

# CombiSteel

## Dry Age Cabinets 7525 Series

User Manual  
Gebruikershandleiding  
Gebrauchsanweisung  
Le mode d'emploi



# CONTENT

## FRANÇAIS

AVERTISSEMENT .....	3
Instructions de sécurité et avertissements .....	4
Danger .....	4
Conseils pour l'élimination des déchets .....	5
L'emplacement que vous avez choisi pour votre cave de maturation pour viande doit : .....	5
Instructions de mise à la terre .....	5
R600a Avertissement.....	6
Avant de charger et de brancher la cave de maturation pour viande .....	6
Installation de votre cave de maturation pour viande.....	6
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LA CAVE DE MATURATION POUR STEAK ENCASTREE .....	7
Dessins d'installation pour la cave de maturation pour viande encastrée .....	8
Dessins des dimensions de l'angle ouvert .....	9
Description du système de radiateur .....	10
Allumer votre cave de maturation pour steak .....	11
Serrure de sécurité .....	11
Bruits de fonctionnement.....	11
Conseils de démarrage .....	12
Réglage de la température .....	12
Mode d'emploi de la carte d'affichage de la température .....	13
Système de dégivrage .....	15
Retrait de l'étagère .....	15
Description du système d'humidification .....	15
Instructions pour ajouter de l'eau et remplacer le coton absorbant.....	16
Réversibilité de la porte .....	20
Alarme de temporisation de la porte .....	22
Méthode d'installation de la poignée .....	22
Recommandation sur la qualité de la viande .....	22
Méthode d'installation de la plinthe de ventilation .....	23
Anomalies de fonctionnement .....	23
Coupures de courant .....	23
Guide de dépannage.....	24

## AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable. Certains modèles ne sont disponibles que dans des pays dédiés.

Nous n'offrons aucune garantie pour notre cave de maturation pour steak si elle est utilisée à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été spécifiquement conçue. Nous ne pouvons être tenus responsables de toute erreur dans ce manuel. n'est pas responsable de toute détérioration ou dommage à la viande ou tout autre contenu accessoire ou consécutif à d'éventuels défauts de la cave de maturation pour steak. La garantie s'applique uniquement à la cave de maturation pour steak et non au contenu de la cave de maturation pour steak.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne donnez pas l'emballage et ses parties aux enfants.

Le carton et le film plastique pliés peuvent présenter un risque d'étouffement !

La cave de maturation pour steak avec serrure de porte : gardez la clé hors de portée des enfants !

**Cet appareil est uniquement adapté au refroidissement de la viande ou des aliments dans un environnement commercial ou similaire.**

Tout autre type d'utilisation est interdit. Toute utilisation abusive de l'appareil peut entraîner des dommages aux produits stockés ou leur détérioration. En outre, l'appareil n'est pas adapté à une utilisation dans des zones dangereuses.

Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosols contenant un gaz propulseur inflammable dans cet appareil.

### **Avis sur le fonctionnement**

1. Les enfants de 3 à 8 ans ne sont pas autorisés à prendre ou à placer des objets dans la cave de maturation pour steak.
2. L'ouverture de la porte pendant une longue période peut entraîner une augmentation significative de la température de la cave de maturation pour steak.
3. Nettoyez régulièrement l'appareil pour garder le système de réservoir d'eau propre et éviter la contamination des aliments.
4. Avant de mettre la cave de maturation pour steak sous tension, nettoyez le réservoir d'eau ; il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eau tous les 5 jours.
5. La cave de maturation pour steak ne convient pas à la conservation des aliments congelés.
6. Si la cave de maturation pour steak reste vide pendant une longue période, veuillez fermer, dégivrer, nettoyer, sécher et garder la porte ouverte pour éviter que le réfrigérant ne moisisse à l'intérieur de l'équipement.
7. S'il y a deux ou plusieurs sortes de viande différentes, emballez les aliments dans un sac avant de les mettre dans la cave de maturation pour steak pour éviter toute contamination due au contact entre les deux sortes de viande. Ce produit convient uniquement au porc et au bœuf, les autres viandes ne sont pas autorisées.
8. Si un liquide s'écoule de la viande, il faut l'emballer dans un sac pour éviter que la structure du produit ne soit pas facile à nettoyer.

### **Modèle de climat**

La configuration climatique est la température ambiante dans laquelle vous pouvez faire fonctionner l'appareil pour maximiser la fonction de refroidissement. Une température ambiante plus basse ou plus élevée peut influencer les performances de l'appareil, entraînant des fluctuations de température et l'impossibilité d'atteindre la température souhaitée.

32°C±2°C sur les appareils de la classe climatique 0,1,2,3,4, 6 ou 8 ;

43°C±2°C sur les appareils de classe climatique 5 ou 7.

**Veillez faire fonctionner le produit uniquement à la température ambiante spécifiée.**

### **Instructions de sécurité et avertissements**

1. Pour éviter de se blesser ou d'endommager la cave de maturation pour viande, deux personnes ou plus doivent déballer ensemble.
2. Si le produit est endommagé pendant le transport, veuillez contacter le fournisseur immédiatement avant de l'utiliser.
3. Tous les emballages doivent être retirés avant l'utilisation pour éviter une mauvaise mise à la terre ou une augmentation du bruit. Afin d'assurer la stabilité de la machine de vieillissement, veuillez ajuster les pieds du produit en fonction de la position du sol.
4. La conception du produit est verticale, et il est nécessaire de maintenir une ventilation adéquate à l'arrière de la cave de maturation pour viande lorsqu'elle est placée, de manière à faciliter la dissipation de la chaleur.
5. Le produit est intégré pour éliminer les obstacles environnants et maintenir la circulation de l'air.
6. Les quatre pieds du produit sont réglables. Il est recommandé de régler la hauteur des deux pieds de meuble arrière au maximum, puis de régler les deux pieds de meuble avant pour atteindre l'équilibre. Lors du réglage de la hauteur, le produit doit être vide.
7. La LED est uniquement destinée à l'éclairage intérieur du produit, pas à l'éclairage de la pièce.
8. Lorsque le produit est encastré, veuillez laisser la plinthe de ventilation ouverte.
9. Lorsque la cave de maturation pour viande n'est pas utilisée pendant une longue période, veuillez à vider son contenu et à le nettoyer à l'eau afin de garder toute la machine propre.
10. En plus de la méthode recommandée par le fabricant, aucun équipement mécanique ou autre méthode ne doit être utilisé pour accélérer le processus de dégivrage (comme souffler, pelleter, etc.).
11. Ne pas endommager la tuyauterie de réfrigération.
12. À l'exception du type recommandé par le Fabricant, les appareils électriques ne doivent pas être utilisés dans le garde-manger de l'appareil.
13. Ne pas stocker d'explosifs dans la cave de maturation pour viande, tels que des sprays favorisant la combustion.
14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, le personnel autorisé professionnel non original ou le personnel avec des licences professionnelles ne peut pas réparer et remplacer le produit, veuillez contacter le fournisseur immédiatement.

### **Danger**

1. Faites attention au danger que les enfants puissent être piégés dans la boîte.
2. Ne laissez pas les enfants utiliser le produit seuls
3. N'utilisez pas d'équipement électrique (tel que chauffage, machine à glaçons électrique, etc.) à l'intérieur du produit.
4. Ne placez pas d'appareils électriques ou d'objets lourds sur le produit.
5. Ne déplacez pas le produit lorsqu'il n'est pas vide, car cela pourrait le déformer.
6. Veuillez installer le produit dans un endroit où la prise de courant est accessible et où le compresseur ne peut pas être touché.
7. Si le cordon d'alimentation ou la lampe sont endommagés, afin d'éviter tout danger, il est interdit d'utiliser l'électricité.
8. En cas de panne, débranchez le produit de l'alimentation principale, retirez la prise, ne tirez pas sur le câble, éteignez-le ou retirez le fusible.

9. Interdisez l'utilisation de sprays inflammables à proximité du produit.
10. Interdiction d'endommager la canalisation de réfrigération. Si le réfrigérant de la canalisation éclabousse les yeux, cela provoquera des blessures graves.
11. N'utilisez pas de liquides inflammables pour nettoyer le produit, les liquides inflammables et leur vapeur provoqueront un risque d'incendie et d'explosion.
12. AVERTISSEMENT -Lorsque vous positionnez l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
13. AVERTISSEMENT - Ne placez pas plusieurs prises de courant ou alimentations portables à l'arrière de l'appareil.
14. AVERTISSEMENT - Le réfrigérant et le gaz de soufflage de l'isolation sont inflammables. Lorsque vous mettez l'appareil au rebut, faites-le uniquement dans un centre de traitement des déchets agréé. N'exposez pas l'appareil à une flamme.

**Afin d'éviter tout danger, le personnel autorisé non professionnel d'origine ou titulaire d'une licence professionnelle ne doit pas réparer ou remplacer le produit.**

## **Conseils pour l'élimination des déchets**

1. L'emballage protège le produit contre les dommages pendant le transport. Tous les matériaux utilisés sont respectueux de l'environnement et peuvent être réutilisés. Veuillez aider : Éliminez l'emballage conformément aux exigences de protection de l'environnement.
2. Pour connaître d'abord les filières actuelles d'élimination des déchets, veuillez consulter votre distributeur professionnel ou l'agence gouvernementale locale.
3. Si vous souhaitez mettre le produit au rebut, veuillez procéder comme suit : Retirer la porte vitrée, Retirer l'étagère pour empêcher les enfants de grimper, Retirer le joint de porte, pour éviter les accidents lorsque les enfants entrent en jeu.
4. Comme ce produit utilise des réfrigérants inflammables et des matériaux en mousse d'isolation thermique inflammables, vous devez éviter d'endommager la canalisation de réfrigération lorsque vous mettez le produit au rebut ; tenez-le éloigné du feu et confiez-le à une entreprise de recyclage qualifiée pour son élimination.

## **L'emplacement que vous avez choisi pour votre cave de maturation pour viande doit :**


1. Ne pas être encombré et être bien ventilé ;
2. Être éloigné de toute source de chaleur et de la lumière directe du soleil ;
3. Ne pas être trop humide (buanderie, garde-manger, salle de bain, etc.) ;
4. Avoir un sol plat ;
5. Avoir une alimentation électrique standard et fiable (prise standard aux normes du pays, reliée au sol), il n'est PAS recommandé d'utiliser une multiprise ou une rallonge ;
6. Avoir un protecteur de surtension installé sur la prise électrique ;
7. Loin du four à micro-ondes. Certains fours à micro-ondes ne sont pas équipés d'un écran anti-interférences. S'ils sont placés à moins d'un mètre de la cave de maturation pour viande, ils peuvent affecter le fonctionnement de l'appareil.

