

MANUAL DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

Maturatoare de carne CORECO - seriile DA și DAV

1. PRODUCĂTORUL PRODUSULUI

CORECO S.A.

Ctra. Córdoba - Málaga, km 80.800

14900 - Lucena (Córdoba), Spania

Tel: +34 957 50 22 75

Fax: +34 957 51 42 98

www.coreco.es

2. INFORMAȚII GENERALE ȘI AVERTISMENTE

Acest Manual de utilizare vă ajută să înțelegeți pe deplin funcționarea, instalarea și întreținerea aparatului. Toate informațiile și avertismentele necesare sunt disponibile pentru instalarea și utilizarea corectă a aparatului.

Important: citiți cu atenție instrucțiunile din acest document înainte de a utiliza aparatul.

Păstrați acest Manual de utilizare pentru consultare ulterioară.

Dacă transmiteți sau vindeți aparatul, predați acest Manual de utilizare noului proprietar.

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării profesionale și poate fi operat doar de personal calificat.

Avertismente:

Amplasarea, instalarea corectă, precum și orice reparație sau modificare pot fi efectuate NUMAI de către un tehnician autorizat, în conformitate cu reglementările în vigoare din țara respectivă.

În cazul unei instalări incorecte, producătorul nu își asumă nicio răspundere.

Instalarea, reglarea, întreținerea necorespunzătoare sau utilizarea incorectă a aparatului pot cauza daune materiale sau vătămări.

Dacă aparatul se defectează, contactați imediat serviciul de asistență tehnică.

Nu încercați niciodată să reparați aparatul singur sau prin persoane necalificate.

Utilizați piese de schimb originale, în caz contrar garanția își pierde valabilitatea.

Înainte oricărei lucrări de întreținere, deconectați mai întâi aparatul de la rețeaua electrică.

Nu utilizați substanțe de curățare agresive sau corozive (de ex. acizi, solvenți, produse pe bază de clor), deoarece acestea pot deteriora aparatul.

Nu depozitați în interiorul aparatului substanțe explozive (de ex. recipiente cu aerosoli).

Asigurați-vă că fantele de ventilație ale aparatului sunt întotdeauna curate și nu sunt blocate.

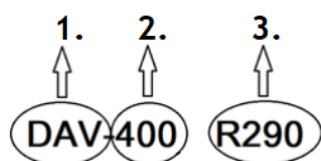
Nu folosiți dispozitive mecanice sau alte mijloace diferite de cele recomandate de producător pentru a accelera procesul de dezghețare.

NU utilizați aparate electrice în interiorul camerei de maturare, cu excepția celor recomandate de producător.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, solicitați înlocuirea acestuia de către un specialist.

Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, nu utilizați niciodată un cablu cu secțiune mai mică.

Sarcina maximă admisă este de 30 kg per raft, distribuită uniform pe toată suprafața.

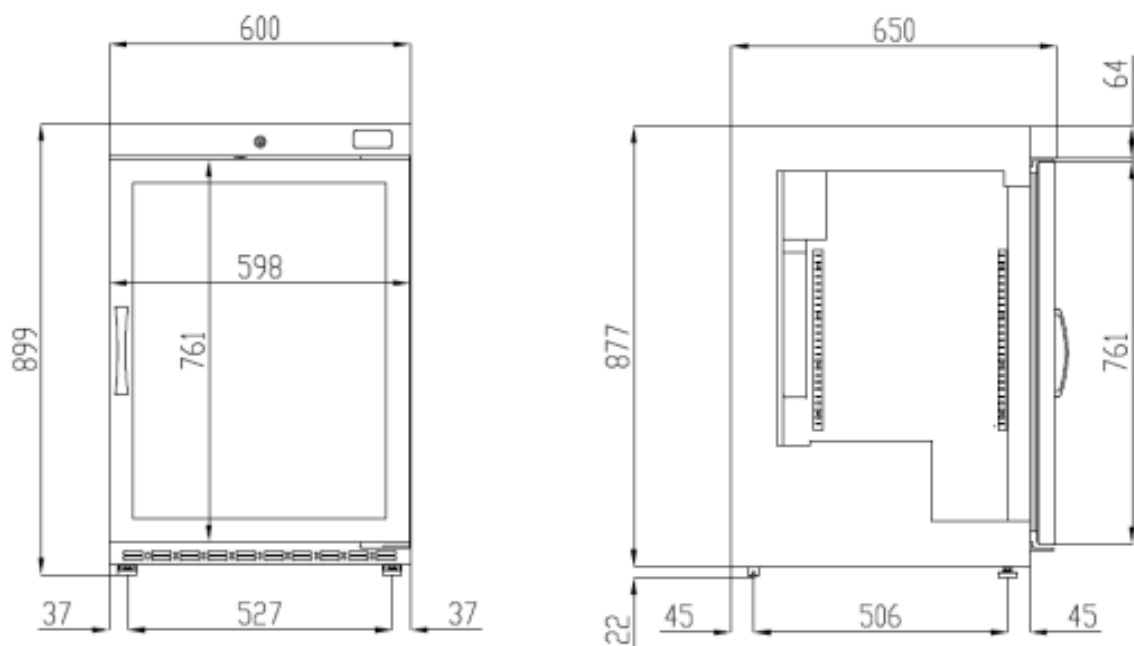


Identificarea modelului achiziționat:

