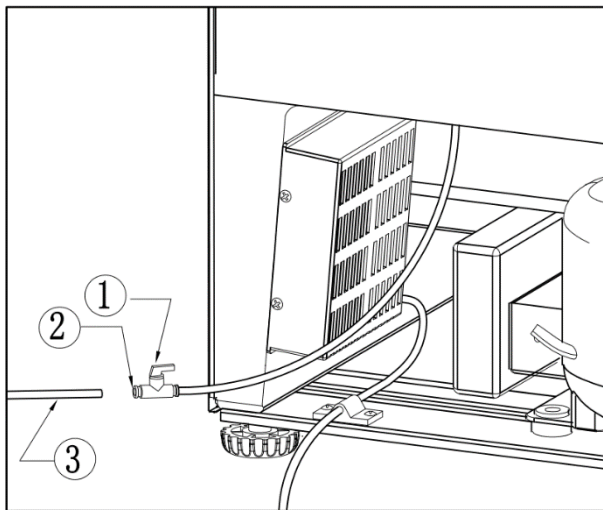
Remplissage d'eau et remplacement des filtres hygrométriques

Remarque : Remplissage d'eau manuel pour le modèle SA6082-1BG. Remplissage d'eau automatique pour le modèle SA60172-1BG.

IMPORTANT !

Le modèle SA60172-1BG doit être relié à une alimentation en eau fixe.

Avant utilisation, raccordez le tuyau d'alimentation en eau (3) et ouvrez le robinet d'alimentation (1). Vous pourrez ainsi vérifier que l'eau entre bien dans le réservoir d'eau.



- ① Robinet d'alimentation
- ② Tuyau à eau
- ③ Tuyau d'alimentation en eau

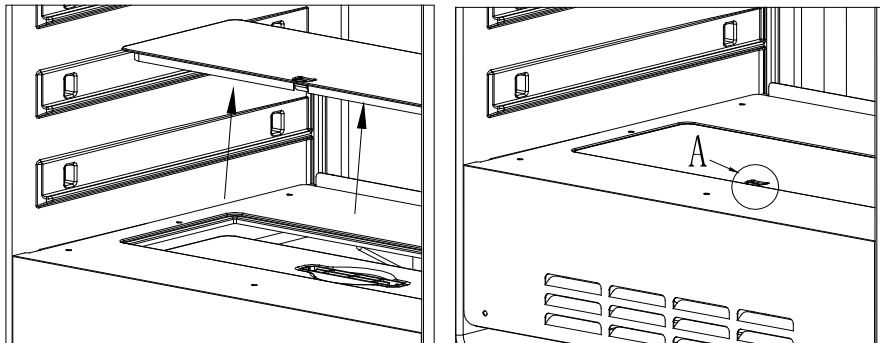
La cave de maturation est équipée d'une fonction de rappel de remplissage d'eau. Lorsque le niveau d'eau dans le réservoir d'eau est bas, un avertissement sonore est émis. Simultanément, le code d'erreur « E5 » s'affiche sur l'écran pour signaler le manque d'eau. Lorsque cette erreur se produit, la touche de l'éclairage clignote.

Vous devez alors remplir manuellement le réservoir d'eau. Le code d'erreur « E5 » disparaît automatiquement après 10 secondes après le réapprovisionnement du réservoir d'eau, et la touche de l'éclairage arrête de clignoter.

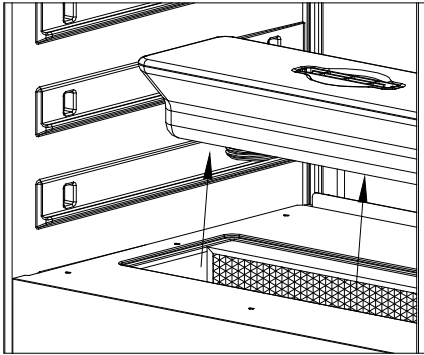
Remarque : L'eau que vous ajoutez doit être de l'eau pure, de l'eau minérale, de l'eau distillée et/ou une autre eau contenant un très faible taux d'impuretés. N'ajoutez jamais d'eau impure ou contaminée car cela aurait un effet nocif sur la qualité et le goût de la viande.