## **Instructions de mise à la terre**

Lors de l'installation du produit, il faut connecter le fil de mise à la terre. Veuillez utiliser correctement la prise de courant de mise à la terre pour éviter la fuite du fil et réduire le risque de choc électrique. La cave de maturation pour steak est équipée d'un cordon d'alimentation avec mise à la terre. Une installation incorrecte de la mise à la terre peut provoquer un choc électrique. Si vous avez des questions sur les informations relatives à l'installation de la mise à la terre, veuillez consulter un électricien professionnel ou le personnel d'entretien. Remarque : si la foudre est fréquente dans la région, il est recommandé d'utiliser un protecteur de courant.

## R600a Avertissement

Pour votre sécurité, respectez les recommandations suivantes.

1. Cet appareil contient une petite quantité de réfrigérant R600a qui est respectueux de l'environnement, mais inflammable. Il n'endommage pas la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre.
2. Pendant le transport et l'installation, n'endommagez pas la tuyauterie du système réfrigérant. Le réfrigérant injecté peut provoquer des lésions oculaires ou une combustion spontanée.
3. En cas d'accident, vous devez immédiatement couper l'alimentation électrique de l'équipement et éviter tout contact avec des flammes nues et des éléments susceptibles de produire des étincelles.
4. L'espace pour placer le produit doit garantir que chaque 8g de fluide frigorigène nécessite plus de 1m<sup>3</sup> d'espace, et la teneur en fluide frigorigène de l'équipement est indiquée sur l'étiquette.
5. Si vous avez des besoins ou des suggestions, veuillez en informer le service client.
6. Avertissement : Afin d'éviter le danger causé par des appareils instables, les réparations doivent être effectuées conformément aux instructions.
7. Le symbole  est un avertissement que le réfrigérant est inflammable !  
Avertissement : Risque d'incendie ou d'inflammabilité

### Attention:

Lorsque la cave de maturation pour viande est à l'état "OFF" :

- Veuillez retirer toutes les marchandises de la cave de maturation pour viande ;
- Gardez la cave de maturation pour steak propre.

**Attendez 24 heures avant d'allumer la cave de maturation pour steak. Pendant cette période, nous vous recommandons de laisser la porte ouverte afin d'éliminer les odeurs résiduelles.**

## Avant de charger et de brancher la cave de maturation pour viande

### Recommandations:

La cave de maturation pour viande doit être installée à une température ambiante appropriée (voir la fin du manuel d'utilisation). Si la température est supérieure ou inférieure à la plage de température ambiante, cela affectera les fluctuations de température et ne permettra pas d'atteindre la performance de refroidissement.

## Installation de votre cave de maturation pour viande

Déballiez et retirez toutes les bandes de protection et les bandes adhésives de l'emballage autour et à l'intérieur de la cave de maturation pour steak. La cave de maturation pour viande doit être placée de manière à ce que la prise soit accessible. Débranchez le cordon d'alimentation. Placez votre cave de maturation pour viande à son emplacement définitif. La cave de maturation pour steak doit être installé dans un endroit approprié où le compresseur ne sera pas soumis à un contact physique.

**Mise à niveau de votre cave de maturation pour viande** : La cave de maturation pour steak doit être mise à niveau AVANT de le charger.

Votre Cave de maturation pour steak est équipé de 4 pieds réglables pour faciliter la mise à niveau. recommande de serrer les pieds arrière au maximum et de régler les pieds avant pour mettre la cave de maturation pour steak à niveau.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LA CAVE DE MATURATION POUR STEAK ENCASTREE

## VENTILATION FRONTALE POUR CAVE DE MATURATION POUR STEAK SEULEMENT

### Étapes de l'utilisation

1. Avant d'utiliser le produit, il est recommandé de nettoyer l'intérieur du réfrigérateur (armoire à steaks) avec de l'eau et de laisser la porte ouverte pendant plus de 24 heures pour éliminer l'odeur résiduelle de la machine.
2. Veuillez régler la température et l'humidité à 1 °C et 82% d'humidité, ce qui est la meilleure température pour le bœuf et le porc cuits.
3. La viande doit être fraîche, au maximum 5 jours après l'abattage.
4. Nous recommandons le meilleur bœuf cuit : utilisez du jeune bœuf avec du gras et marbré.
5. Accrochez le morceau de viande entier sur le support ou mettez les morceaux coupés sur l'étagère.

### Guide d'installation

1. Les caves de maturation pour steak "encastrées" sont à évacuation frontale mais ne sont pas conçues pour être entièrement intégrées derrière une porte de menuiserie.
2. Veuillez suivre le schéma d'installation lors de l'installation de la cave de maturation pour viande encastrée. Pas moins que la dimension minimale d'installation.
3. La cave de maturation pour viande encastrée aspire l'air par la droite du cadre de ventilation et l'expulse par la gauche du cadre de ventilation sous la porte d'entrée. 4.
4. "Les caves de maturation pour viande encastrées ont un interrupteur d'alimentation situé sur le panneau de commande, l'emplacement du point d'alimentation n'est donc pas critique.
5. La cave de maturation pour viande nécessite une prise de courant standard de 240 volts/10 ampères. (Ou selon les spécifications des différents pays).
6. Le cordon d'alimentation a une longueur de 2,0 m et est fixé sur le côté droit, à l'arrière, en regardant depuis l'avant de l'appareil.
7. Comme la plupart des appareils d'aujourd'hui, la cave de maturation pour viande possède des composants électroniques sensibles qui peuvent être endommagés par la foudre ou par des défauts d'alimentation électrique. Il est donc conseillé d'utiliser un protecteur de surtension pour éviter les problèmes de cette nature.
8. La porte de la cave de maturation pour viande doit être munie d'un évent lorsqu'une porte en bois est installée.

Dans la zone climatique chaude, une grille ou un évent d'aération, d'une taille minimale de 200 mm x 40 mm, DOIT être découpé(e) dans la partie supérieure arrière de la cloison arrière ou dans la partie supérieure de chaque côté de la cloison, afin de permettre à l'air frais de circuler dans l'espace de 30 mm situé à l'arrière de l'armoire.

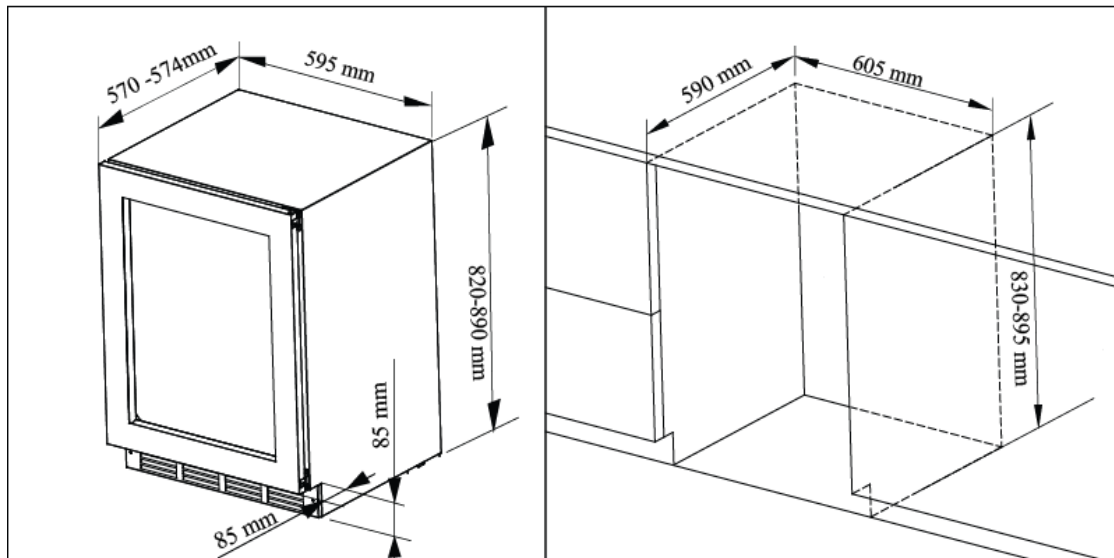
Cet évent ou cette grille d'aération ne doit pas être ouvert(e) du même côté que d'autres appareils tels que des fours ou une zone étanche et sans accès à de l'air frais. Le non-respect des spécifications ci-dessus peut entraîner l'annulation de la GARANTIE.

## Dessins d'installation pour la cave de maturation pour viande encastree

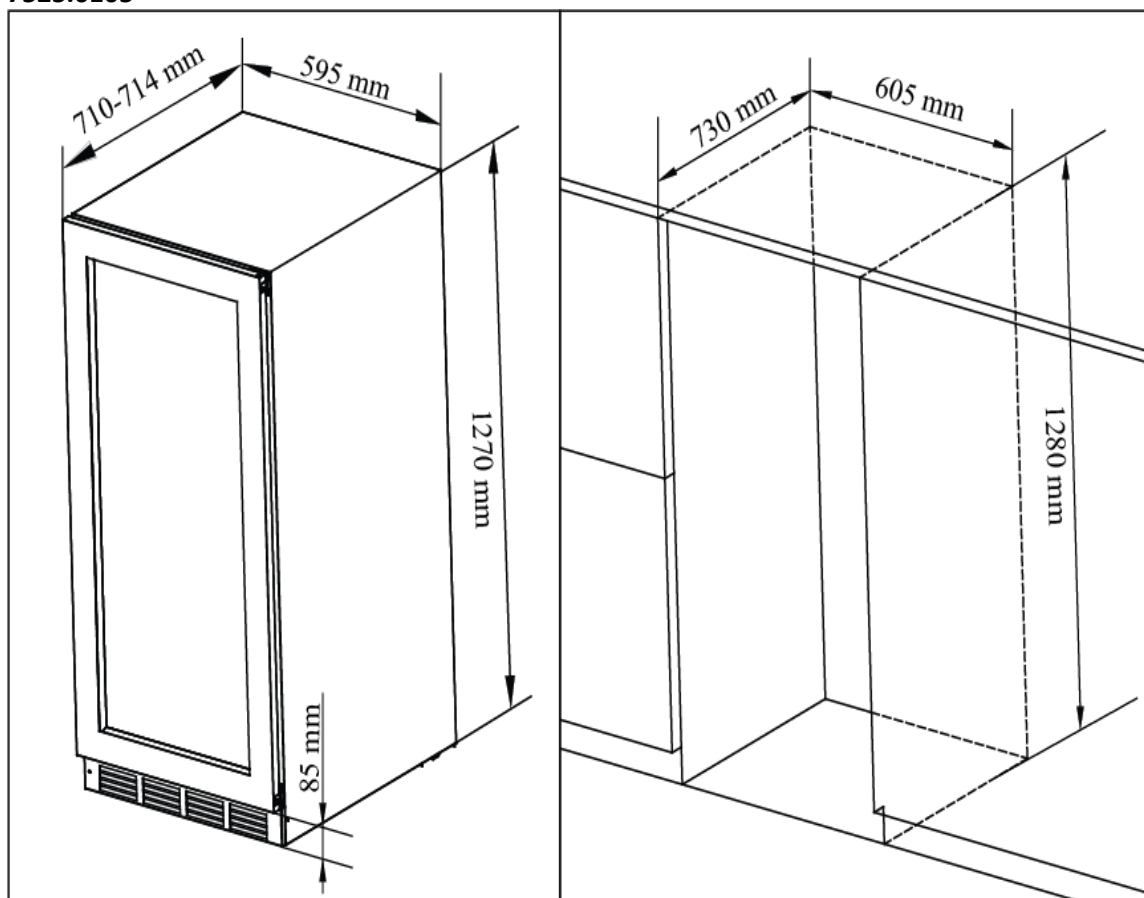
Les modes VI46SA, VI60SA, VI120SA, VI180SA peuvent ˆtre installés de façon autonome ou encastree. Pour les dimensions d'installation spcifiques, veuillez-vous rferer au schma d'installation encastree suivant

