



MEATER AGER MANUEL D'INSTRUCTIONS



MODÈLE

GDMA40

GDMA46

GDMA120

GDMA180

Merci d'avoir acheté notre Meat Ager. Nous espérons que notre produit doté d'une technologie avancée pourra donner à votre viande un goût différent et agréable. Avant toute utilisation, veuillez lire et respecter toutes les normes de sécurité et les instructions d'utilisation.

MISE EN GARDE

Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans communication préalable.

Certains modèles ne sont disponibles que dans des pays dédiés.

Nous ne fournissons aucune garantie pour notre Meat Ager s'il n'est pas utilisé comme prévu. Nous ne sommes pas responsables des erreurs contenues dans ce manuel, ni de toute détérioration ou dommage à la viande ou à tout autre contenu résultant ou dérivant d'éventuels défauts de Meat Ager. La garantie s'applique uniquement à Meat Ager et non à son contenu.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus 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'elles soient supervisées ou qu'elles reçoivent des instructions sur son utilisation sûre et qu'elles en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil ne convient que pour la réfrigération de la viande ou des aliments dans un environnement commercial ou similaire.

Toute autre utilisation est interdite. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des dommages ou une détérioration des produits qui y sont stockés. 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 du gaz propulseur inflammable à l'intérieur de l'appareil.

Informations sur l'utilisation

Modèle climatique

Le modèle climatique est la température ambiante dans laquelle l'appareil peut être utilisé à sa fonction de réfrigération maximale.

Une température ambiante plus élevée ou plus basse peut affecter les performances de l'appareil, ce qui se traduit par une amplitude thermique et l'impossibilité d'atteindre la température souhaitée.

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

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

N'utilisez le produit qu'à la température ambiante spécifiée.

DANGER : Risque de piégeage des enfants. Avant de se débarrasser de l'ancien appareil

Meat Ager :

- Retirez les portes ;
- Laissez la barre de fixation et l'étagère en place pour que les enfants ne puissent pas y grimper facilement ;
- Lors de l'élimination de l'appareil, ne contactez qu'un centre d'élimination des déchets agréé.

MISE EN GARDES R600a :

Veillez observer les recommandations suivantes pour votre propre sécurité.

- Cet appareil contient une petite quantité de réfrigérant R600a, qui est respectueux de l'environnement - il ne nuit pas à la couche d'ozone et ne contribue pas à l'effet de serre - mais qui est inflammable.
- Lors du transport et de l'installation, veillez à ce que les tuyaux du circuit réfrigérant ne soient pas endommagés.
- Évitez d'utiliser ou de manipuler des objets tranchants à proximité de l'appareil.
- Les fuites de réfrigérant peuvent prendre feu et endommager les yeux.
- Si des dommages surviennent, évitez l'exposition à des flammes nues et l'utilisation de dispositifs créant des étincelles. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Aérez soigneusement la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant plusieurs minutes.
- Veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir des conseils et des indications sur la manière d'agir.
- Le local où l'appareil sera installé doit avoir un volume minimum de 1 m³ par 8 grammes de réfrigérant. La quantité de réfrigérant contenue dans cet appareil est indiquée ci-dessus en grammes et figure également sur la plaque signalétique.

Il est dangereux pour toute personne ne faisant pas partie du personnel autorisé du service d'assistance à la clientèle d'effectuer des interventions ou des réparations sur l'appareil.

- MISE EN GARDE : Veillez à ce que les ouvertures de ventilation du boîtier de l'appareil ou de la structure intégrée ne soient pas obstruées.

- MISE EN GARDE : N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

- MISE EN GARDE : N'endommagez pas le circuit réfrigérant.

- MISE EN GARDE : N'utilisez pas d'outils électriques dans les compartiments de stockage des aliments de l'appareil.

- MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour les personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou pour les personnes qui

n'ont pas suffisamment d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont instruites de son utilisation ou supervisées dans les premiers temps par des personnes responsables de leur sécurité.

- MISE EN GARDE : Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- MISE EN GARDE : N'utilisez pas de rallonges ou d'adaptateurs non mis à la terre (bipolaires).
- MISE EN GARDE : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent chargé de l'assistance ou une figure similaire pour éviter les risques.

Attention :

Lorsque Meat Ager est éteint (position « OFF ») :

- Retirez tous les produits qui se trouvent à l'intérieur ;
- Maintenez-le propre

Attendez 24 heures avant de remettre Meat Ager en marche. Pendant cette période, nous recommandons de laisser la porte ouverte pour éliminer les odeurs résiduelles.

AVANT DE CHARGER LES PRODUITS À L'INTÉRIEUR ET DE RACCORDER Meat Ager À LA PRISE ÉLECTRIQUE

Important : Tous les modèles sans ventilation frontale (ouverture d'air) conviennent exclusivement aux installations autonomes. (Voir le schéma technique)

Conseils :

Le lieu choisi pour l'installation de Meat Ager doit :

- être libre d'obstacles et bien ventilé ;
- être éloigné de toute source de chaleur et de la lumière directe du soleil ;
- ne pas être trop humide (buanderie, cellier, salle de bain, etc.) ;
- avoir un sol plat ;
- être équipé d'une alimentation électrique standard et fiable (prise standard conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation, équipée d'une prise de terre). L'utilisation d'une prise multiple ou d'une rallonge est DÉCONSEILLÉE ;
- faire installer un dispositif de protection contre les surtensions sur la prise électrique ;
- être éloigné des fours à micro-ondes. En fait, certains de ces appareils ménagers ne sont pas équipés d'un écran contre les interférences des ondes, de sorte que s'ils se trouvent à moins de 1 m de Meat Ager, ils peuvent nuire à son fonctionnement.

Notes :

- Les modèles GDMA40 conviennent **UNIQUEMENT** à une installation autonome.
- Les modèles GDMA46 conviennent **UNIQUEMENT** à une installation encastrée
- Les modèles GDMA120, GDMA180 conviennent à une installation encastrée ou autonome, comme le montrent les dessins ci-dessous.

Meat Ager doit être installé à une température ambiante appropriée (voir la dernière partie du manuel d'instructions). Si la température ambiante est supérieure ou inférieure à la plage indiquée, cela affectera l'amplitude thermique et empêchera à l'appareil de fournir une performance de réfrigération correcte.