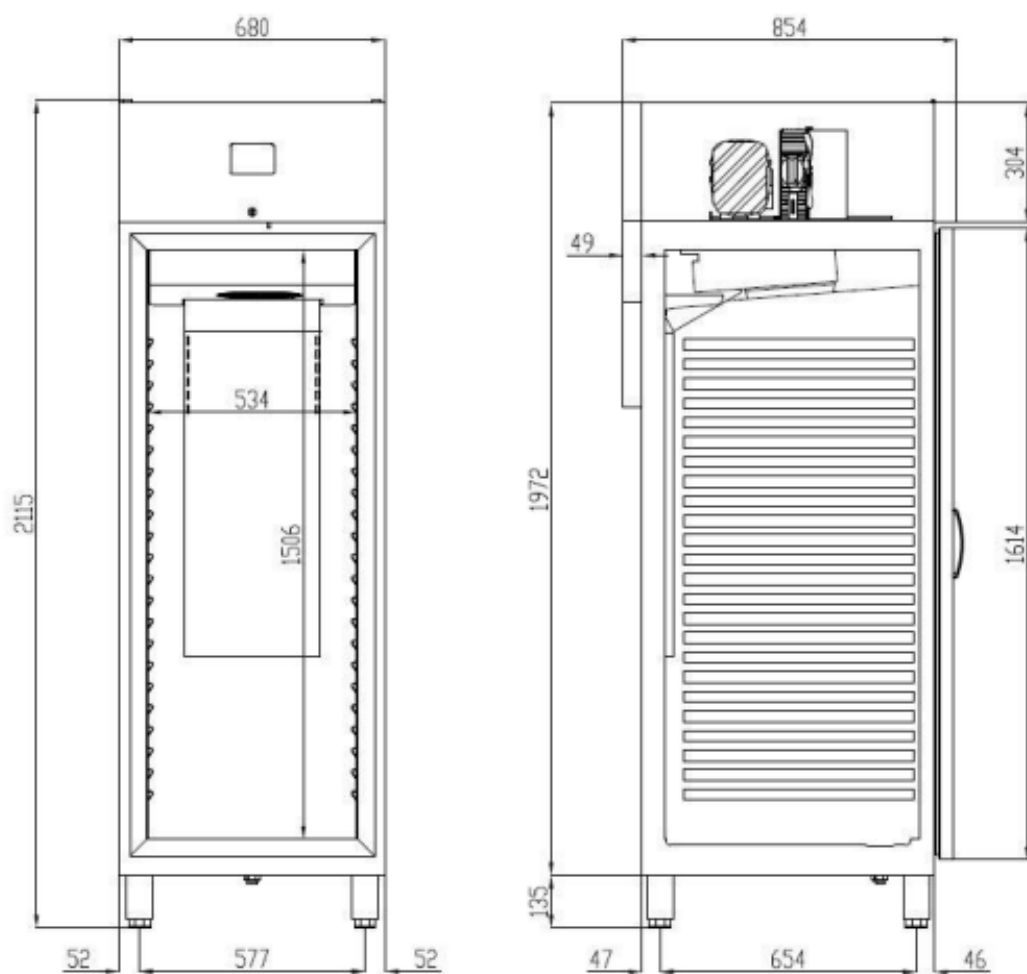
1. Model
2. Capacitate
3. Agent frigorific