**Note :** L'appareil doit ˆtre positionn閑 de maniere ˆ ce que la prise soit accessible aprs son installation.

### 7525.0100

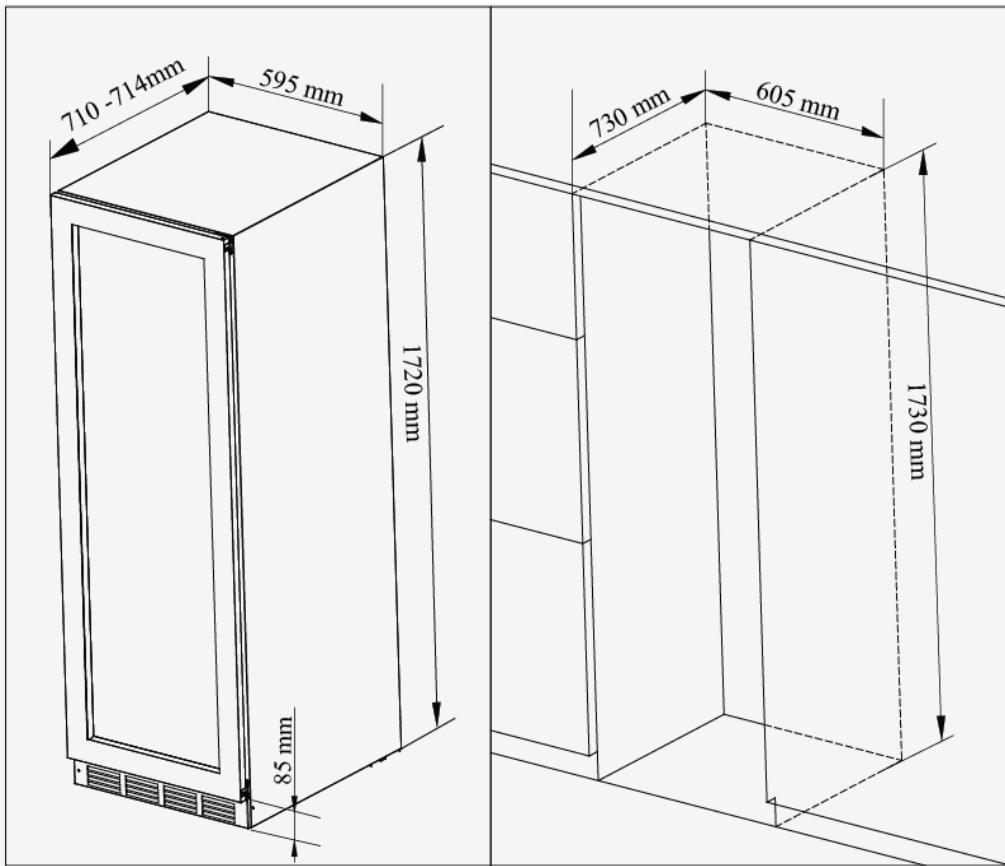


### 7525.0105



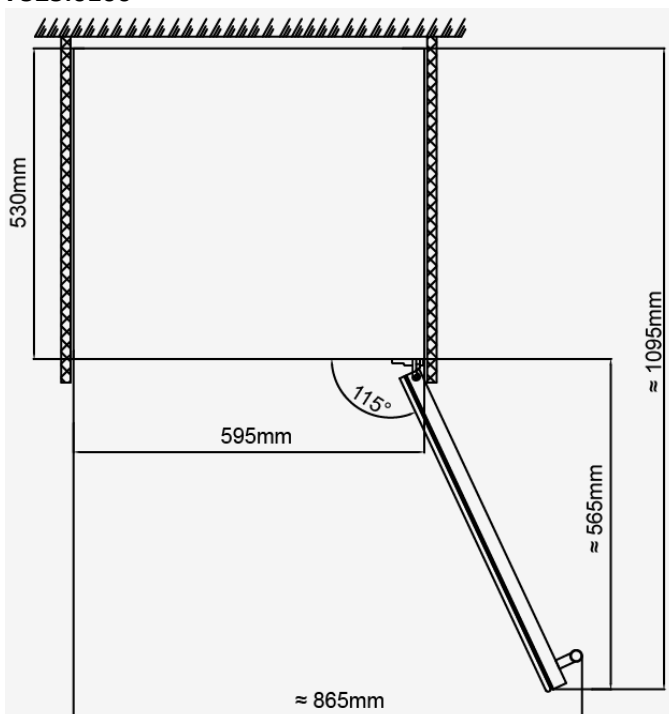


7525.0110

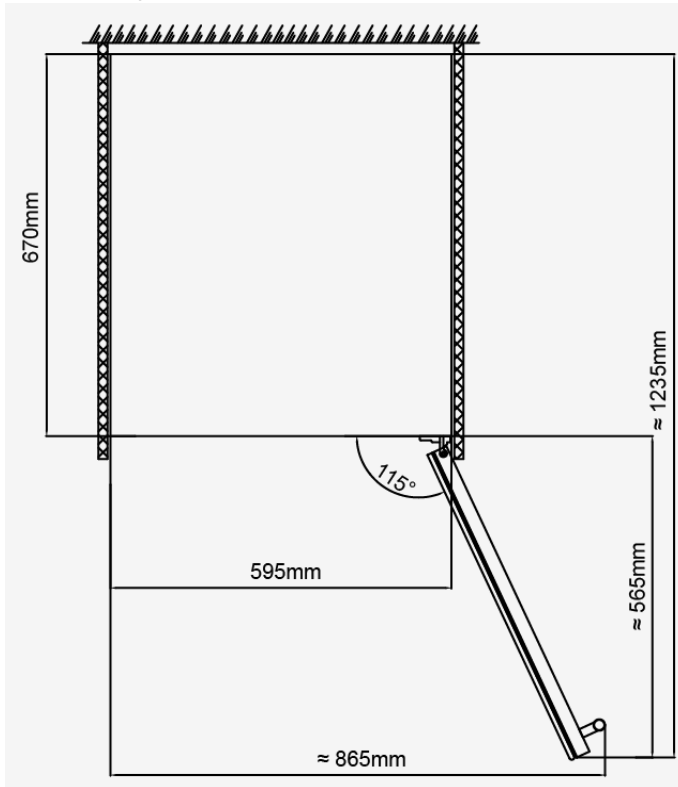


### Dessins des dimensions de l'angle ouvert

7525.0100

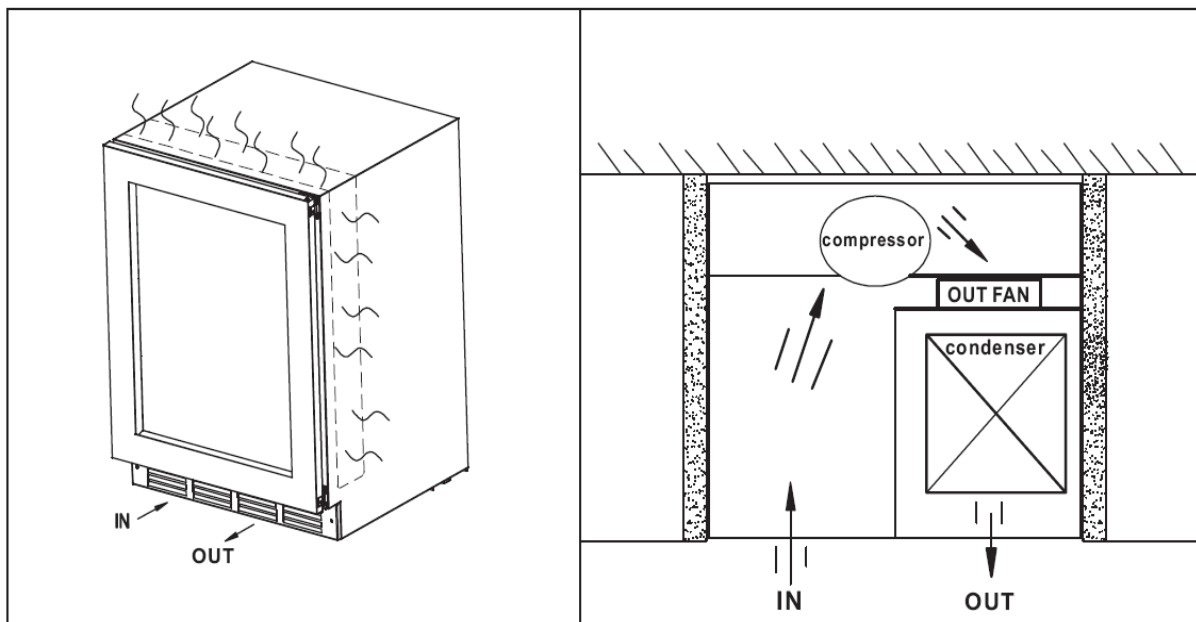


7525.0105 / 7525.0110



### Description du système de radiateur

Les modèles de cave de maturation pour steak utilisent un tube latéral anti-moisissure et un système de refroidissement indépendant.



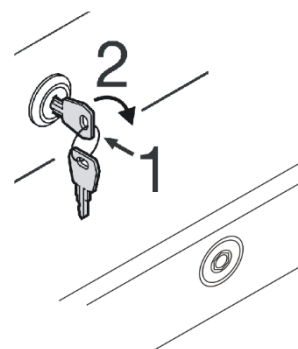
## Allumer votre cave de maturation pour steak

1. La tension et la fréquence admissibles sont indiquées sur la plaque signalétique, la prise doit être correctement mise à la terre et protégée par un fusible.
2. La prise ne doit pas se trouver directement derrière la cave de maturation pour steak et doit être facilement accessible.
3. N'utilisez pas de rallonge ou de prise de courant pour brancher la cave de maturation pour steak.
4. N'utilisez pas d'onduleurs autonomes ou de prises à économie d'énergie, sinon le système de commande électronique risque d'être endommagé.
5. Ne regardez pas directement la ligne lumineuse de près, vous risqueriez de vous abîmer les yeux.
6. Branchez et allumez la cave en appuyant sur le bouton d'alimentation pendant quelques secondes. Lorsque vous utilisez la cave de maturation pour steak pour la première fois (ou que vous la redémarrez après une longue période d'arrêt), il y aura un écart de quelques degrés entre la température que vous avez sélectionnée et celle indiquée sur l'afficheur LED. C'est normal et cela est dû à la durée du temps d'activation. Une fois que la cave de maturation pour viande aura fonctionné pendant quelques heures, tout se stabilisera.