Instructions de mise à la terre :

Meat Ager doit être raccordé à la terre en cas de dispersion du câble électrique. La mise à la terre réduit le risque de chocs électriques. Meat Ager possède un cordon d'alimentation avec fiche et fil électriques avec mise à la terre. La fiche de Meat Ager doit être branchée sur une prise électrique mise à la terre et correctement fixée.

Remarque : Dans les endroits soumis à de fréquentes formations de foudre, il est recommandé d'utiliser des dispositifs de protection contre les surtensions.

Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner un risque de chocs électriques. Consultez un électricien ou un technicien de service qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas claires.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée pour éviter tout choc électrique.

INSTALLATION DE Meat Ager

Enlevez et retirez toutes les protections et bandes adhésives du matériel d'emballage autour et à l'intérieur de Meat Ager.

Meat Ager doit être positionné de manière à ce que la fiche soit accessible. Débranchez le cordon d'alimentation. Mettez Meat Ager dans la position finale d'installation. Meat Ager doit être installé dans un endroit approprié, où le compresseur ne sera pas soumis à un contact physique.

Nivellement de Meat Ager : Meat Ager doit être nivelé AVANT d'être chargé de produits.

Meat Ager est équipé de 4 pieds réglables pour faciliter l'opération de nivellement. Nous vous recommandons de serrer au maximum les pieds arrière et de régler les pieds avant pour mettre l'appareil à niveau.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR Meat Ager encastré : *SEULEMENT Meat Ager avec VENTILATION AVANT.*



1. Meat Ager encastrable est équipé d'une ventilation frontale mais n'est pas conçu pour être entièrement intégré derrière une porte en bois.
2. Suivez le schéma de montage lors de l'installation du Meat Ager encastrable. Ne pas dépasser la limite minimum des dimensions d'installation.
3. Meat Ager encastré prend l'air du côté droit de la grille de ventilation sous la porte avant et l'expulse du côté gauche.
4. Meat Ager encastré est équipé d'un interrupteur électrique situé sur le tableau de commande, afin d'en faciliter le repérage et l'utilisation.

5. Meat Ager nécessite un point d'alimentation électrique standard de 240 volts/10 ampères (ou conforme aux spécifications en vigueur dans les différents pays d'installation).
6. Le cordon d'alimentation est long de 2 m et fixé à l'arrière droit en regardant l'appareil.
7. Comme la plupart des appareils électriques modernes, Meat Ager possède aussi des composants électroniques sensibles qui sont susceptibles d'être endommagés par la foudre et par une panne d'alimentation électrique. Pour éviter de tels problèmes, il est recommandé d'utiliser un protecteur de surtension.
8. Si une porte en bois est installée pour Meat Ager encastré, une prise d'air doit être prévue.

Dans une zone de climat chaud, une ouverture de 200 mm x 40 mm DOIT être pratiquée pour accueillir la grille d'entrée d'air ou de ventilation à l'arrière du panneau arrière ou en haut de chaque côté de celui-ci, permettant ainsi le libre accès de l'air frais dans l'espace de 30 mm à l'arrière de l'appareil.

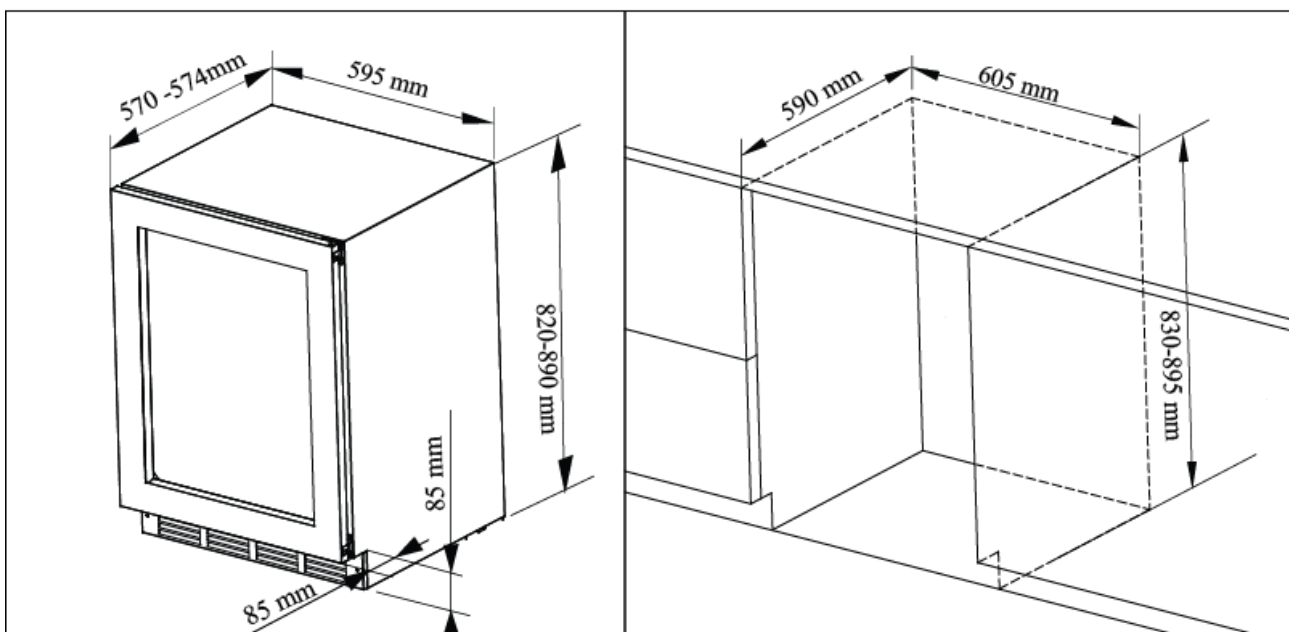
La grille d'aspiration ou de ventilation ne doit pas être ouverte du même côté que d'autres appareils tels que des fours ou dans un endroit fermé sans accès à l'air frais. Le non-respect des spécifications ci-dessus peut entraîner l'annulation de la GARANTIE.