3. DIMENSIUNI GENERALE ȘI PUNCTE DE RACORDARE (mm)

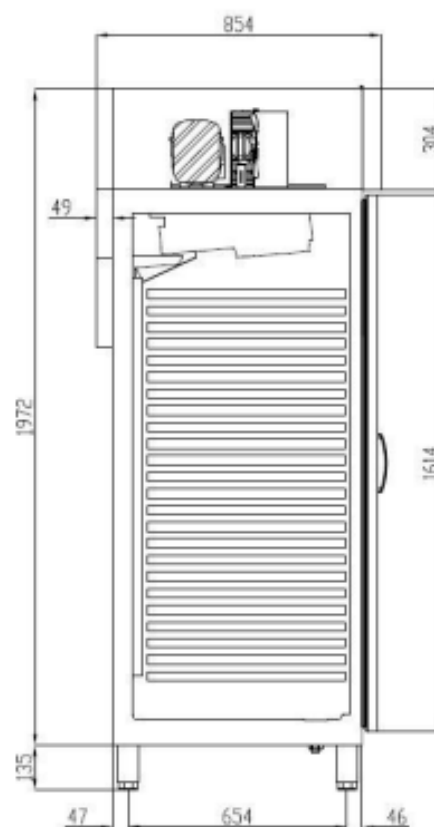
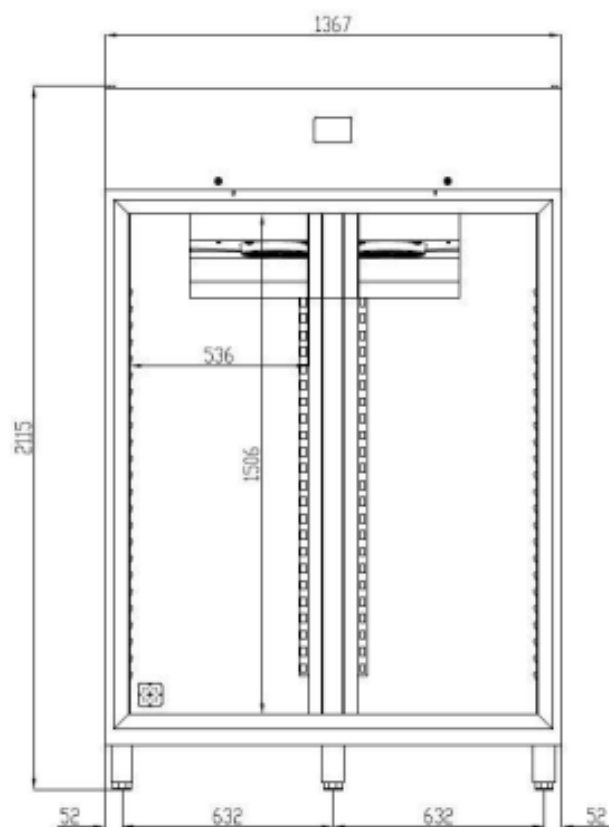
- DAV-200:



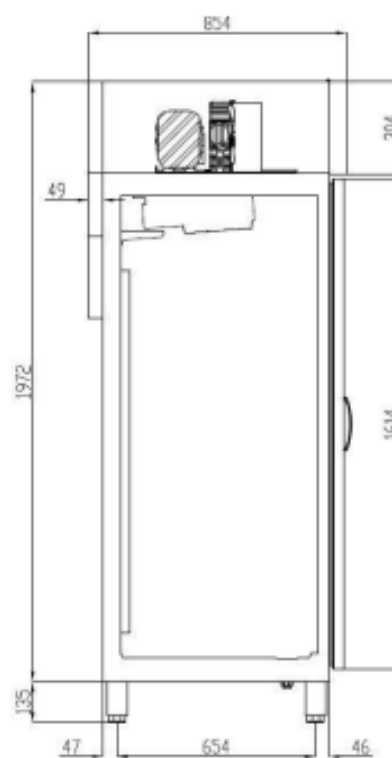
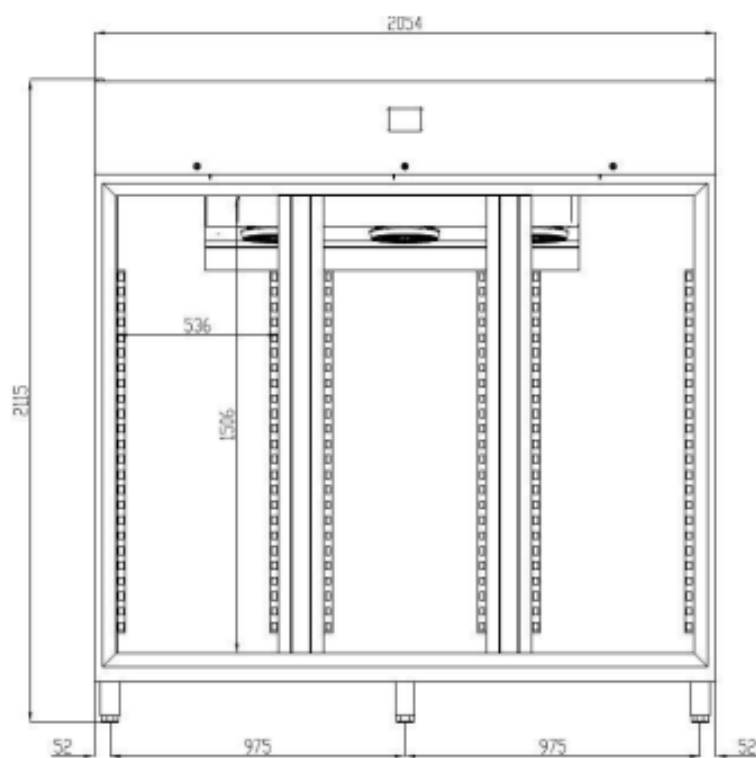
- DA-750:



- **DA-1002:**



- **DA-2003:**



4. DESPRE MATURAREA CĂRNII, ÎN GENERAL

Nu este recomandat consumul cărnii imediat după sacrificare, deoarece procesul de rigor mortis (rigiditate musculară post-mortem) poate menține carnea dură.

Carnea proaspăt tăiată este dură și fibroasă, de aceea se lasă la relaxare: în acest timp mușchii se relaxează, bucata devine mai fragedă, iar gustul se îmbunătățește.

Maturarea uscată permite acest proces de relaxare, în mod controlat, pentru a obține o carne succulentă, cu gust și textură optime.

Noul dumneavoastră dulap de maturare a cărnii realizează acest proces prin metoda maturării uscate, care constă în esență din următoarele:

- Bucățile de carne trebuie maturate minimum 14, maximum 28 de zile, perioada ideală fiind de 21 de zile.
Nu maturați niciodată mai mult de 40 de zile, deoarece peste 90% din fibrele musculare se relaxează deja în jurul zilei 30.
- După acest interval, înmuierea suplimentară a cărnii este cauzată de degradarea altor proteine, iar aroma și gustul se pierd.
Acest proces trebuie să aibă loc într-un mediu controlat, la o temperatură apropiată de punctul de îngheț al cărnii, fără a-l atinge (+1-3°C), pentru a obține efectul enzimatic adecvat.
- Dulapul trebuie să mențină umiditatea stabilă pentru a controla metabolismul microbilor, la o umiditate relativă de aproximativ 55-70%.
- Circulația aerului în jurul bucăților de carne trebuie să fie constantă, pentru a favoriza maturarea și a preveni proliferarea bacteriilor și mirosurile neplăcute din jurul produsului.
Toate acestea generează un proces numit „proteoliză”, care reprezintă descompunerea proteinelor musculare ca urmare a activării anumitor enzime endogene. Acest proces intensifică cele mai savuroase componente și aminoacizi din carne, rezultând, prin degradarea fibrelor musculare, o carne mai fragedă și mai succulentă.

Maturarea uscată a cărnii trebuie să fie întotdeauna verificată și supravegheată de un specialist, responsabil de modificarea setărilor din fabrică pe baza experienței. Pentru a obține rezultatul optim, este esențială cunoașterea temeinică a procesului și utilizarea unei cărnii de calitate superioară.

Supravegherea profesionistă a întregului proces este esențială: cunoașterea originii și calității cărnii care urmează să fie maturată, stăpânirea tăierii și așezării fiecărei bucăți, precum și etichetarea corectă a acestora.

După încheierea perioadei de maturare a cărnii, trebuie îndepărtate părțile întunecate și uscate ale bucății.

Tabelul următor prezintă timpul minim și optim de maturare pentru diferitele categorii comerciale de carne de vită.

Tip de carne de vită	Timp minim de maturare	Timp optim de maturare
Vițel	5-7 zile	21 zile
Vițel de 1 an	7-14 zile	21 zile
Bou	7-14 zile	21 zile
Vacă	7-14 zile	21 zile

Timpii de maturare pot varia în funcție de genetica, sexul și conținutul de grăsime al animalului.

5. CARACTERISTICI GENERALE

Aparatul respectă directivele UE privind prelucrarea și depozitarea alimentelor și asigură un mediu ideal pentru maturarea uscată. Sistemul digital de control reglează cu precizie temperatura și umiditatea,

asigură o circulație continuă a aerului și este echipat cu un filtru activ de cărbune pentru introducerea aerului proaspăt.

Lumina UVC (opțională) funcționează automat și, prin eliminarea bacteriilor și a germenilor, îmbunătățește curățenia și gustul cărnii. Aparatul nu dispune de funcție de umidificare, umiditatea fiind asigurată de carnea proaspătă, iar aceasta este redusă sub valoarea respectivă.

Acest aparat poate fi utilizat doar de personal calificat.
Vă recomandăm să efectuați câteva cicluri de test la început.
În acest timp, monitorizați și documentați cu atenție procesul, urmărind funcționarea aparatului, condițiile locului (umiditatea și temperatura la punctul de lucru), tipul de carne, pentru a putea stabili setarea corectă, conformă cu rezultatul final dorit de utilizator.