**Important : si l'appareil est débranché, si l'alimentation est coupée ou si l'appareil est éteint, attendez 3 à 5 minutes avant de le redémarrer. La cave de maturation pour viande ne démarrera pas si vous tentez de la redémarrer avant ce délai.**

## Serrure de sécurité

La cave de maturation pour steak a un dispositif de verrouillage installé (tous les produits n'en ont pas, veuillez configurer selon le produit réel). Comme indiqué sur la figure, tourner de 90°, déverrouiller dans la direction de la figure 2, inverser 90° à partir de 2, et verrouiller le dispositif de sécurité dans la direction de la figure 1.



## Bruits de fonctionnement

Pour atteindre les températures souhaitées, notre cave de maturation pour viande, comme tous les produits fonctionnant avec des compresseurs et des ventilateurs, peut produire les types de bruits suivants. Ces bruits sont normaux et peuvent se produire comme suit :

1. Un gargouillement - causé par le fluide frigorigène qui circule dans les serpentins de l'appareil.
2. Bruits de craquement/de claquement - résultant de la contraction et de l'expansion du gaz réfrigérant pour produire du froid.
3. Bruit de fonctionnement du ventilateur - pour faire circuler l'air dans la cave de maturation pour viande.
4. Son "Pa Pa" - son de démarrage de l'électrovanne.
5. Le son "Sizzle" : Il est provoqué par le fluide frigorigène qui circule dans la canalisation après l'ouverture de l'électrovanne du système.

La perception du bruit par un individu est directement liée à l'environnement dans lequel se trouve la cave de maturation pour viande, ainsi qu'au type spécifique de modèles. Nos caves de maturation pour viande sont conformes aux normes internationales pour ce type d'appareil. Nous ferons toujours tout notre possible pour satisfaire nos clients, mais nous ne reprendrons pas possession de la marchandise en raison de plaintes basées sur des occurrences normales de bruit de fonctionnement.

## Conseils de démarrage

1. Nettoyez l'intérieur de la cave de maturation pour viande avec un désinfectant, qui ne doit pas être agressif.
2. Si vous l'avez commandé : déballez les blocs de sel et retirez le film. Mettez les blocs de sel dans le plateau en acier inoxydable et placez le plateau au fond de l'armoire. Vérifiez tous les 2-3 jours s'il reste de l'eau sur les blocs de sel, si c'est le cas, enlevez l'eau.
3. La température et l'humidité sont déjà réglées sur 1°C et 85% d'humidité, ce qui est le réglage parfait pour le vieillissement à sec du bœuf et du porc.
4. La viande destinée à la maturation à sec doit être fraîche. 5 jours après l'abattage. Même la viande ayant subi une maturation sous vide peut être utilisée, mais pour un maximum de 14 jours (veuillez retirer le papier d'aluminium).
5. Notre recommandation pour la meilleure viande de bœuf vieillie à sec : utilisez de la viande d'une jeune vache avec une couverture de graisse ordinaire et un bon persillage.
6. Accrochez le dos complet aux cintres de votre cave de maturation pour viande ou placez les morceaux individuels sur les étagères.
7. Capacité de charge : max.2x demi-longes sur l'os avec une longueur de 0,5m, vous aurez donc besoin de 2 crochets.
8. Capacité de charge avec les étagères : 20 kg maximum de pièces individuelles ou de morceaux sur les étagères.
9. Lors de la maturation des morceaux individuels sur les étagères, faites attention à une couche de graisse protectrice qui empêche trop de gaspillage et si possible laissez-les mûrir sur l'os. La taille idéale est d'environ 2 à 4 kg par morceau.
10. Veuillez porter des gants de protection à chaque contact avec la viande, ne touchez pas la viande sans gants !
11. Le temps de maturation idéal se situe entre 25 et 28 jours, mais plus de 4 semaines sont également possibles.

## Réglage de la température

**Important : l'affichage LED correspond à la température et à l'humidité réelles dans l'armoire.**

Les réglages de température sont pré-réglés en usine comme suit. En cas de coupure de courant, tous les réglages de température précédents sont automatiquement effacés et l'appareil revient aux réglages de température prédéfinis.

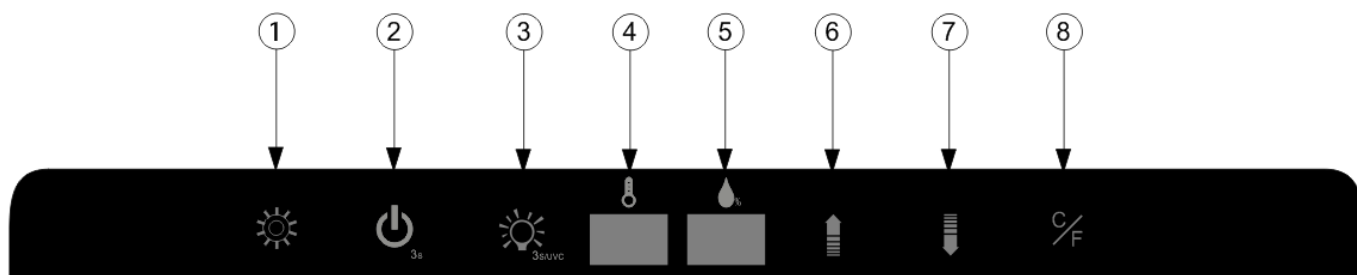
Le tableau électrique de tous les modèles est doté d'une fonction mémoire.

**Il est important de comprendre qu'il y a une différence entre la température à l'intérieur de la cave de maturation pour viande et la température affichée sur le panneau d'affichage : Vous devrez attendre environ 12 heures avant de constater les effets de l'ajustement de la température si la cave de maturation pour steak à pleine charge.**

Une fois la température réglée, ne l'ajustez pas fréquemment. Le thermostat maintiendra la température à l'intérieur de la cave de maturation pour viande dans une fourchette de +/- 2°C. Mais l'inertie thermique de la cave de maturation pour steak et du verre est telle que dans cette plage de température, la température réelle de la cave de maturation pour steak ne variera que de 0,5°C à 1°C.

## Mode d'emploi de la carte d'affichage de la température

### Instructions pour le fonctionnement du panneau LED



➤ **① Bouton de commutation de fonction:**

Appuyez une fois, la fenêtre ④ et la fenêtre ⑤ pour commuter la fonction température et humidité, et appuyez sur le bouton ⑥ ou ⑦ pour augmenter ou diminuer la température et l'humidité.

➤ **② Le bouton d'alimentation ON/OFF :**

Appuyez sur le bouton 3 secondes pour éteindre l'appareil. Remarque : Les autres fonctions s'éteignent sauf l'interrupteur d'éclairage lorsque l'appareil s'éteint. Appuyez à nouveau (sans délai), l'alimentation se met en marche.

➤ **③ Instruction de contrôle du système UV**

1. Contrôle automatique : La cave de maturation pour viande est sous tension. Si la lumière UV n'est pas allumée par l'homme, la lumière UV s'allumera toutes les 24 heures. La durée est de 1 heure. Cela signifie que toutes les 24 heures, la lumière UV sera allumée pendant 1 heure.

2. Contrôle manuel : La cave de maturation pour viande est sous tension. Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes, la lumière UV sera toujours allumée. Appuyez à nouveau sur le bouton de lumière pendant 3 secondes, puis la lumière UV s'éteint.

3. Lorsque la lumière UV s'allume, la lumière UV est fermée lorsque la porte est ouverte, et elle s'allume lorsque la porte est fermée.

**Note: la durée de vie de la lampe UV est de 12 mois. Le dépassement de la durée de vie réduit considérablement l'effet antiviral de la lampe UV.**

➤ **④ Fenêtre d'affichage :** Affichage de la température réelle,

➤ **⑤ Fenêtre d'affichage :** Affichage de l'humidité réelle

➤ **⑥ Bouton de réglage de la température/humidité :**

Appuyez une fois, la température / l'humidité augmentera de 1 degré Celsius / 1%RH.

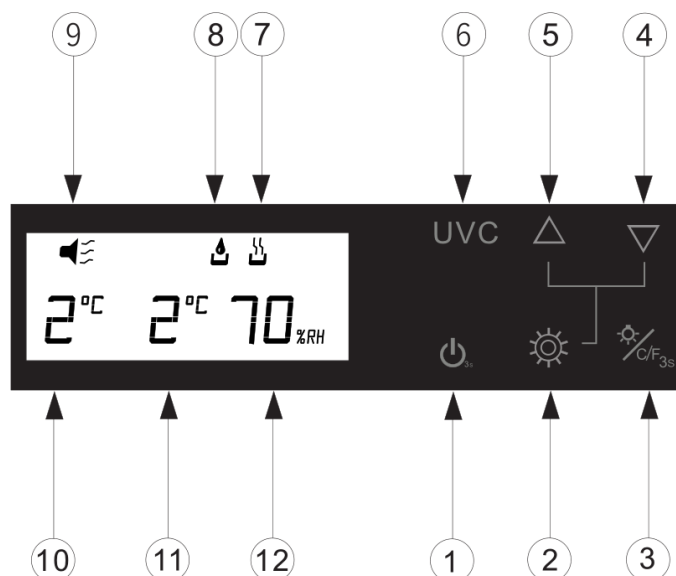
➤ **⑦ Bouton de réglage de la température/humidité vers le bas :**

Appuyez une fois, la température/humidité diminuera de 1 degré Celsius / 1%RH.

➤ **⑧ Touches de fonction de conversion de l'affichage C/F :**

Réglez la conversion de l'affichage des degrés Celsius / Fahrenheit, chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, la fenêtre d'affichage sera en degrés Celsius ou Fahrenheit.

## Guide d'utilisation de l'afficheur LCD



### ➤ ① Interrupteur d'alimentation :

État de mise en marche : Continuez à appuyer sur l'interrupteur d'alimentation et la fenêtre va compter 3-2-1, puis s'éteindre, toute la cave de maturation pour steak s'éteint.

État de veille : Appuyez sur l'interrupteur pendant 3 secondes et mettez-le en marche, la machine s'allume.

### ➤ ② Touche de fonction/bouton de commutation :

Appuyez dessus à chaque fois, la fenêtre ⑪ et ⑩ pour commuter, Appuyez sur ④ et ⑤ pour régler la température et l'humidité supérieure et inférieure.

### ➤ ③ Bouton interrupteur lumière/Fahrenheit/Celsius :

Appuyez sur la lumière à chaque fois, la lumière sera allumée ou éteinte. Appuyez 3 secondes et l'écran d'affichage sera converti en degrés Celsius ou Fahrenheit.