DESSINS POUR L'INSTALLATION DE Meat Ager ENCASTRÉ : (SOUS PLAN OU EN COLONNE) SEULEMENT *Meat Ager avec une VENTILATION AVANT*

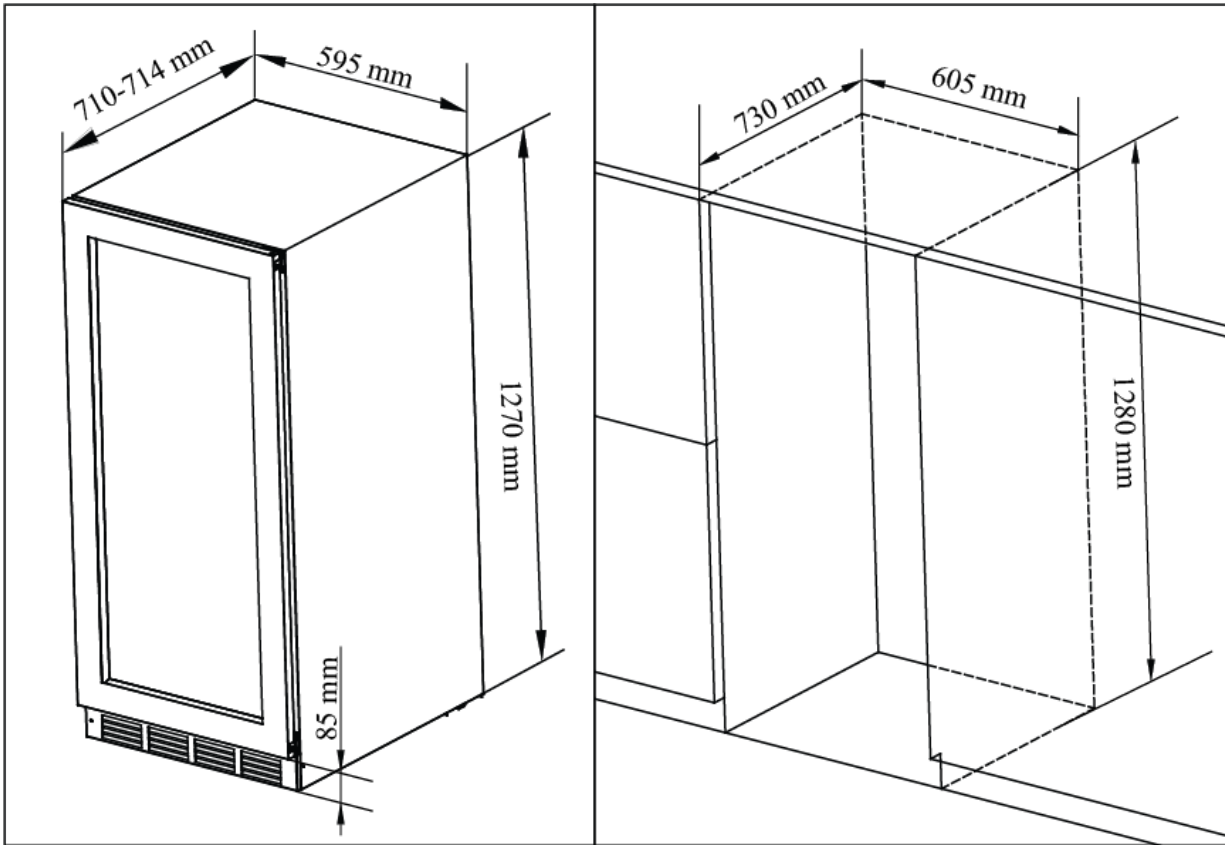
Remarque : L'appareil doit être placé de manière à ce que la fiche soit accessible après l'installation.

DESSINS DIMENSIONNELS :