Rețineți că maturarea uscată este recomandată doar pentru bucăți de carne de calitate superioară, deoarece procesul necesită o carne de bună calitate, cu grăsime distribuită uniform. Rețineți de asemenea că greutatea produsului final poate fi cu 20-30% mai mică din cauza pierderii de umiditate și a procesului de maturare.

Parametri tehnici:

Model	Dimensiuni exterioare			Capacitate	Compresor			
	lăț.	adân.	înălț.	Rafturi	Agent frig.	Racord el.	Put. frig.	Consum
	mm	mm	mm	buc			W	W/h
DAV-200	600	650	1020	2	R290	1+N 230/50	304	201
DAV-400	600	650	1800	2	R290	1+N 230/50	460	241
DA-400	600	650	1900	2	R290	1+N 230/50	488	307
DA-750	680	850	2130	2	R290	1+N 230/50	502	307
DA-1002	1370	850	2130	4	R290	1+N 230/50	1000	620
DA-2003	2055	850	2130	6	R290	1+N 230/50	1710	1100

5.1 DATELE PRODUSULUI

Plăcuța de identificare a aparatului se află pe partea laterală a acestuia, unde sunt indicate toate datele tehnice importante. Nu îndepărtați niciodată această plăcuță de pe aparat.

(IMPORTANT:
plăcuța de alături are doar caracter ilustrativ!)

Pentru asistență tehnică sau solicitări de service,
pregătiți datele de pe PLĂCUȚA DE IDENTIFICARE!

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

5.2 GARANȚIE

Aparatul și componentele sale beneficiază de o garanție din fabrică de 1 an de la data achiziției. Garanția acoperă înlocuirea piesei sau pieselor defecte (cu cost de transport), cu condiția ca defecțiunea să nu provină dintr-o utilizare incorectă.

Garanția nu acoperă manopera aferentă înlocuirii pieselor.

Garanția (nici măcar pe durata sa de valabilitate) nu acoperă defecțiunile survenite din întreținerea necorespunzătoare indicată în Manualul de utilizare (capitolul 5.4.3 Întreținere) sau din utilizarea incorectă (de ex. tensiune diferită de cea indicată pe plăcuța de identificare, temperatură ambientală ridicată).

5.3 INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

Amplasarea, instalarea, reparația și modificarea pot fi efectuate doar de un TEHNICIAN AUTORIZAT, în conformitate cu reglementările valabile în fiecare țară.

Instalarea, reglarea, service-ul sau întreținerea necorespunzătoare a aparatului, precum și intervenția neautorizată asupra acestuia, pot cauza daune materiale sau vătămări.

5.3.1 Despachetarea

Despachetați aparatul și verificați dacă nu a suferit deteriorări în timpul transportului. Dacă observați orice deteriorare, anunțați imediat transportatorul și distribuitorul.

Dacă aveți dubii, nu utilizați aparatul până când deteriorările nu au fost verificate temeinic.

Important: Nu așezați aparatul pe lateral. Dacă este necesară culcarea aparatului, consultați mai întâi producătorul. Dacă aparatul a fost înclinat pe lateral, trebuie să așteptați cel puțin 2 ore după readucerea în poziție verticală, înainte de pornire.

Deplasarea aparatului trebuie realizată cu un stivuitor sau un echipament similar, pentru a nu deteriora structura aparatului. Aparatul trebuie transportat la locul definitiv de instalare înainte de a fi despachetat. Materialele de ambalare sunt complet reciclabile și trebuie plasate în containerul de colectare corespunzător.

5.3.2 Amplasarea și nivelarea aparatului

Aparatul trebuie amplasat într-o zonă curată și liberă, astfel încât ventilatorul sistemului de răcire să nu aspire substanțe care s-ar putea depune pe lamelele condensatorului, reducând eficiența sistemului de răcire.

La deplasarea aparatului, evitați loviturile sau deteriorările de suprafață.

Nivelarea se poate realiza prin înșurubarea sau deșurubarea picioarelor. Odată ce aparatul este la nivel, îndepărtați folia de protecție exterioară. Pentru aceasta, nu folosiți un cuțit, ci doar un instrument bont, pentru a evita zgârierea suprafețelor din oțel inoxidabil!

Aparatul trebuie amplasat astfel încât să rămână 60 mm spațiu între peretele din spate și aparat, 30 mm pe laterale și 500 mm deasupra.

Dacă aparatul a fost comandat cu roți, verificați dacă a fost plasat pe o suprafață plană.

La punerea în funcțiune, asigurați-vă că nu există surse de căldură în apropiere.