Modèle SA6082-1BG - Remplissage d'eau et remplacement des filtres hygrométriques

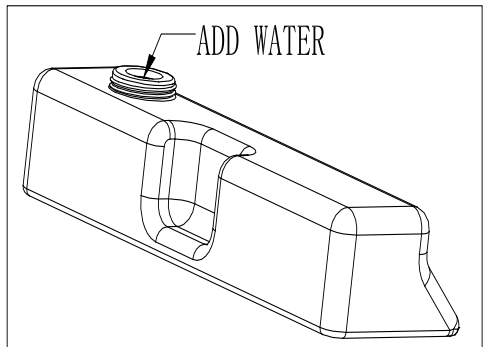
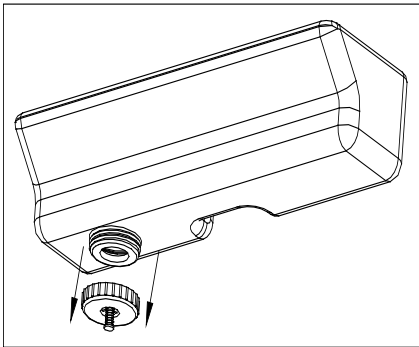
1. Démontez le cache (A) au-dessus du réservoir d'eau, comme indiqué par les flèches sur l'image.



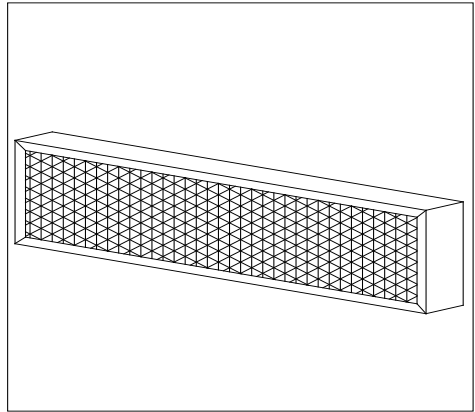
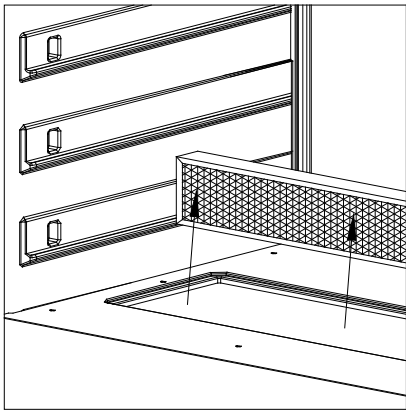
2. Retirez le réservoir comme indiqué par les flèches sur l'image



3. Ouvrez le bouchon dans le fond du réservoir d'eau et remplissez le réservoir avec de l'eau. Une fois le remplissage terminé, remettez le réservoir en place dans la cave de maturation et remontez le cache (A) en place.



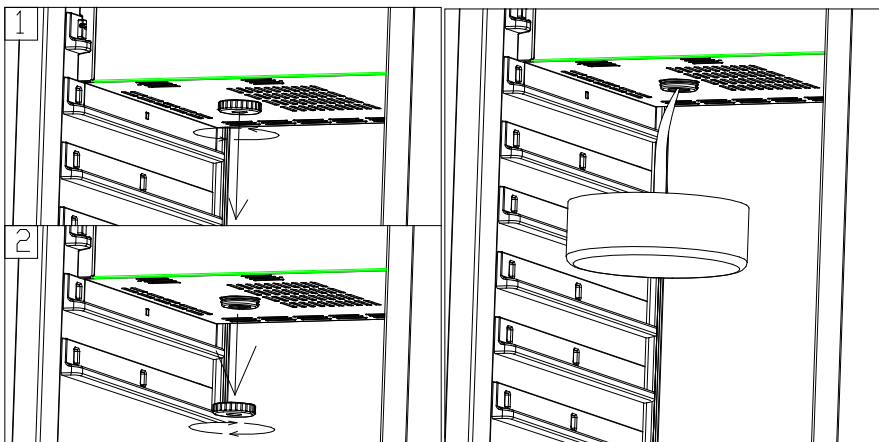
4. Remplacement du filtre hygrométrique. Démontez le réservoir d'eau et remplacez le filtre hydrométrique lorsque cela est nécessaire.