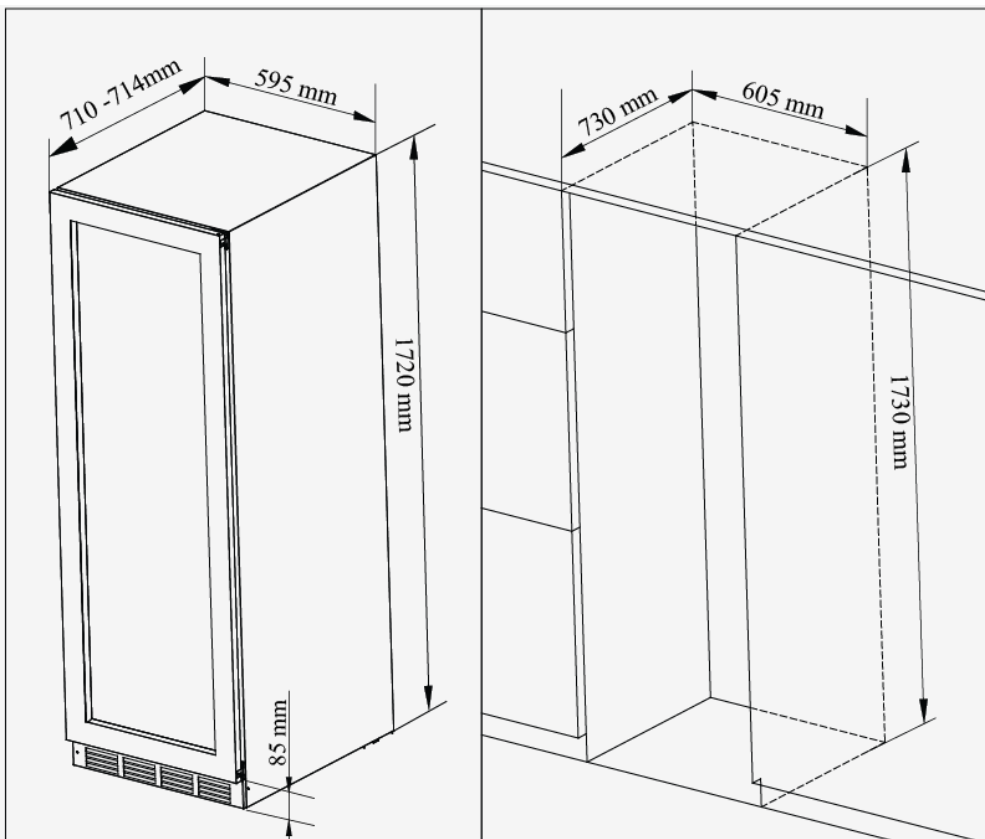
GDMA46



GDMA120

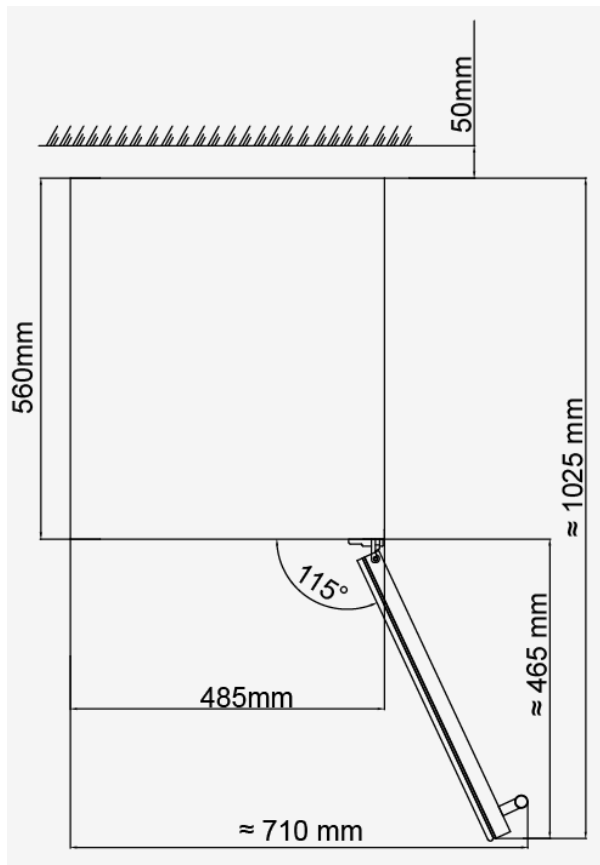


GDMA180

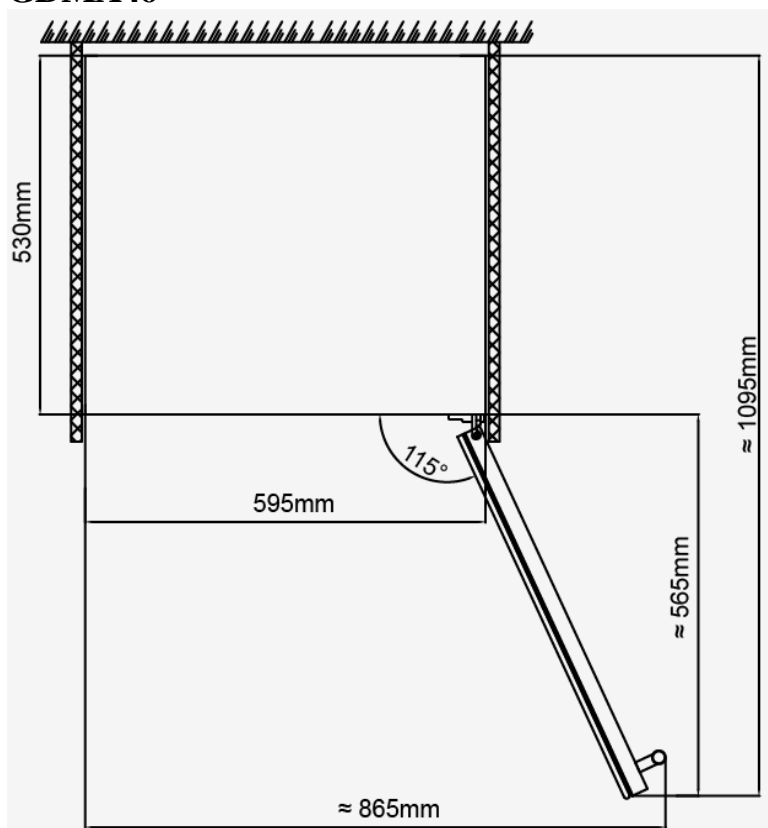


DESSINS DIMENSIONNELS ANGLE OUVERT :