➤ ④ Bouton pour descendre la température : La température ou l'humidité diminuera de 1°C ou 1% par pression.

➤ ⑤ Bouton pour monter la température : La température ou l'humidité augmente de 1°C ou 1% par pression.

### ➤ ⑥ Instruction de contrôle du système UV

1. Contrôle automatique : La cave de maturation pour steak est sous tension. Si la lumière UV n'est pas allumée par l'homme, la lumière UV s'allumera toutes les 24 heures. La durée est de 1 heure. Cela signifie que toutes les 24 heures, la lumière UV sera allumée pendant 1 heure.
2. Contrôle manuel : La cave de maturation pour steak est sous tension. Appuyez sur le bouton d'éclairage pendant 3 secondes, la lumière UV sera toujours allumée. Appuyez à nouveau sur le bouton d'éclairage pendant 3 secondes, puis la lumière UV s'éteint.
3. Lorsque la lumière UV s'allume, la lumière UV est fermée lorsque la porte est ouverte et elle s'allume lorsque la porte est fermée.

**Note: La durée de vie de la lampe UV est de 12 mois. Le dépassement de la durée de vie réduit considérablement l'effet antivirus de la lampe UV.**

➤ ⑦ Système d'humidification : Indique que la fonction d'humidification est lancée.

➤ ⑧ Système de déshumidification : Indique que la fonction de déshumidification est démarrée.

➤ ⑨ Le système de défaut : Indique que la fonction d'alarme de défaut est démarrée.

➤ ⑩ Affichage de la température de réglage : Affichage de la température de réglage.

➤ ⑪ Affichage de la température réelle : Affichage de la température intérieure réelle.

➤ ⑫ Affichage de l'humidité : Affichage de l'humidité de réglage et de l'humidité réelle.

## Système de dégivrage

Le produit est doté d'un système de dégivrage automatique par circulation. La cave de maturation pour steak peut dégivrer automatiquement lorsque le compresseur est arrêté et synchronisé. L'eau de gel est automatiquement déchargée de la zone de stockage de la machine à maturation. L'eau condensée dans le récipient est convertie en chaleur ou en évaporation par le compresseur, l'eau restante permet de maintenir l'humidité dans l'armoire.

Toutes les unités sont équipées d'une porte en verre Low-E à double couche qui possède une troisième couche interne en acrylique pour minimiser la condensation sur la porte en verre.

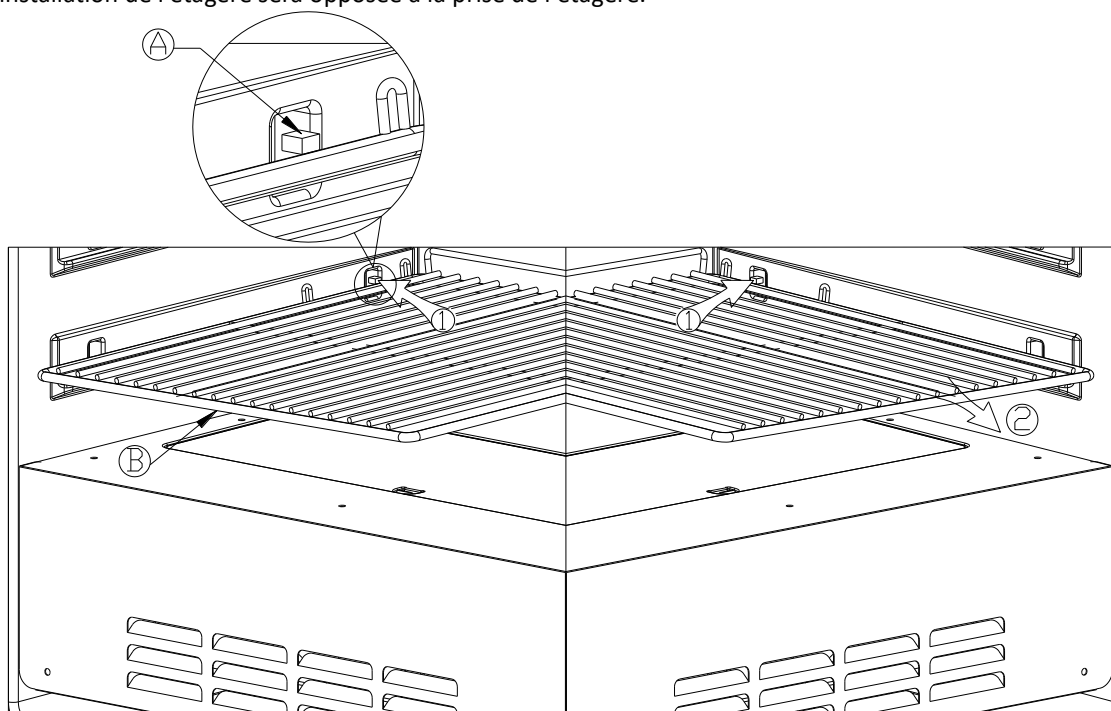
La cave de maturation pour viande n'est pas totalement étanche ; l'admission d'air frais est permise par le tuyau de drainage.

Notes : Pendant le cycle de réfrigération, la chaleur se dégage et se disperse à travers les surfaces externes de la cave de maturation pour viande. Évitez de toucher les surfaces pendant ces cycles.

## Retrait de l'étagère

Prise de l'étagère : Selon le dessin d'instruction ci-dessous, appuyer sur un côté de la goupille de limite de l'étagère ①, extraire et retirer l'étagère de l'autre côté du support ①, puis retirer l'étagère en suivant la marque de la flèche ②.

L'installation de l'étagère sera opposée à la prise de l'étagère.



1- "A" est la goupille de limite d'étagère

2- "B" est l'étagère

## Description du système d'humidification

Ce produit est doté d'une fonction d'humidification automatique. Le système d'humidification se trouve à l'intérieur du couvercle du ventilateur. S'il n'y a pas besoin d'entretien, il est interdit de l'ouvrir et de le retirer !

## Instructions pour ajouter de l'eau et remplacer le coton absorbant

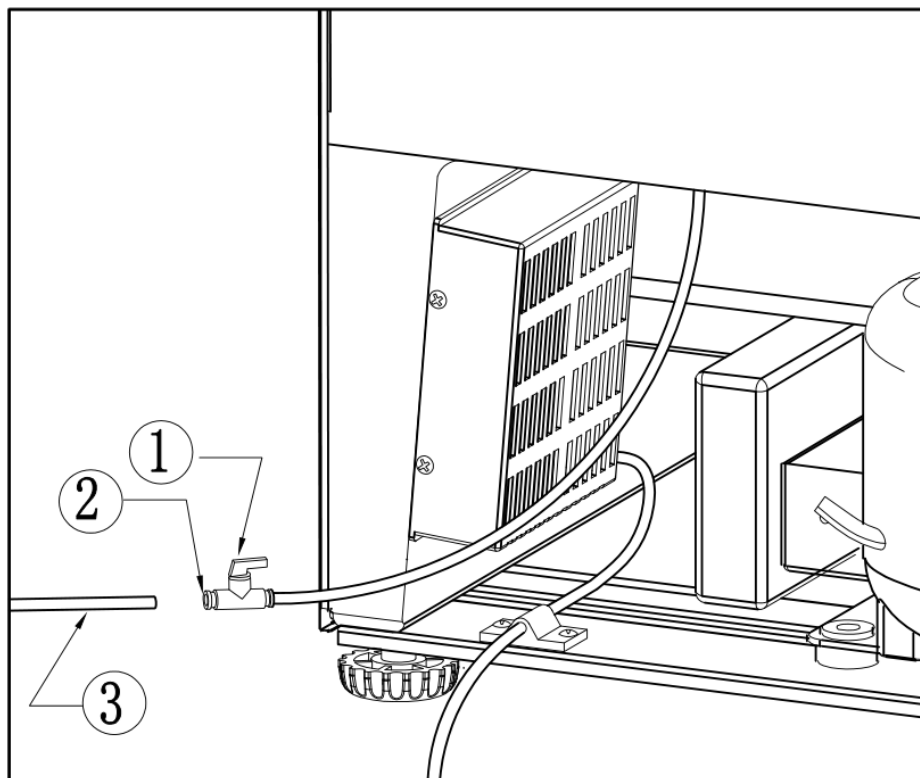
**Note:** 7525.0100 doit ajouter l'eau manuellement. 7525.0105, 7525.0110 ont une fonction d'ajout automatique d'eau.

### AVIS TRÈS IMPORTANT:

Il doit y avoir de l'eau pure près de l'emplacement 7525.0105/ 7525.0110.

Avant d'utiliser la cave de maturation pour steak, connectez d'abord le tuyau d'arrivée d'eau ③, puis ouvrez la vanne d'entrée ① pour confirmer que de l'eau entre dans le réservoir d'eau.

- ① Soupape d'arrivée d'eau
- ② Arrivée d'eau
- ③ Tuyau d'arrivée d'eau



Ce produit dispose d'une fonction de rappel de remplissage d'eau. Lorsque le réservoir d'eau manque d'eau, un signal sonore retentit. En même temps, la fenêtre d'affichage affichera "E5" pour signaler un défaut de manque d'eau. Lorsque ce défaut se produit, la lampe d'éclairage clignote.

À ce moment, il est nécessaire d'ajouter de l'eau manuellement. Le panneau d'affichage "E5" disparaît automatiquement dans les 10 secondes suivant la fin de l'opération d'ajout d'eau, et la lampe d'éclairage ne clignote plus.

**Note :** L'eau ajoutée nécessite généralement de l'eau pure, de l'eau minérale, de l'eau distillée et d'autres eaux contenant moins d'impuretés. **N'ajoutez pas** d'eau sale avec plus d'impuretés et de pollution, afin de ne pas affecter la qualité et le goût de la viande dans la cave de maturation pour steak !