Modèle SA60172-1BG - Remplissage d'eau automatique et remplacement du filtre hygrométrique

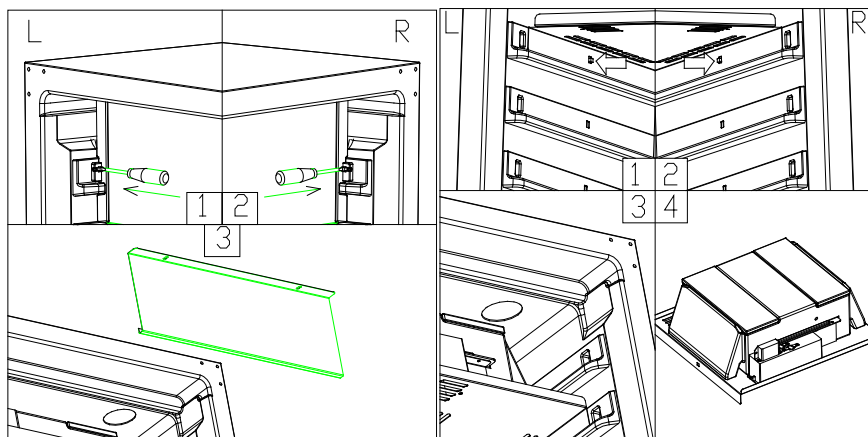
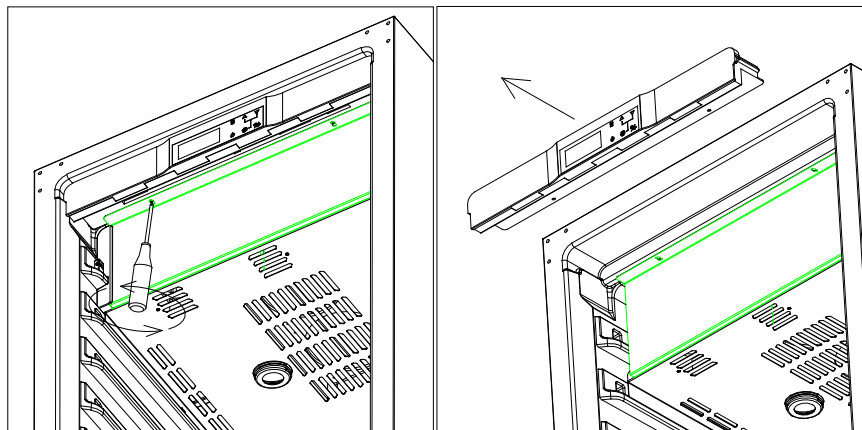
Remarque : Coupez l'alimentation en eau avant d'enlever le bouchon à vis du réservoir d'eau.

1. Placez un réservoir d'eau de 2 litres sous l'orifice d'écoulement. Dévissez le bouchon et vidangez l'eau, comme illustré sur l'image 2.

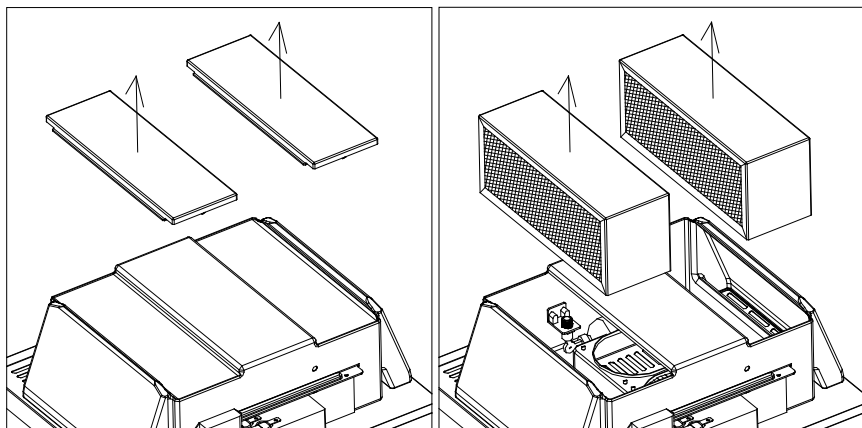


2. Remplacement du filtre hygrométrique

Débranchez les câbles du panneau de commande. Démontez le panneau de commande et la plaque avant du réservoir d'eau. Débranchez les câbles entre le réservoir d'eau et le haut de l'armoire, puis poussez les deux verrous poussoirs à l'intérieur, afin de sortir entièrement le réservoir d'eau.