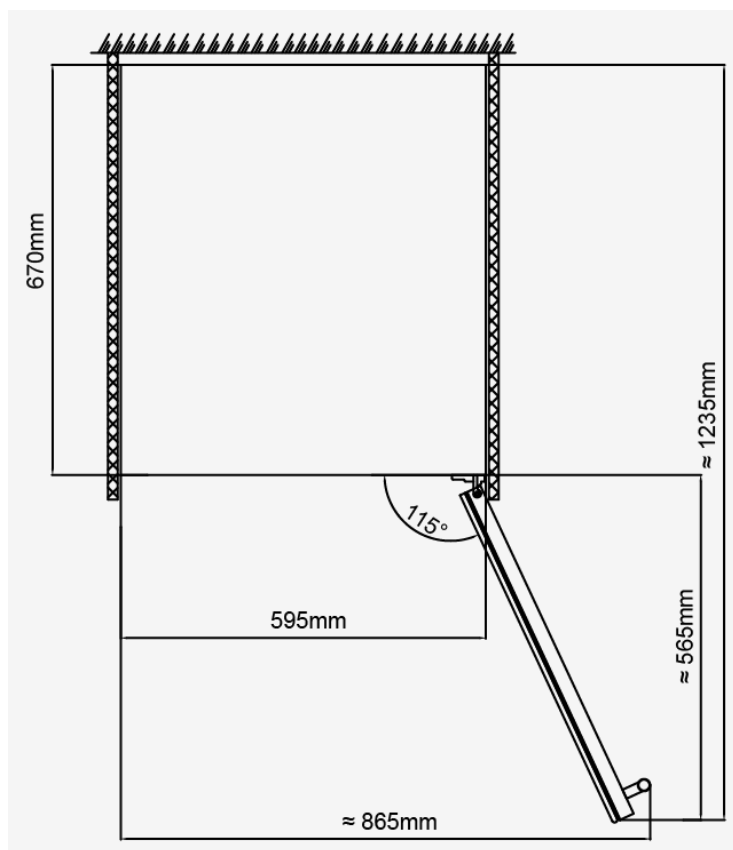
GDMA40



GDMA46

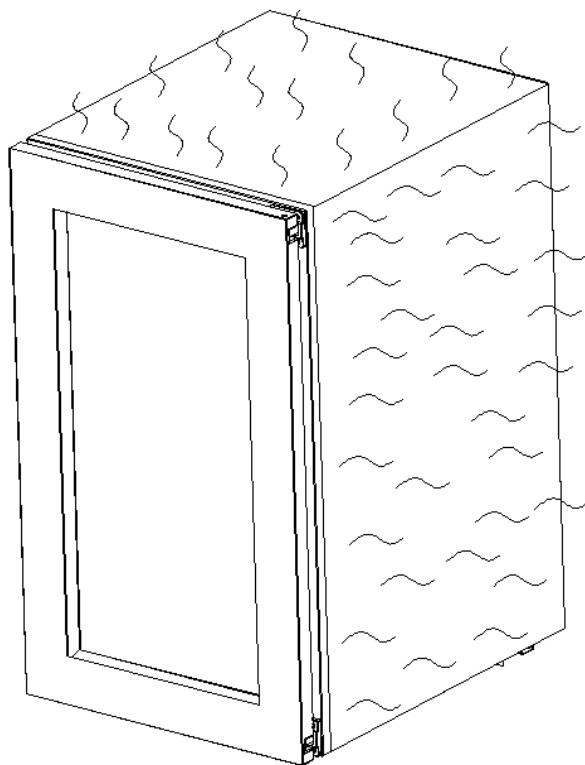


GDMA120, GDMA180

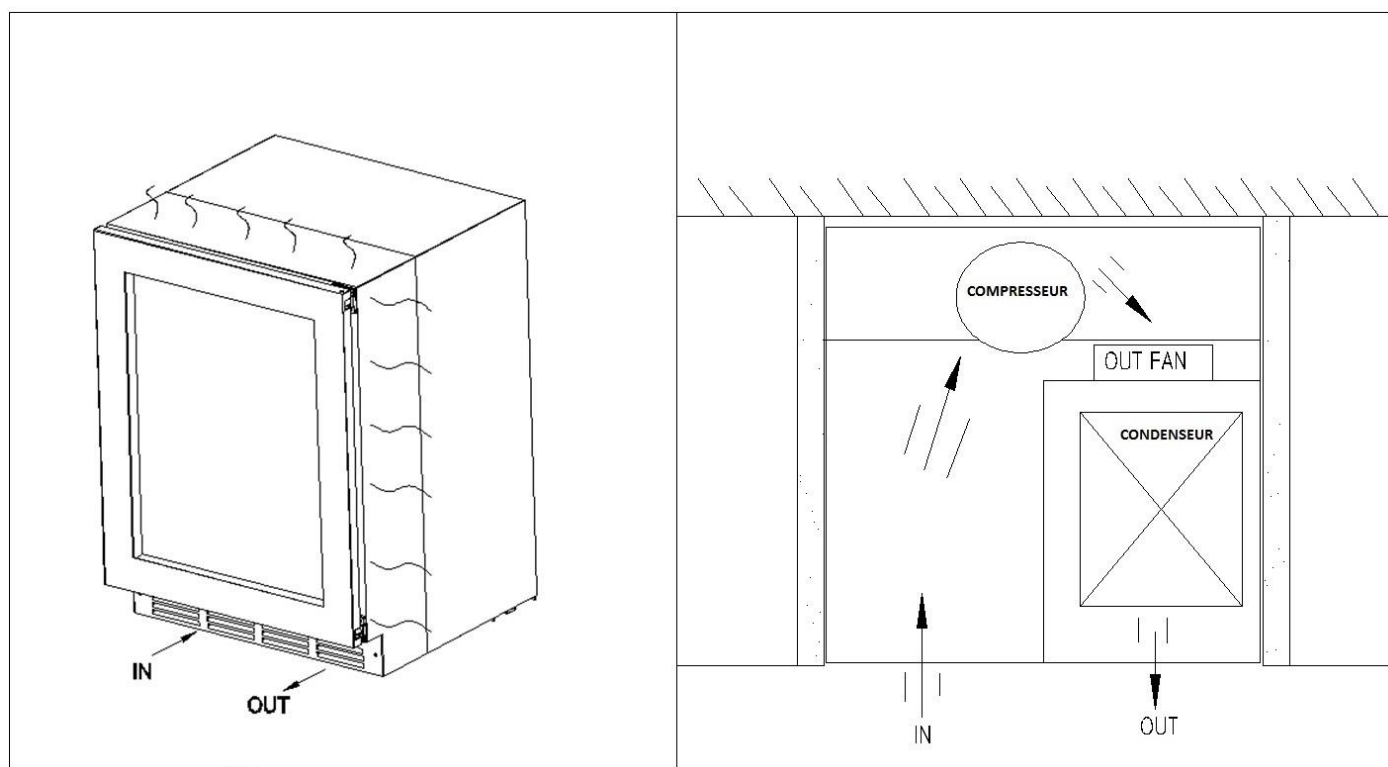


DESCRIPTION DU SYSTÈME DE RADIATEUR

Le modèle GDMA40 utilise un mode de refroidissement par condensation latérale.



Les modèles GDMA46, GDMA120 et GDMA180, en revanche, utilisent un tube latéral anti-rosée et disposent d'un système de refroidissement indépendant.



ALLUMAGE DE MEAT AGER

Insérez la fiche et allumez l'appareil en appuyant sur le bouton d'allumage pendant **quelques secondes**.

Si vous utilisez Meat Ager pour la première fois (ou si vous redémarrez Meat Ager après une période d'inactivité prolongée), il y aura un écart de quelques degrés entre la température sélectionnée et la température affichée sur l'écran à LED. Ce phénomène est normal et est causé par de longs temps d'activation. Après quelques heures de fonctionnement, Meat Ager se stabilisera.

Important : *Si l'appareil est déconnecté de l'alimentation électrique, s'il est éteint ou s'il y a une panne de courant, attendez 3 à 5 minutes avant de le redémarrer. Meat Ager ne redémarrera pas si vous essayez de le redémarrer avant cet intervalle de temps.*

Bruits pendant le fonctionnement

Pour obtenir les réglages de température souhaités, Meat Ager, comme tous les autres appareils de la même série fonctionnant avec des compresseurs et des ventilateurs, peut produire les types de bruit suivants. Ces bruits sont normaux et peuvent se produire dans les cas suivants :

- Bruit de gargouillement - causé par le réfrigérant qui circule dans les serpentins de l'appareil.
- Sons similaires à de petites explosions/coups - dérivant de la contraction et de l'expansion du gaz réfrigérant pour produire du froid.
- Bruit du ventilateur en fonctionnement - se produit lorsque le ventilateur est activé pour faire circuler l'air à l'intérieur de Meat Ager.
- Le son ta-ta - est causé par l'activation de l'électrovanne.