Pentru funcționarea optimă a unității de compresor, asigurați-vă că orificiile de admisie a aerului către ventilatorul interior și condensator nu sunt înfundate sau blocate.

Nu utilizați aparatul în exterior.

Nu împingeți nimic prin grilajele de protecție ale ventilatorului sau ale unității de răcire.

5.3.3 Introducerea produselor

Se recomandă ca bucățile de carne să fie agățate întregi sau așezate feliate pe tăvi, pentru o maturare optimă.

5.3.4 Racordarea electrică

Racordarea electrică trebuie efectuată întotdeauna de un **tehnician autorizat**, în conformitate cu reglementările locale.

Verificați dacă tensiunea și frecvența rețelei corespund valorilor indicate pe plăcuța de identificare a aparatului.

Este esențial ca priza de rețea să dispună de o clemă de împământare și de o protecție corespunzătoare prin întrerupător/diferențial.

Aparatul trebuie conectat la o priză de tip „Schuko” (CEE 7/4); cablul de alimentare este livrat în această configurație. Din motive de siguranță, nu utilizați prelungitoare.

5.3.5 Racordarea la canalizare

Dacă aparatul este amplasat permanent, se recomandă racordarea scurgerii la o rețea de canalizare generală. Este necesară montarea unui sifon pentru a preveni pierderile de frig. Această operațiune trebuie efectuată de personal calificat.

5.3.6 Reciclare

Ambalajul aparatului este format din următoarele materiale:

- Palet din lemn,
- Carton,
- Bandă din polipropilenă,
- Polistiren expandat.

Ambalajul este reciclabil și, printr-o gestionare corespunzătoare a deșeurilor, contribuie la protecția mediului. Conform Directivei 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice, aparatele electrocasnice nu trebuie tratate ca deșeuri municipale. Aparatele trebuie colectate separat, pentru ca materialele lor să poată fi recuperate și reciclate în cea mai mare măsură posibilă și pentru a evita riscurile pentru mediu și sănătate.

5.4 Instrucțiuni de utilizare a termostatului

5.4.1 Pornirea aparatului

Curățați interiorul aparatului, apoi conectați-l la rețea. Verificați ca termostatul să nu fie în stare oprită



. Dacă este oprit, țineți apăsat butonul de pornire



câteva secunde pentru a porni aparatul. Când aparatul este pornit, pe afișaj apar temperatura și umiditatea din cameră. După câteva minute, compresorul și celelalte componente pornesc, pentru a atinge temperatura și umiditatea setate.

5.4.2 Funcționarea și reglarea termostatului

Aparatul este echipat cu un regulator electronic de temperatură și umiditate. Parametrii presetati asigură condițiile interne adecvate pentru maturarea uscată a cărnii. Modificarea acestora poate fi realizată doar de o persoană calificată, responsabilitatea revenindu-i acesteia.

5.4.2.1 Modificarea temperaturii și a umidității

La modelele DAV-200 și DAV-400:

- Pentru deblocarea afișajului, apăsați și țineți apăsat orice buton al afișajului timp de câteva secunde.
- Apăsați o dată butonul Setare **SET** : pe afișaj apare temperatura țintă presetată **temperatura țintă (Spt)**.
- Pentru a modifica temperatura, apăsați o dată butonul Setare **SET**, apoi cu ajutorul săgeților sus-jos **▼ AUX ▲** setați temperatura dorită.
Pentru confirmare, apăsați din nou butonul **SET**.
- Apăsați una din săgețile sus-jos până când **▼ AUX ▲**, apare pe afișaj umiditatea țintă presetată **umiditatea țintă (Sph)**.
- Pentru a modifica **umiditatea**, apăsați o dată butonul Setare **SET**, apoi cu ajutorul săgeților sus-jos **▼ AUX ▲** setați umiditatea dorită.
Pentru confirmare, apăsați din nou butonul **SET**.
- Pentru „ieșire”, țineți apăsat  butonul, până când pe afișaj apar valorile setate de temperatură și umiditate.
-

La modelele DA-400 și DA-750:

- Pentru deblocarea afișajului, apăsați și țineți apăsat orice buton al afișajului timp de câteva secunde.
- Apăsați o dată butonul Setare : pe afișaj apare temperatura țintă presetată **temperatura țintă (SPt)**.
- Cu ajutorul săgeților sus-jos  setați temperatura dorită.
Pentru confirmare, apăsați din nou butonul .
- Odată confirmată temperatura țintă, apare pe afișaj umiditatea țintă presetată (Sph).
- Pentru a modifica **umiditatea**, apăsați o dată butonul Setare , apoi cu ajutorul săgeților sus-jos  setați umiditatea dorită.
Pentru confirmare, apăsați din nou butonul .