3. Remplacez le filtre hydrométrique lorsque cela est nécessaire.

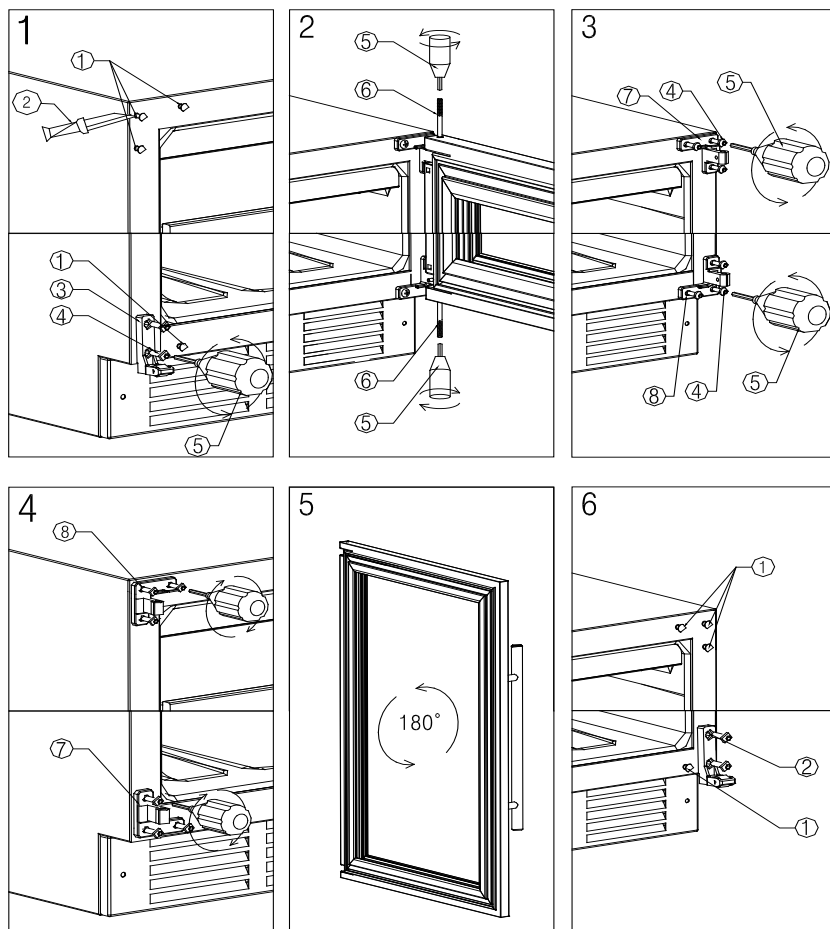


Assemblage

- Selon le modèle et le type de poignée, vous devrez peut-être faire pivoter la porte de 180 degrés.
- Selon le type de poignée, la porte peut ne pas être réversible. Le cas échéant, il vous faudra commander une cave de maturation avec une porte avec ouverture à droite ou à gauche.

AVERTISSEMENT : l'assemblage doit préférablement être réalisé par deux personnes pour éviter les accidents. La porte vitrée est lourde et peut provoquer des blessures et/ou endommager le produit en cas de chute.

1. Installez la cave de maturation dans un endroit spacieux. Ouvrez complètement la porte.
2. Utilisez un petit couteau (2) pour retirer le cache (1) sur le côté opposé (figure 1).
3. À l'aide d'un tournevis M5 (outil n° 5), dévissez les vis (4) du support (3). Ensuite, retirez le support (figure 1).
4. Tenez la porte et retirez l'axe de la charnière (6) à l'aide d'un tournevis M5 (outil n° 5). Démontez la porte et mettez-la de côté (figure 2).
5. Démontez les charnières supérieure et inférieure (7) et (8) à l'aide d'un tournevis M5 (outil n° 5). Installez la charnière de la porte du côté opposé (figures 3 et 4).
6. Faites pivoter la porte de 180 degrés et montez-la sur le côté opposé (figure 5).
7. Installez le cache sur le côté opposé de la cave de maturation (figure 6).



1. Cache	2. Couteau	3. Support
4. Vis	5. Tournevis M5	6. Axe de charnière
7. Charnière (supérieure)	8. Charnière (inférieure)	

Alarme d'ouverture de porte

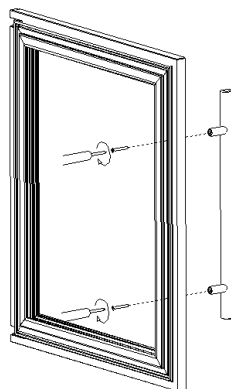
Si la porte reste ouverte plus de 5 minutes, l'alarme sonore d'ouverture de porte se déclenche et le voyant LED clignote. Une fois la porte refermée, l'alarme sonore s'arrête automatiquement.

Montage de la poignée de porte

Remarque : Certains modèles sont équipés d'une poignée.