La perception individuelle du son est directement liée à l'environnement dans lequel se trouve Meat Ager, en plus du type de modèle spécifique. Nos Meat Ager sont conformes aux normes internationales en vigueur pour les appareils de ce type. Nous ferons toujours de notre mieux pour satisfaire nos clients, mais nous ne reprendrons pas les produits suite à des réclamations basées sur l'apparition de bruits normaux pendant le fonctionnement.

CONSEILS POUR COMMENCER À UTILISER MEAT AGER

1. Nettoyez l'intérieur de Meat Ager avec un désinfectant non agressif.
2. Si commandé : ouvrez les emballages des blocs de sel et retirez le film. Placez les blocs de sel dans le bac en acier inoxydable et posez-le au fond de l'appareil. Vérifiez la présence d'eau résiduelle sur les blocs de sel tous les 2 ou 3 jours. Si c'est le cas, retirez-la.
3. La température et l'humidité sont déjà fixées sur 1 °C et 85 % respectivement, c' est-à-dire les valeurs idéales pour la maturation à sec de la viande de bœuf et de porc.
4. Les viandes destinées à la maturation à sec doivent être fraîches. Le moment idéal serait au maximum 5 jours après l'abattage. La viande ayant subi une maturation emballée sous vide peut également être utilisée, mais pour un maximum de 14 jours (retirer le film).
5. Pour obtenir la meilleure maturation à sec de la viande de bœuf, nous recommandons d'utiliser des jeunes femelles de bœuf avec une quantité normale de graisse et un bon persillé.
6. Accrochez le quartier arrière complet aux crochets du Meat Ager ou déposez les morceaux individuels sur les étagères.
7. Capacité de charge : max. 2 demi-longes avec os pour une longueur de 0,5 m, donc 2 crochets seront nécessaires.
8. Capacité de charge avec l'utilisation d'étagères : max. 20 kg de pièces individuelles ou de coupes.
9. Lors de la maturation des différentes coupes sur les étagères, faites attention à la présence d'une couche de graisse protectrice qui empêche un gaspillage excessif et, si possible, laissez-les mûrir sur l'os. La taille idéale est d'environ 2-4 kg/coupe.
10. Portez des gants de protection chaque fois que vous touchez la viande. Ne touchez pas la viande sans gants !
11. Le temps de maturation idéal se situe entre 25 et 28 jours, mais vous pouvez attendre jusqu'à 4 semaines.

RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE

Important : L'écran LED indique par défaut la température réelle de l'air intérieur.

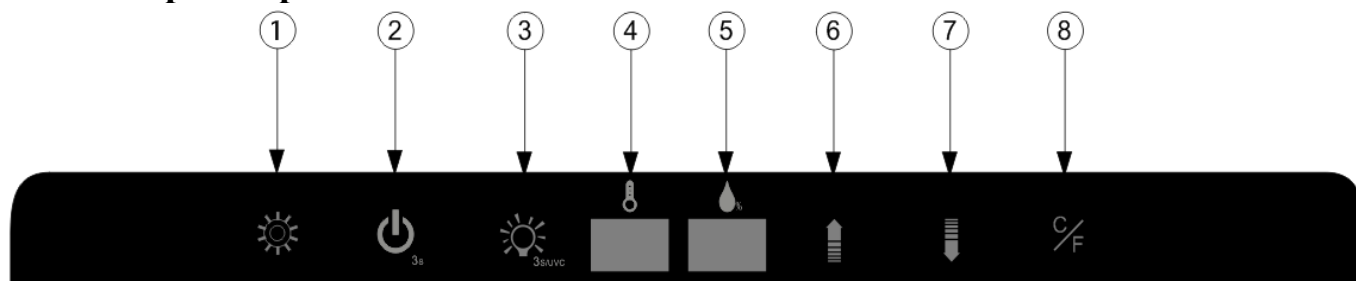
Les réglages de température sont pré-réglés en usine comme suit. En cas de panne de courant, tous les réglages de température précédents sont automatiquement supprimés et reviennent aux valeurs prédéfinies.







Le tableau électrique de tous les modèles est équipé de la fonction de mémoire.

Il est important de comprendre s'il y a une différence entre la température à l'intérieur de Meat Ager et celle indiquée sur le panneau d'affichage : Vous devrez attendre environ 12 heures avant de constater les effets de la régulation de la température si Meat Ager est chargé à pleine capacité.

Une fois que la température a été réglée, ne la réglez pas fréquemment. Le thermostat maintiendra la température à l'intérieur de Meat Ager dans une fourchette de +/- 2,5 °C. Cependant, l'inertie thermique de Meat Ager et la composition du verre sont telles que, dans cette plage de température, une oscillation thermique de seulement 0,5-1 °C est garantie.

MODE D'EMPLOI DU PANNEAU D'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE : Mode d'emploi du panneau à LED



- ①  Interrupteur de fonction :
Appuyez une fois sur les fenêtres ④ et ⑤ pour activer la fonction de température et d'humidité. Appuyez sur le bouton ⑥ ou ⑦ pour augmenter ou diminuer la température et l'humidité.
- ②  Bouton marche/arrêt :
Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil. Remarque : Lorsque l'alimentation est coupée, les autres fonctions s'éteignent, à l'exception de l'interrupteur de la lumière. Appuyez à nouveau (sans délai) pour remettre l'appareil sous tension.
- ③  Système de désinfection UVC : la lampe UV a deux modes de contrôle ;
1. Mode manuel : Appuyez sur le bouton de la lumière pendant 3 secondes pour allumer ou éteindre la lampe UV ; chaque cycle de désinfection dure jusqu'à 1 heure et se termine automatiquement après ce temps maximum.
2. Mode Automatique : Le système de désinfection UVC se met en marche automatiquement. L'opération de désinfection est toujours effectuée automatiquement toutes les 24 heures et dure jusqu'à 1 heure, après quoi le système s'éteint de manière autonome.
- ④ Fenêtre de visualisation :
Affichage de la température réelle
- ⑤  Fenêtre d'affichage :
Affichage de l'humidité réelle
- ⑥  Bouton de réglage avec augmentation de la température :
Appuyez une fois, la température/humidité augmentera de 1 ° C/1 % HR.
- ⑦  Bouton de réglage avec diminution de la température :
Appuyez une fois, la température/humidité diminuera de 1 ° C/1 % HR.



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

Règle la conversion pour afficher les degrés Celsius/Fahrenheit. À chaque pression, la fenêtre d'affichage indiquera les degrés Celsius ou Fahrenheit.