5.4.2.2 Pornirea și oprirea iluminatului

Înainte de a porni iluminatul, deblocați afișajul conform metodei descrise anterior.

La modelele DAV-200 și DAV-400 apăsați o dată butonul de iluminat  pentru a porni sau opri lumina.

La modelele DA-400 și DA-750 apăsați o dată butonul  pentru a porni sau opri lumina.

5.4.2.3 Accesarea meniului, schimbarea limbii sau afișarea/modificarea valorilor

Pentru a accesa meniul termostatului, trebuie mai întâi deblocat afișajul. Pentru aceasta, țineți apăsat unul dintre butoanele afișajului timp de câteva secunde, până apare simbolul lacătului deschis.

Accesarea programării la modelele DAV-200 și DAV-400:

Țineți apăsat butonul  câteva secunde, până apare parametrul „PA”.

Apoi apăsați din nou butonul , și introduceți parola pentru a accesa lista de parametri.

Modelele DA-400 și DA-750:

Pentru a accesa meniul, țineți apăsat butonul  câteva secunde.
Apar atunci două opțiuni:

1. Limbă: aici puteți modifica limba meniului.

Apăsați butonul , apoi cu ajutorul butoanelor SUS și JOS selectați limba dorită.

După selectarea limbii, pentru confirmare apăsați butonul , apoi cu butonul  puteți reveni la meniul principal (pe afișaj apar temperatura și umiditatea).

2. Service: În acest meniu puteți accesa setările, afișa și modifica valorile, verifica alarmele, restabili setările din fabrică sau șterge memoria.

Pentru selectarea unei opțiuni, folosiți butoanele , apoi pentru accesare apăsați butonul .

Cu butonul  puteți reveni la meniul principal (pe afișaj apar temperatura și umiditatea).

5.4.2.4 Accesarea funcțiilor suplimentare

Pentru a accesa funcțiile suplimentare, trebuie mai întâi deblocat afișajul, conform descrierii anterioare.

Modelele DAV-200 și DAV-400:

Țineți apăsat  butonul câteva secunde.

Cu săgețile SUS și JOS selectați funcția dorită, apoi pentru confirmare apăsați butonul .

Pentru a reveni la ecranul principal al afișajului, apăsați butonul .

Modelele DA-400 și DA-750:

Pentru a accesa funcțiile suplimentare, apăsați o dată butonul .

Sunt disponibile următoarele funcții:

1. Dezghețare manuală
2. Supraîncălzire
3. Adăugare umiditate suplimentară
4. Economisire de energie

Cu săgețile SUS și JOS selectați funcția dorită, apoi pentru confirmare apăsați butonul .

Apoi apăsați butonul  pentru ACTIVAREA funcției.
Pentru dezactivarea funcției, repetați pașii anteriori.

Cu butonul  puteți reveni la meniul principal (pe afișaj apar temperatura și umiditatea).

5.4.2.5 Dezghețare

Modelele DAV-200 și DAV-400:

Aparatul execută automat ciclurile de dezghețare, dar este posibilă și dezghețarea manuală. Pentru aceasta, țineți apăsat butonul  până când începe procesul de dezghețare.

Modelele DA-400 și DA-750:

Aparatul realizează automat ciclurile de dezghețare, dar este posibilă și dezghețarea manuală conform descrierii de mai sus.

5.4.3 Întreținere

Aceste instrucțiuni de întreținere vă ajută pe dumneavoastră și serviciul de asistență, pentru ca aparatul să ofere cea mai bună performanță pe termen lung.

5.4.3.1 Curățarea la nivel de utilizator

Înainte de a efectua orice operațiune de curățare, opriți aparatul prin apăsarea butonului  și scoateți ștecherul din priză.

Atenție: nu utilizați aparate de curățat cu abur sau cu jet de apă sub presiune!

Acestea pot deteriora aparatul și pot prezenta risc de accidentare.

Aveți grijă ca în timpul curățării apa să nu pătrundă în componentele electrice sau în fantele de ventilație. Nu îndepărtați și nu deteriorați plăcuța de identificare a aparatului, deoarece aceasta este importantă pentru serviciul clienți.

5.4.3.2 Înlocuirea filtrului activ de cărbune

Filtrul activ de cărbune trebuie înlocuit o dată pe an, pentru a menține eficiența completă.

Pașii înlocuirii: deșurubați capacul aflat în partea inferioară a aparatului și îndepărtați filtrul vechi.

Introduceți un filtru nou, apoi remontați capacul.

5.4.3.3 Înlocuirea lămpii UVC

Dacă aparatul a fost livrat cu opțiunea de lumină UVC, pentru înlocuire deșurubați și îndepărtați mai întâi panoul din spate. Astfel puteți accesa lampa UVC; înlocuiți lampa, apoi remontați panoul.