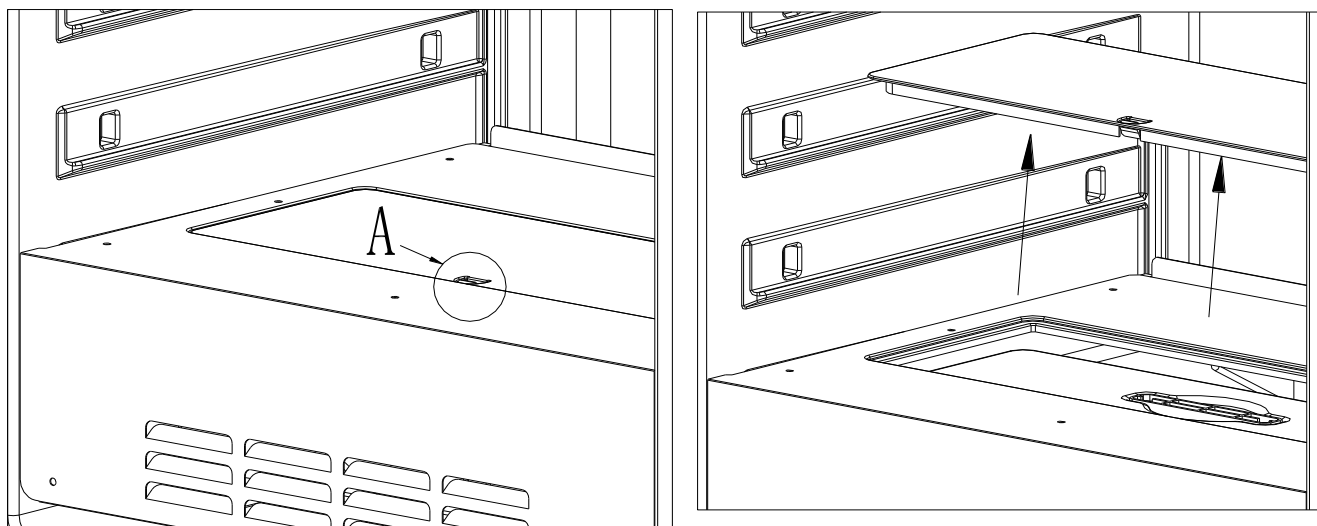


7525.0100 : Le schéma suivant illustre l'ajout d'eau et le remplacement du coton absorbant :

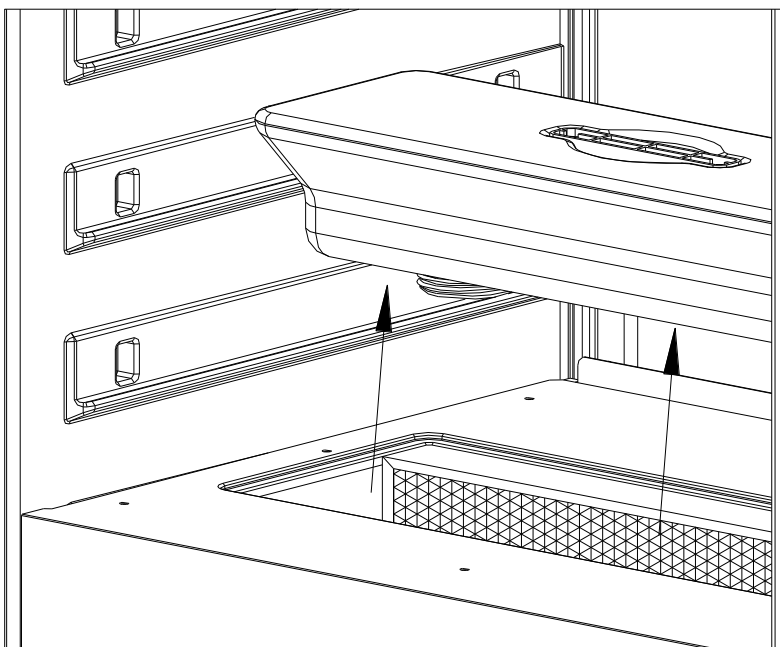
## 7525.0100 ajouter de l'eau manuellement

Les étapes sont divisées en : 1.2.3.4 étapes

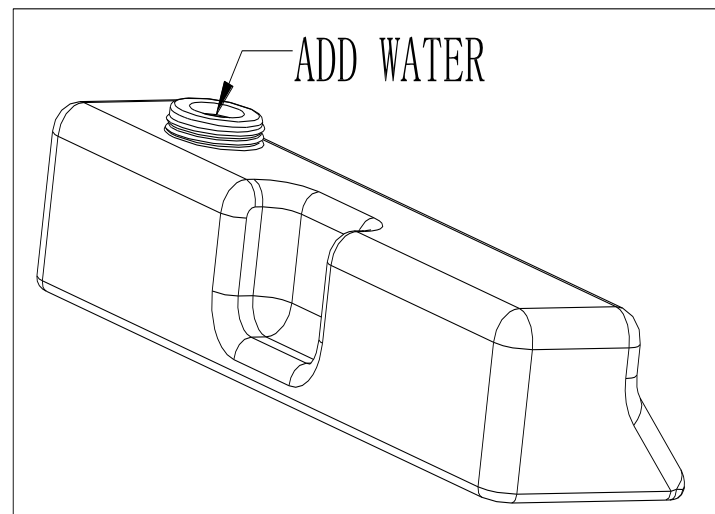
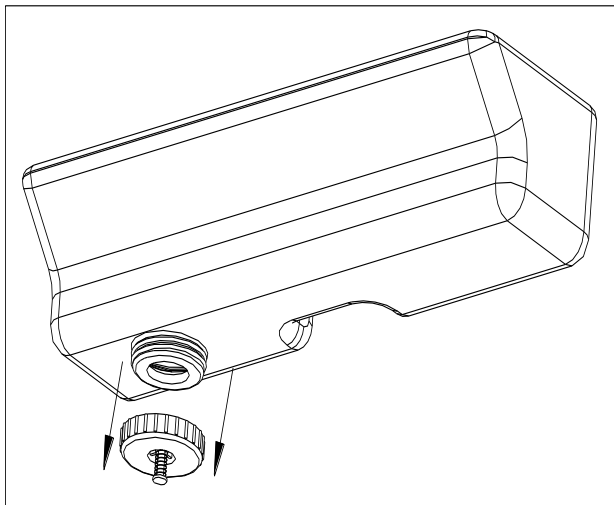
1. Découvrez le couvercle du réservoir d'eau A selon la flèche



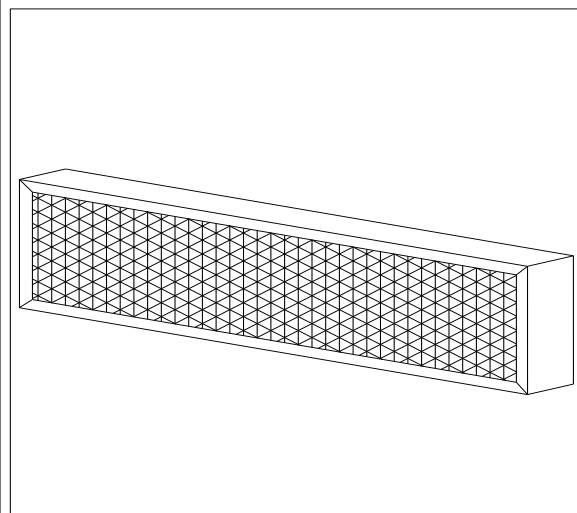
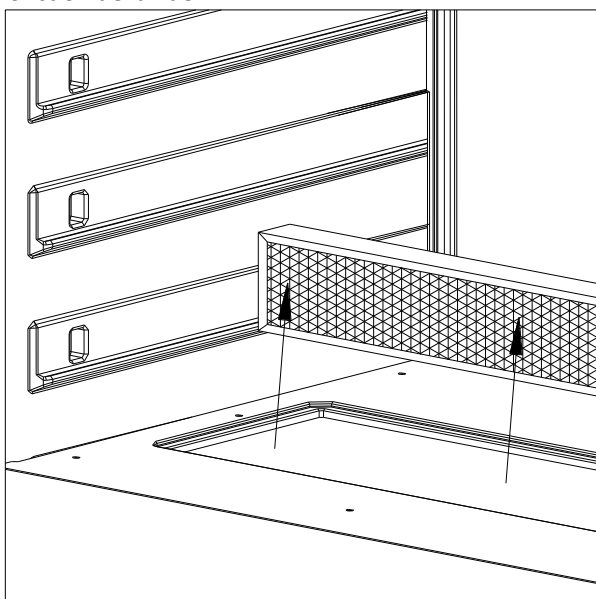
2. Après avoir ouvert le couvercle du réservoir d'eau, vous pouvez voir le réservoir d'eau, sortez le réservoir d'eau en suivant le sens de la flèche ;



3. Ensuite, tournez le couvercle du réservoir d'eau au fond du réservoir d'eau. Après l'ouverture, vous pouvez ajouter de l'eau. Après avoir ajouté de l'eau, remettez-la dans le produit, couvrez le couvercle du réservoir d'eau et terminez l'opération d'ajout d'eau.



4. Remplacer le coton absorbant. Retirez l'ensemble du réservoir d'eau et remplacez le coton absorbant en fonction de la vue.