DÉGIVRAGE/CONDENSATION/HYGROMÉTRIE/VENTILATION

Meat Ager est conçu avec un système de dégivrage « Auto-cycle ». Pendant le « Hors cycle », les surfaces réfrigérées de Meat Ager se dégivrent automatiquement. L'eau de dégivrage du compartiment de conservation de Meat Ager s'écoule automatiquement et une partie arrive dans le récipient prévu à cet effet, à l'arrière de l'appareil, au bas du compresseur. La chaleur transférée par le compresseur fait évaporer la condensation éventuellement recueillie dans le bac. Une partie de l'eau restante est recueillie à l'intérieur de Meat Ager pour créer de l'humidité.

Le système vous permet de créer à l'intérieur de Meat Ager le bon niveau d'humidité requis par le liège naturel pour maintenir une étanchéité durable.

Notes : *L'eau recueillie par condensation est ensuite recyclée. En cas de sécheresse extrême, il peut être nécessaire d'ajouter de l'eau dans le récipient spécial fourni avec Meat Ager.*

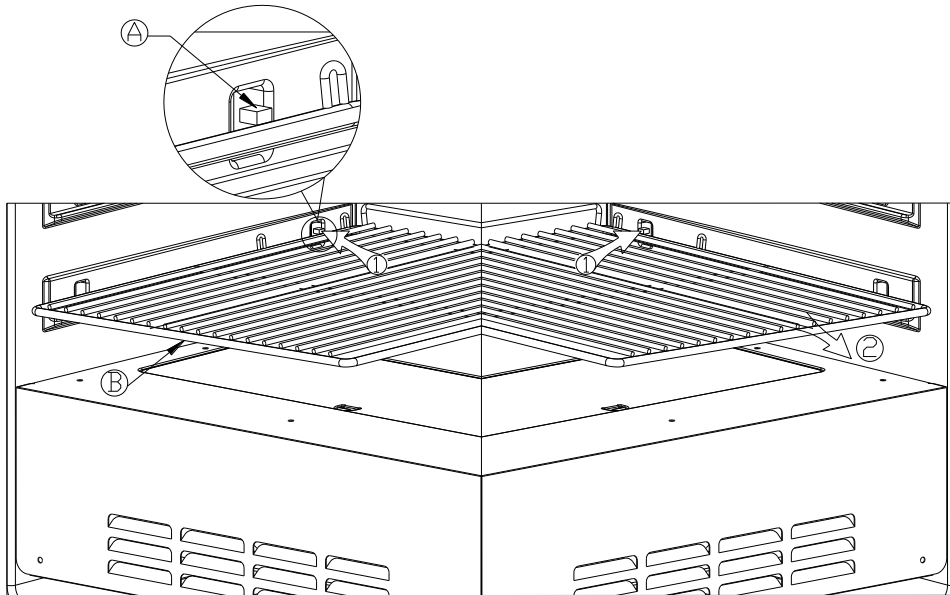
Toutes les unités sont équipées d'une porte à double vitrage à faible émission avec une troisième couche interne en acrylique pour minimiser la formation de condensation sur sa surface.

Meat Ager n'est pas entièrement étanche ; l'entrée d'air frais est admis par le tuyau d'échappement.

Notes : *Pendant le cycle de réfrigération, la chaleur est émise et dispersée à travers les surfaces externes de Meat Ager. Évitez de toucher les surfaces pendant ces cycles.*

ENLEVER LES ÉTAGÈRES

Extraction de l'étagère : Comme le montre le dessin d'instruction ci-dessous, appuyez sur un côté de la goupille de fixation de l'étagère ① retirez et enlevez l'étagère de l'autre côté de l'étrier de support ②, puis retirez complètement l'étagère en suivant la direction indiquée par la flèche ③. L'insertion de l'étagère se fera en suivant les instructions d'extraction à l'envers.



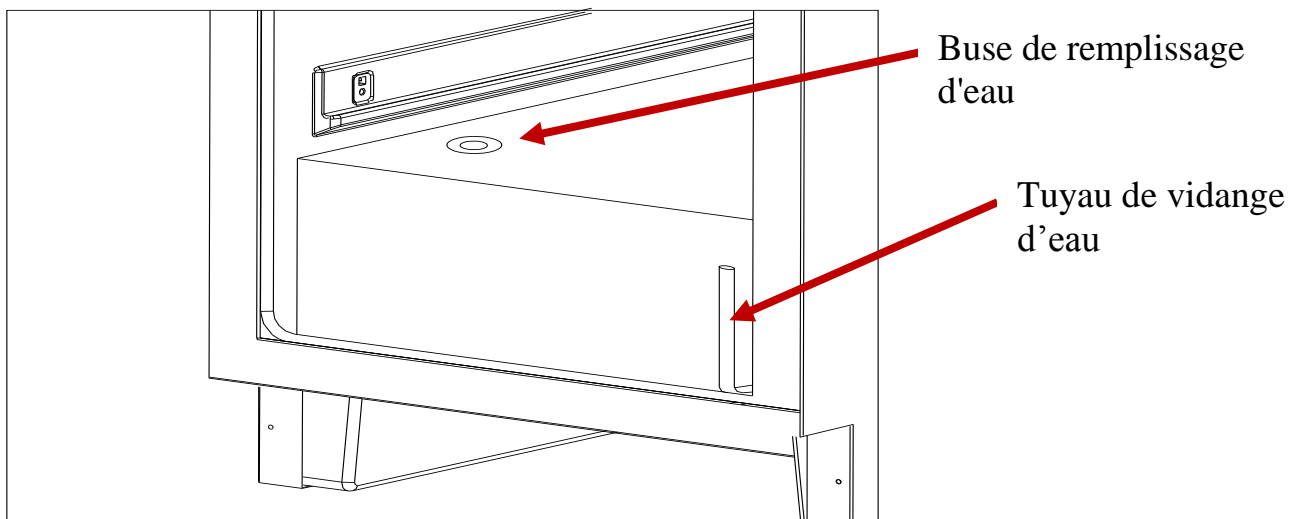
- 1、 « A » est la goupille de fixation de l'étagère
- 2、 « B » est l'étagère

DESCRIPTION DU SYSTÈME D'HUMIDIFICATION :