5.4.4 Defecțiuni și alarme

Pașii de mai jos vă ajută la remedierea defecțiunilor. În tabel sunt enumerate posibilele defecțiuni și soluțiile posibile ale acestora. Dacă nu sunteți sigur de soluție sau nu reușiți să remediați defecțiunea, contactați serviciul de asistență.

Atenție: nu încercați să reparați singur componentele electrice, deoarece acestea sunt sub tensiune și pot fi periculoase pentru viață.

Defecțiune	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează	Nu există tensiune	Verificați dacă aparatul este alimentat. Afișajul semnalizează ceva?
Temperatură ridicată	Amplasarea aparatului	Verificați dacă există o sursă de căldură în apropierea aparatului.
	Temperatura ambiantă	Verificați temperatura din încăperea; aparatul pornește până la o temperatură ambiantă maximă de 40°C.
	Amplasarea incorectă a cărnii în camera de maturare	Verificați dacă bucata de carne este așezată corect și nu blochează orificiile de evacuare a aerului ale ventilatorului intern. Verificați dacă bucata de carne a stat suficient timp în dulap pentru a se răci corespunzător.
	Ușă deschisă	Verificați dacă ușa se închide corect.
	Condensator murdar	Verificați dacă condensatorul este curat: rețineți că, cu cât aparatul, în special lamelele condensatorului, este mai curat, cu atât consumă mai puțină energie. Frecvența necesară a curățării depinde de caracteristicile încăperii. Dacă este murdar, apălați la serviciul tehnic pentru curățare.
Zgomote, sunete neobișnuite	Nivelare incorectă sau închiderea incorectă a ușii	Verificați dacă aparatul este nivelat corect și dacă ușa este complet închisă.
	Frecare cu părțile mobile ale aparatului	Verificați ca niciun obiect să nu fie în contact cu vreo parte mobilă a aparatului.
	Îmbinări slăbite	Verificați dacă toate șuruburile (cel puțin cele vizibile) sunt bine strânse.
OBSERVAȚIE: în cazul defecțiunilor neincluse în tabelul de mai sus, contactați serviciul de asistență tehnică. Producătorul își rezervă dreptul de a modifica parametrii tehnici fără notificare prealabilă.		

5.5 Sfaturi utile

Citiți cu atenție sfaturile de mai jos, pentru a putea exploata la maximum capacitatea aparatului.

Curățați aparatul în mod regulat, pentru o durată de viață lungă și o funcționare corectă.

Înainte de curățare: opriți mai întâi aparatul și scoateți ștecherul din priză. Nu utilizați produse de curățare pe bază de clor.

Dacă folosiți și blocuri de sare la maturare, îndepărtați ambalajul și așezați blocurile pe tava din oțel. Verificați la fiecare 2-3 zile să nu se acumuleze lichid.

Carnea destinată maturării trebuie să fie întotdeauna proaspătă, tăiată cu maximum 5 zile în urmă.

În timpul procesului de maturare, folosiți mănuși de protecție și nu atingeți carnea fără mănuși.

Curățați aparatul în mod regulat, în special dacă apar scurgeri de lichid sau reziduuri.

Aparatul este prevăzut cu un sistem de evacuare de urgență, pe care îl puteți conecta la rețeaua de

canalizare sau îl puteți goli într-un recipient colector.

În timpul operațiunilor de curățare, trebuie să scoateți dopul și să curățați scurgerea, pentru a evita înfundarea acesteia cu materiale solide. Este important să nu rămână reziduuri care s-ar putea bloca în scurgere.

- Nu curățați aparatul cu jet de apă.

Curățarea condensatorului: la curățare, aveți grijă să nu îndoiți lamelele din aluminiu ale condensatorului. Dacă se îndoaie, aerul nu va mai putea trece prin ele, ceea ce poate duce la deteriorarea unității condensatorului. Această defecțiune nu este acoperită de garanție.

În jurul unității condensatorului, unele componente se pot încălzi foarte tare, existând astfel risc de arsuri: luați măsurile de precauție necesare înainte de a le atinge.

Verificați dacă ușile se închid corespunzător.

Vă recomandăm să contactați serviciul tehnic de două ori pe an, pentru verificările și lucrările de întreținere necesare.

Dacă lăsați aparatul nefolosit o perioadă mai lungă (de ex. concediu sau oprire temporară), urmați indicațiile de mai jos:

- Scoateți aparatul din priză.

- Goliți aparatul și curățați-l temeinic.

- Lăsați ușa deschisă, pentru a permite circulația aerului și a preveni formarea mușgaiului.