1. Sortez la poignée de la cave de maturation et cherchez les deux vis 4 x 35 dans la pochette d'accessoires.
2. Ouvrez le cadre de la porte sur le côté de la porte, installez les deux vis du côté de la poignée et réglez-les. Fixez le cadre de la porte.

Si les trous de vis ne s'adaptent pas parfaitement, vous pouvez utiliser une visseuse pour les agrandir légèrement.



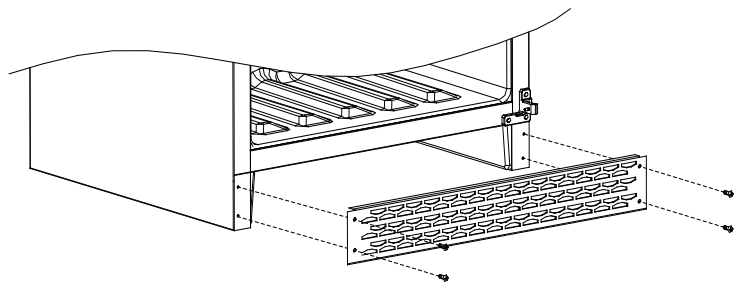
Conseils pour une viande de qualité

La viande la mieux adaptée pour la maturation est l'entrecôte sur os. Veillez à acheter une viande fraîche de qualité chez votre boucher.

Plus l'animal est jeune, meilleur sera le résultat. Nous vous recommandons de vous procurer un morceau de viande bien persillée ou au bord bien gras. Il est conseillé de faire maturer la viande sur l'os, et suspendue si possible. Cette position est optimale et permet de réduire la perte en poids.

Durée de maturation de la viande : min. 21 jours. Le goût devient plus intense grâce à la maturation. **Remarque :** Durée de maturation maximale : jusqu'à 6 semaines. Veillez à manipuler la viande de manière hygiénique pour obtenir le meilleur résultat possible. Après la maturation, retirez la fine croûte. La viande est alors prête à être désossée ou découpée en steaks.

Montage de la grille d'aération



1. Sortez la grille d'aération de la cave de maturation, puis sortez 4 vis de la pochette d'accessoires.
2. Ouvrez la porte, fixez la grille avec les vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.

Dysfonctionnement

Vérifiez si l'appareil est bien sous tension. Vérifiez si la fiche est bien branchée dans la prise d'alimentation. Vérifiez le relai HFI. Vérifiez si la porte est fermée correctement.

Si votre cave de maturation présente un dysfonctionnement, débranchez-la et contactez le service après-vente. Les réparations et le service après-vente doivent être réalisés par un technicien agréé.

Avertissement !

Tout non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

Coupure de courant

En cas de coupure de courant, la température se réinitialise automatiquement aux températures réglées en usine dès le rétablissement de l'alimentation.

La plupart des pannes de courant sont résolues rapidement. Une interruption d'une heure ou deux n'affectera pas la température de la cave de maturation. En cas de panne de courant, évitez d'ouvrir la porte pour éviter les changements de température.

Quelle que soit la cause, si vous remarquez des niveaux anormaux de température et/ou d'humidité dans la cave de maturation, seule une coupure prolongée de l'alimentation électrique aura un impact sur la viande.

Résolution des problèmes

Cette cave de maturation a été conçue et fabriquée en pensant avant tout à sa sécurité fonctionnelle et sa durée de vie. En cas de dysfonctionnement, vous devez d'abord vérifier si celui-ci est dû à une erreur d'utilisation mineure. Le cas échéant, la consultation auprès du service après-vente sera à votre charge, même pendant le délai de réclamation.

Problème	Solution possible
La cave de maturation ne fonctionne pas.	Vérifiez si la cave de maturation est bien branchée. Vérifiez si la cave de maturation est bien fermée. Vérifiez si un fusible a sauté.
La cave de maturation n'est pas assez froide.	Vérifiez le réglage de la température. Vérifiez si la température ambiante est supérieure à la température admissible. Ouverture répétée de la porte. Vérifiez si la porte est fermée correctement. Vérifiez si le cadre de la porte est intact.
Le compresseur se met souvent en route.	La température ambiante est plus élevée qu'habituellement. Il y a trop de viande dans la cave de maturation. Ouverture répétée de la porte. Vérifiez si la porte est fermée correctement. Vérifiez le réglage de la température. Vérifiez si le cadre de la porte est intact.
L'éclairage ne fonctionne pas	Vérifiez si la cave de maturation est bien branchée. Vérifiez si un fusible a sauté. L'ampoule est grillée. Vérifiez si l'éclairage est activé.
Vibrations	Vérifiez si la cave de maturation est bien à niveau.
La cave de maturation fait beaucoup de bruit.	Bruit de bulles, de crépitements ou de gargouillis. C'est tout à fait normal. Cela se produit souvent lorsque le liquide réfrigérant circule dans le système. Bruits de craquements/éclatements : causés par la contraction et l'expansion du gaz réfrigérant pour la production de froid. C'est tout à fait normal. Vérifiez si la cave de maturation est bien à niveau.
La porte ne ferme pas correctement.	Vérifiez si la cave de maturation est bien à niveau. L'assemblage n'a pas été réalisé correctement. Vérifiez si le cadre de la porte est intact. Vérifiez la bonne disposition des clayettes.