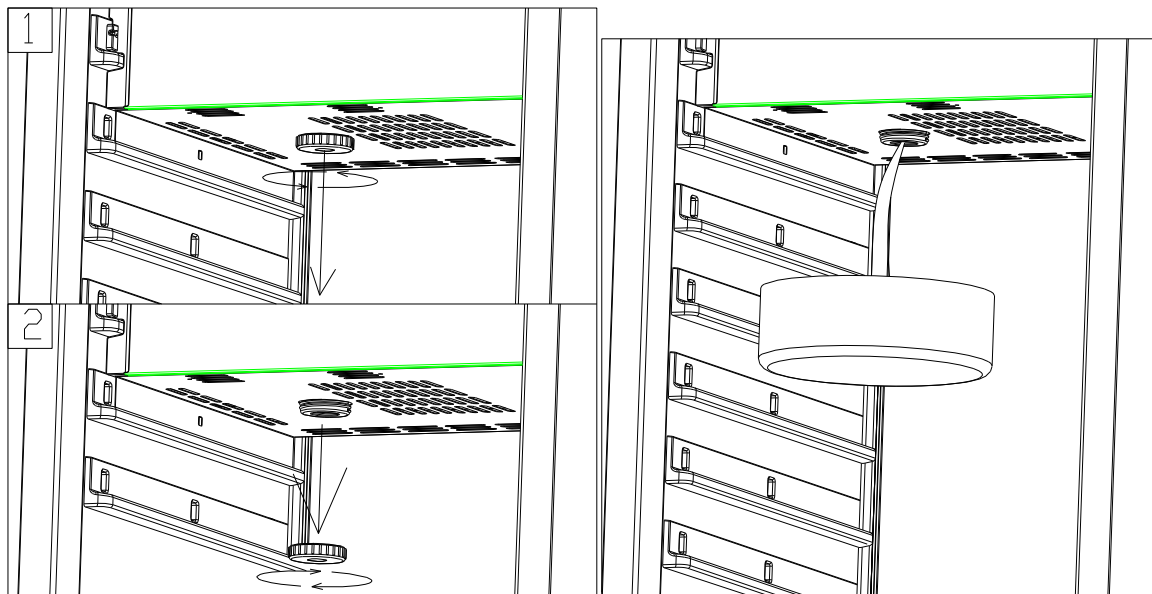


## 7525.0105/7525.0110 échange automatique de l'eau et remplacement des pastilles de coton absorbant

Les étapes sont divisées en : 1.2.3 étapes

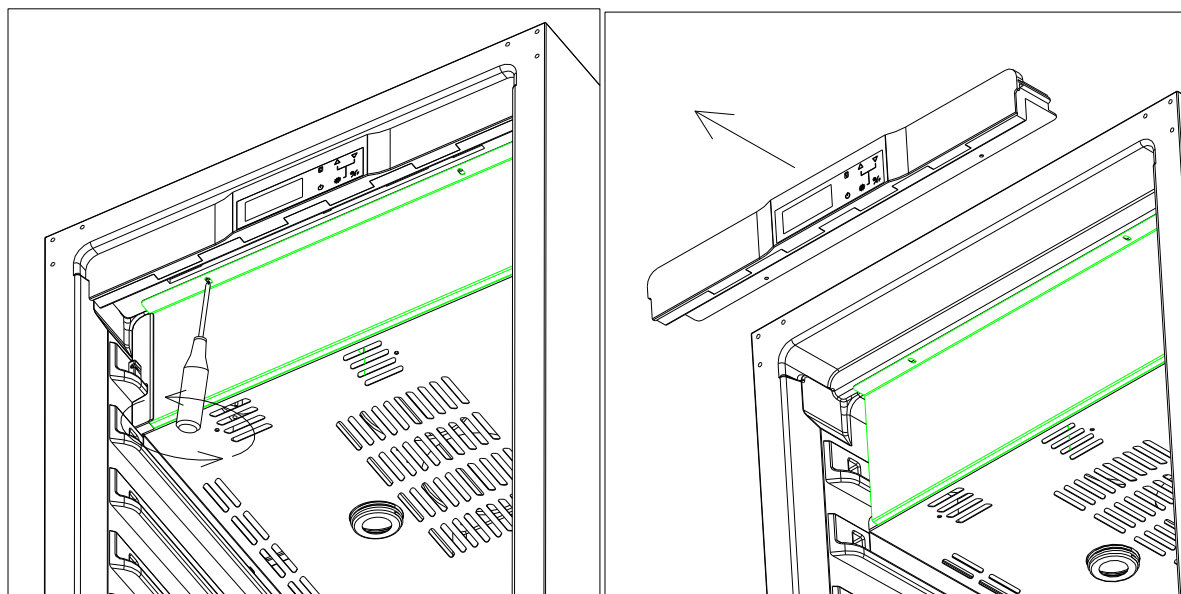
Note: L'interrupteur de la source d'eau de la machine doit être coupé avant l'utilisation !

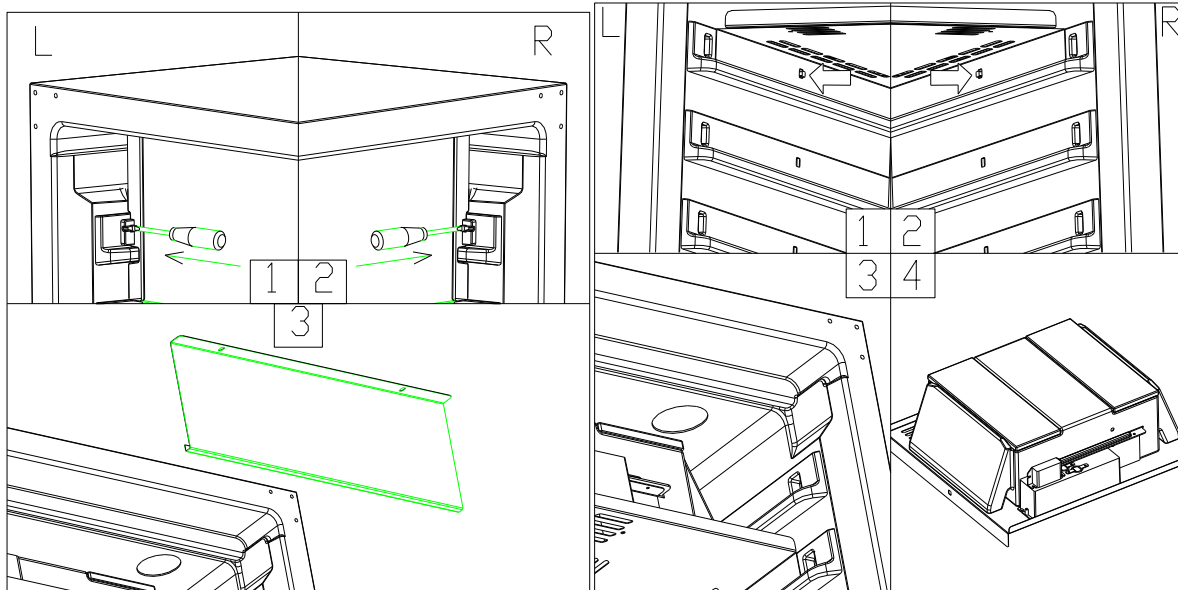
1. Placez une boîte à eau de 2L sous le drain, puis dévissez le couvercle du drain pour vidanger selon la vue suivante 2



2. Schéma de fonctionnement du couvercle de vidange

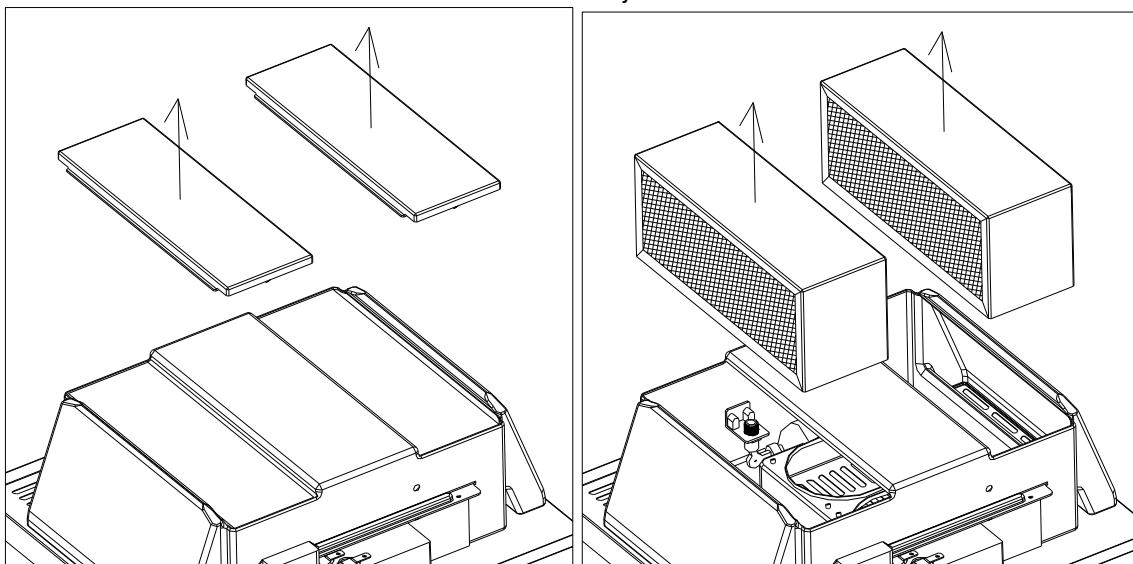
Retirez le tableau d'affichage et le déflecteur du réservoir d'eau en fonction de l'opération de visualisation, et débranchez les fils de connexion et les prises connectées au ventilateur, au tuyau d'arrivée d'eau, etc. sur le réservoir d'eau.





### 3. Retirer le coton absorbant

Retirez l'ensemble du réservoir d'eau et mettez à jour le coton absorbant en fonction de la vue.

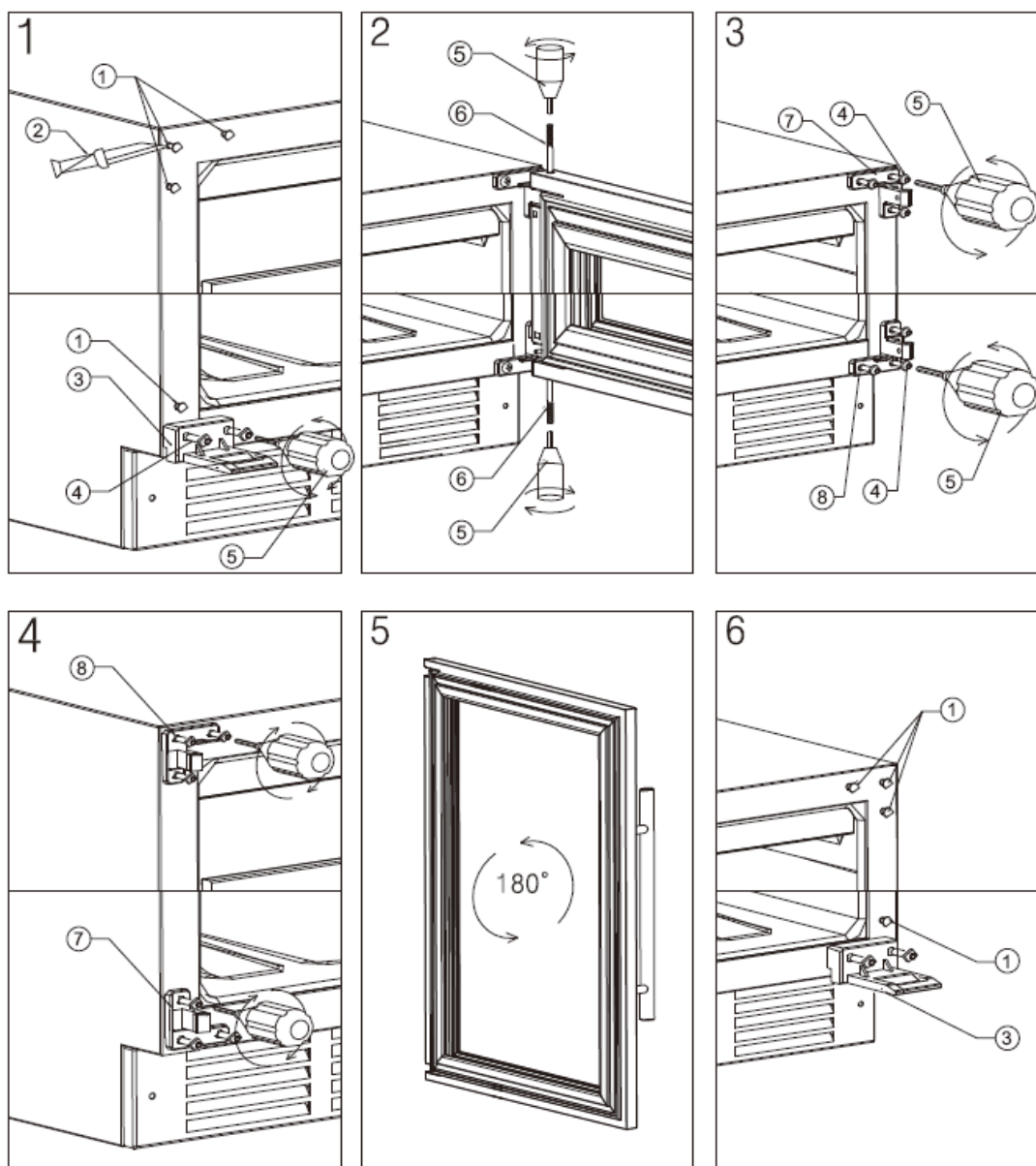


### Réversibilité de la porte

1. Selon le modèle et le type de poignée de la cave de maturation pour steak, vous devrez peut-être faire pivoter la porte de 180 degrés ou changer symétriquement la direction de la porte (selon la configuration propre au produit).
2. Selon le type de poignées de la cave de maturation pour steak, il se peut que la porte soit irréversible ou qu'il soit nécessaire de l'ouvrir et de la remplacer lors de la commande.

**Avvertissement :** Pour éviter tout accident pendant le processus de changement de la porte, nous vous recommandons de vous faire aider. La porte vitrée est lourde et peut provoquer des blessures si elle tombe.

1. Pour mettre l'armoire en position ouverte, la porte est ouverte au maximum.
2. Utiliser un petit couteau (2) pour enlever le clou décoratif (1) sur le côté opposé (Dessin 1) ;
3. Utiliser le tournevis intérieur à six angles (outil 5) pour démonter les vis (4) du dispositif antichute (3), puis retirer le dispositif antichute (dessin 1). 4.
4. Tenir la porte, utiliser le tournevis à six angles (outil 5) pour dévisser le noyau de l'arbre de porte (6) des deux extrémités du haut de la porte. Retirez la porte et mettez-la de côté. (Dessin 2)
5. Déchargez la charnière de porte supérieure et inférieure (7)(8) à l'aide d'un tournevis intérieur à six angles M5 (outil 5), puis assemblez la charnière de porte sur le côté opposé. (Dessin 3 et 4)
6. Inversez la porte à 180 degrés, puis installez la porte sur le côté opposé de l'armoire. (Dessin 5)
7. Enfin, installez le clou décoratif et le dispositif antichute sur le côté opposé. (Dessin 6)



1. clou décoratif
2. Couteau
3. Dispositif antichute
4. M5 à six angles
5. Tournevis M5 à six angles
6. Noyau de broche de porte
7. Charnière supérieure de la porte
8. Charnière inférieure de la porte

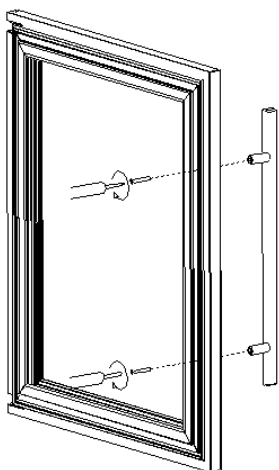
## Alarme de temporisation de la porte

Si la porte reste ouverte plus de 5 minutes, le système d'alarme de la porte s'allume, les voyants DEL clignotent, ce qui invite à fermer la porte. Les voyants d'alarme s'éteignent automatiquement après la fermeture de la porte.

## Méthode d'installation de la poignée

Remarque : tous les produits ne nécessitent pas l'installation de poignées par eux-mêmes, veuillez suivre la configuration du produit réellement acheté.

1. Retirez la poignée de l'armoire, puis retirez 4 vis 4 \* 35 du sac d'accessoires.
2. Ouvrez le joint de la porte sur le côté de la porte, puis insérez les vis dans les 2 trous de la poignée sur le côté de la porte, puis alignez les vis sur le trou de la poignée, serrez les vis avec un tournevis Phillips, puis comprimez le joint de la porte.



Si les trous de vis de la poignée ne correspondent pas parfaitement aux trous de la porte, veuillez utiliser la perceuse électrique pour percer les trous de la porte un peu plus grands (du côté de la surface), afin d'installer la poignée parfaitement.

## Recommandation sur la qualité de la viande

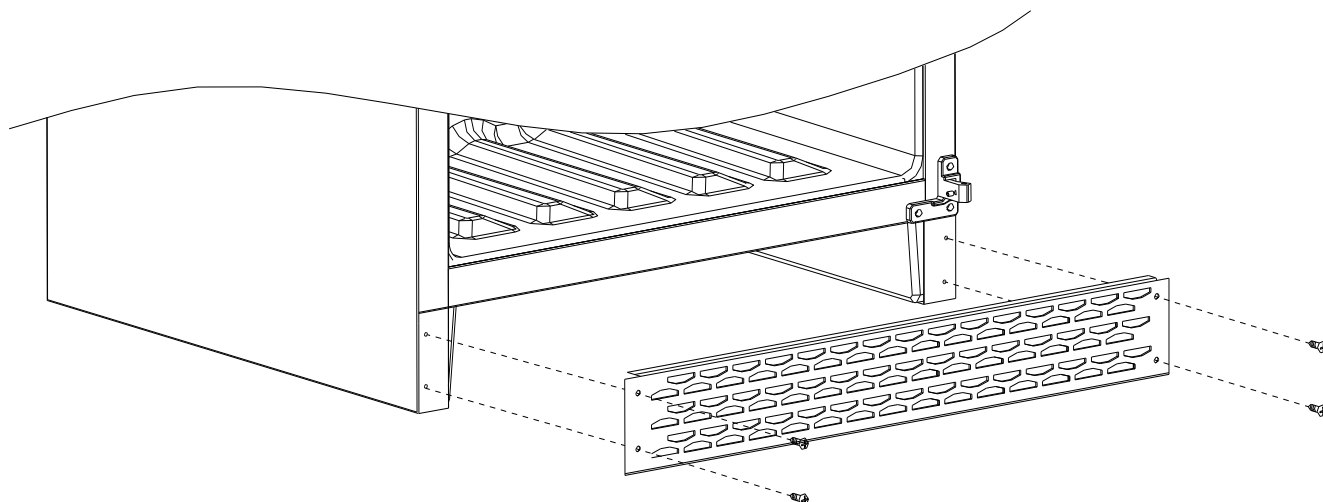
La meilleure viande reconnue pour le vieillissement à sec est le faux-filet avec os. Il est toujours préférable de s'approvisionner auprès d'un marchand qui s'approvisionne en viande auprès d'un abattoir de bonne qualité.

Plus l'animal est jeune, meilleur est le résultat. Il est toujours recommandé d'acheter un morceau de viande qui a une bonne teneur en graisse et un taux élevé de marbrure interne. Il est conseillé de faire mûrir la viande sur l'os, soit en la suspendant, soit dans les plus grandes articulations possibles. La raison en est de minimiser la quantité de viande pure exposée à l'air, ce qui réduit la perte de poids.

La période de maturation à sec est recommandée pendant au moins 21 jours, seule la saveur devient plus intense. Veuillez noter : une période de maturation allant jusqu'à 6 semaines est possible. La manipulation hygiénique des aliments doit toujours être prise en compte pour obtenir les meilleurs résultats. Lorsque le processus est terminé, la fine croûte est parée, prête à être désossée ou découpée en steaks.

## Méthode d'installation de la plinthe de ventilation

Note: Tous les produits n'ont pas besoin d'installer la plinthe de ventilation eux-mêmes, veuillez suivre la configuration du produit acheté.



1. Sortez la plinthe de ventilation avant du produit et retirez les 4 vis du sac d'accessoires.
2. Ouvrez la porte, alignez la plinthe de ventilation avec les quatre trous de vis au bas de l'armoire, et serrez les vis avec un tournevis Phillips.

## Anomalies de fonctionnement

Vérifiez que la prise d'alimentation électrique est alimentée en branchant un autre appareil électrique. Vérifiez le fusible, le cas échéant. Assurez-vous que la porte est correctement fermée.

Si votre cave de maturation pour viande semble présenter des dysfonctionnements, débranchez-la et contactez votre service après-vente. Toute intervention sur le circuit froid doit être effectuée par un technicien frigoriste qui doit procéder à une inspection du système d'étanchéité du circuit. De même, toute intervention sur le circuit électrique doit être effectuée par un électricien qualifié.

**Note : Toute intervention effectuée par un technicien non agréé entraînera l'annulation de la garantie.**

## Coupures de courant

En cas de coupure de courant, tous les réglages de température précédents sont automatiquement conservés et l'appareil revient à un réglage de température prédéfini. (Voir le tableau des pré-réglages)

La plupart des coupures de courant sont corrigées dans un court laps de temps. Une perte de courant d'une heure ou deux n'affectera pas les températures de la cave de maturation pour viande. Pour éviter tout changement soudain de température lorsque l'appareil est hors tension, il faut éviter d'ouvrir la porte. En cas de panne de courant prolongée, prenez des mesures pour protéger votre viande ou vos aliments.

**Quelle qu'en soit la cause, si vous constatez une température ou un taux d'humidité anormal à l'intérieur de votre cave de maturation pour viande, sachez que seule une exposition longue et fréquente à ces conditions anormales peut avoir un effet néfaste sur votre viande ou vos aliments.**

## Guide de dépannage


Les problèmes courants peuvent être facilement résolus, ce qui vous permet d'économiser le coût d'un éventuel appel de service.

Veillez lire attentivement le manuel d'instructions et vous reporter au tableau du guide de dépannage.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE
La cave de maturation pour viande ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché. L'appareil est éteint. Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible est cassé.
La cave de maturation pour viande n'est pas assez froide.	Vérifiez le réglage du contrôle de la température. L'environnement extérieur peut nécessiter un réglage plus élevé. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte n'est pas correctement étanche.
Il s'allume et s'éteint fréquemment.	La température dans l'armoire est plus élevée que la normale La porte est ouverte trop souvent. Surcharge de stockage dans l'armoire La porte n'est pas complètement fermée. La température n'est pas réglée correctement. Le joint de la porte n'est pas correctement étanche.
La lumière ne fonctionne pas.	Pas branché. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible a sauté. La lampe est endommagée. La lumière est "éteinte".
Vibrations.	Veillez vérifier si la cave de maturation pour steak est sur un terrain plat.
La cave de maturation pour viande semble faire trop de bruit.	Le bruit de cliquetis peut provenir de l'écoulement du réfrigérant, ce qui est normal. À la fin de chaque cycle, vous pouvez entendre des gargouillis causés par l'écoulement du réfrigérant dans votre cave de maturation pour viande. La contraction et l'expansion des parois intérieures peuvent provoquer des bruits d'éclatement et de crépitement. La cave de maturation pour viande n'est pas à niveau.
La porte ne se ferme pas correctement.	La cave de maturation pour viande n'est pas de niveau. La porte a été inversée et n'a pas été installée correctement. Le joint d'étanchéité est défectueux. ( l'aimant ou le caoutchouc est abîmé) Les étagères ne sont pas positionnées.

### Avant de mettre l'appareil au rebut

1. Débranchez la prise principale.
2. Coupez le câble principal et mettez-le au rebut.

	Correct disposal of this product
	<p>This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.</p>