Élimination de la cave de maturation de viande

L'appareil contient des matériaux précieux et, contrairement aux déchets ménagers non triés, il doit être apporté dans votre centre de recyclage le plus proche. La mise au rebut des anciens appareils doit être effectuée de manière professionnelle et compétente, conformément aux réglementations et lois locales en vigueur.



Le circuit de refroidissement de l'appareil usé ne doit pas être endommagé pendant le transport pour éviter toute fuite incontrôlée du réfrigérant qui s'y trouve (informations sur la plaque signalétique) et de l'huile.

- Rendez l'appareil inutilisable.
- Débranchez-le de la prise d'alimentation.
- Coupez le cordon d'alimentation.

Droit de réclamation

Vous disposez d'un droit de réclamation de 2 ans sur les défauts de production ou de matériaux de votre produit neuf, à compter de la date d'achat documentée. La garantie couvre les matériaux, la main-d'œuvre et les frais de transport. Lors de la demande de service après-vente, vous devez fournir le nom du produit et son numéro de série. Ces informations sont disponibles sur la plaque signalétique. Vous pouvez inscrire ces informations dans le présent manuel d'utilisation afin de les avoir à portée de main. Ainsi, le technicien du service après-vente trouvera plus facilement les pièces de rechange adéquates.

Ne sont pas couverts par le droit de réclamation :

- Les défauts et dommages non liés à un défaut de fabrication ou de matériaux.
- La mauvaise utilisation, y compris le défaut de nettoyage de l'appareil.
- Les dommages de l'appareil liés à un incendie et/ou à l'eau et à l'humidité.
- Les réparations effectuées par une personne non qualifiée.
- Les dommages liés au transport lorsque le produit n'est pas transporté dans un emballage approprié.
- L'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Le non-respect des consignes d'utilisation.
- Le montage du produit non conforme aux instructions.
- Le montage et/ou les réparations effectués par une personne non qualifiée.
- Les ampoules défectueuses.

Dommmages liés au transport

Un dommage lié au transport constaté lors de la livraison par le fournisseur au client est une affaire qui concerne uniquement le client et le fournisseur. En cas de transport du produit effectué par le client lui-même, le fournisseur ne sera en aucun cas responsable en cas de dommage lié au transport éventuel. Tout dommage lié au transport doit être signalé dans les 24 heures suivant la livraison de la marchandise. Dans le cas contraire, aucune demande du client ne sera recevable.

Demande de service après-vente injustifiée

Si vous faites appel au service après-vente et qu'il s'avère que vous auriez pu remédier personnellement à la résolution de la panne, par exemple en suivant les consignes du présent manuel d'utilisation ou en changeant un fusible dans la boîte à fusibles, vous serez tenu de payer les frais de service après-vente.

Achat professionnel

Un achat professionnel est défini par l'achat d'un appareil qui ne sera pas utilisé à des fins domestiques privées, mais à des fins professionnelles ou similaires (restaurant, café, cantine, etc.), ou à des fins locatives ou d'utilisation autre impliquant plusieurs utilisateurs.

En cas d'achat professionnel, la garantie ne s'applique pas. En effet, ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique classique.

Service après-vente

Vous pouvez faire vos demandes de service après-vente auprès de notre partenaire :

De Smid Reparatie

Téléphone: +31 (0)412 693614

Kanaalstraat 24, 5347 KM Oss



Doivent être renseignés : le fabricant, le modèle, le numéro de série, éventuellement la référence du produit, la date d'achat, le fournisseur, la description de la panne et les coordonnées du client.

Le fabricant/distributeur du produit ne pourra être tenu responsable des dommages du produit et/ou des blessures corporelles survenus en cas de non-respect des consignes de sécurité. Le non-respect des consignes entraîne l'annulation de la garantie.

*Sous réserve de faute d'impression.