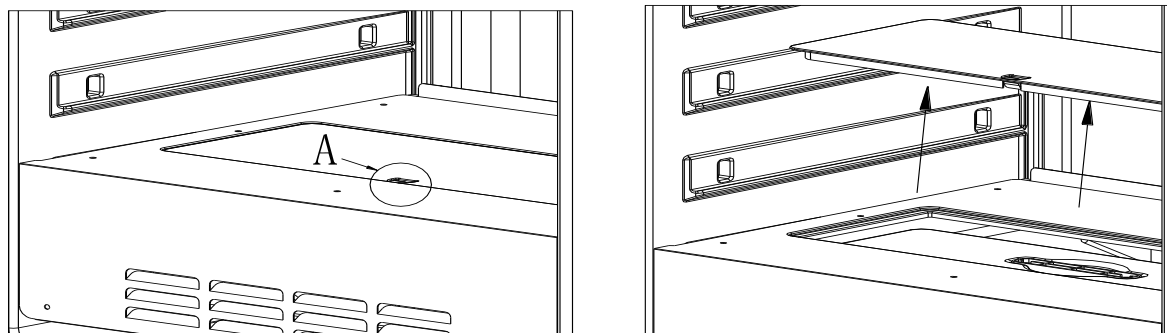
Ce produit dispose d'une fonction d'humidification automatique, avec un système spécial placé à l'intérieur du couvercle du ventilateur. S'il n'y a pas besoin d'entretien, il est interdit d'ouvrir et de retirer le système ! Ce produit a une fonction qui rappelle de remplir l'eau. Lorsque le niveau d'eau dans le réservoir est bas, un signal sonore est émis, la fenêtre d'affichage indique le code « E3 » indiquant le manque d'eau et le voyant lumineux clignote.

Vous trouverez ci-dessous une image schématique de l'opération de remplissage d'eau :

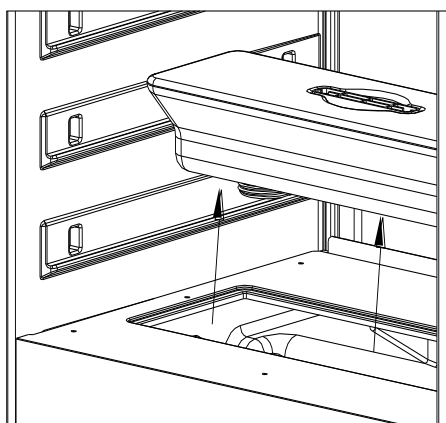
GDMA40



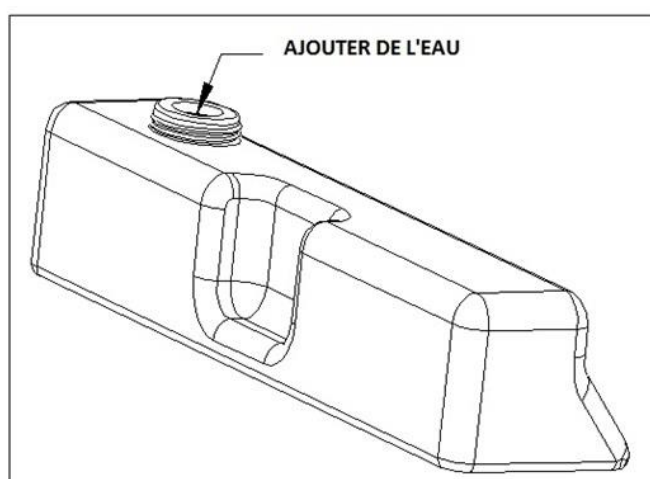
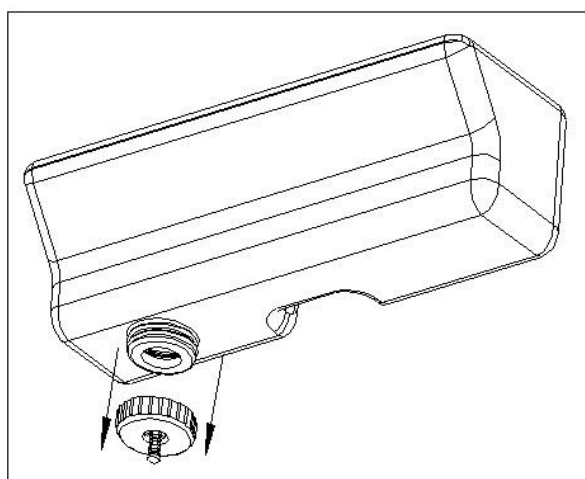
1. Appuyez d'abord sur la flèche pour ouvrir le couvercle du réservoir d'eau A ;



2. Une fois ouvert, vous pouvez voir le niveau de l'eau ; puis sortez le réservoir en suivant la direction indiquée par la flèche ;



3. Ensuite, tournez le bouchon au fond du réservoir. Une fois ouvert, ajoutez de l'eau. Ensuite, fermez le bouchon et remettez le couvercle, ce qui complète l'opération de remplissage.



RETOURNEMENT DE LA PORTE

Mise en garde : Pour éviter les accidents lors du changement de position de la porte, nous vous recommandons de vous faire aider par un assistant. La porte vitrée est lourde et, si elle tombe, elle peut causer des blessures et des dommages.

- Selon le modèle et le type de poignée dont Meat Ager est équipé, il pourrait être nécessaire de retourner la porte de 180 degrés.

- Selon le type de poignée dont Meat Ager est équipé, la porte pourrait ne pas être réversible ou pourrait nécessiter le changement du côté d'ouverture vers la droite ou la gauche.

1. Pour installer l'appareil à l'endroit où il sera utilisé, la porte doit pouvoir être ouverte à l' angle maximum
2. Utilisez un petit couteau (2) pour retirer le clou décoratif (1) du côté opposé (Dessin 1) ;
3. Utilisez le tournevis hexagonal (Outil 5) pour dévisser les vis (4) du dispositif antichute (3), puis retirez-le .(Dessin 1)
4. En tenant la porte, utilisez le tournevis hexagonal (Outil 5) pour extraire la barre interne de l'arbre de la porte (6) des deux extrémités en haut de la porte. Retirez la porte et mettez-la de côté. (Dessin 2)
5. Retirez les charnières supérieure et inférieure de la porte (7) (8) à l'aide du tournevis hexagonal M5 (Outil 5), puis montez la charnière de la porte sur le côté opposé. (Dessins 3 et 4)
6. Retournez la porte de 180 degrés, puis installez-la 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

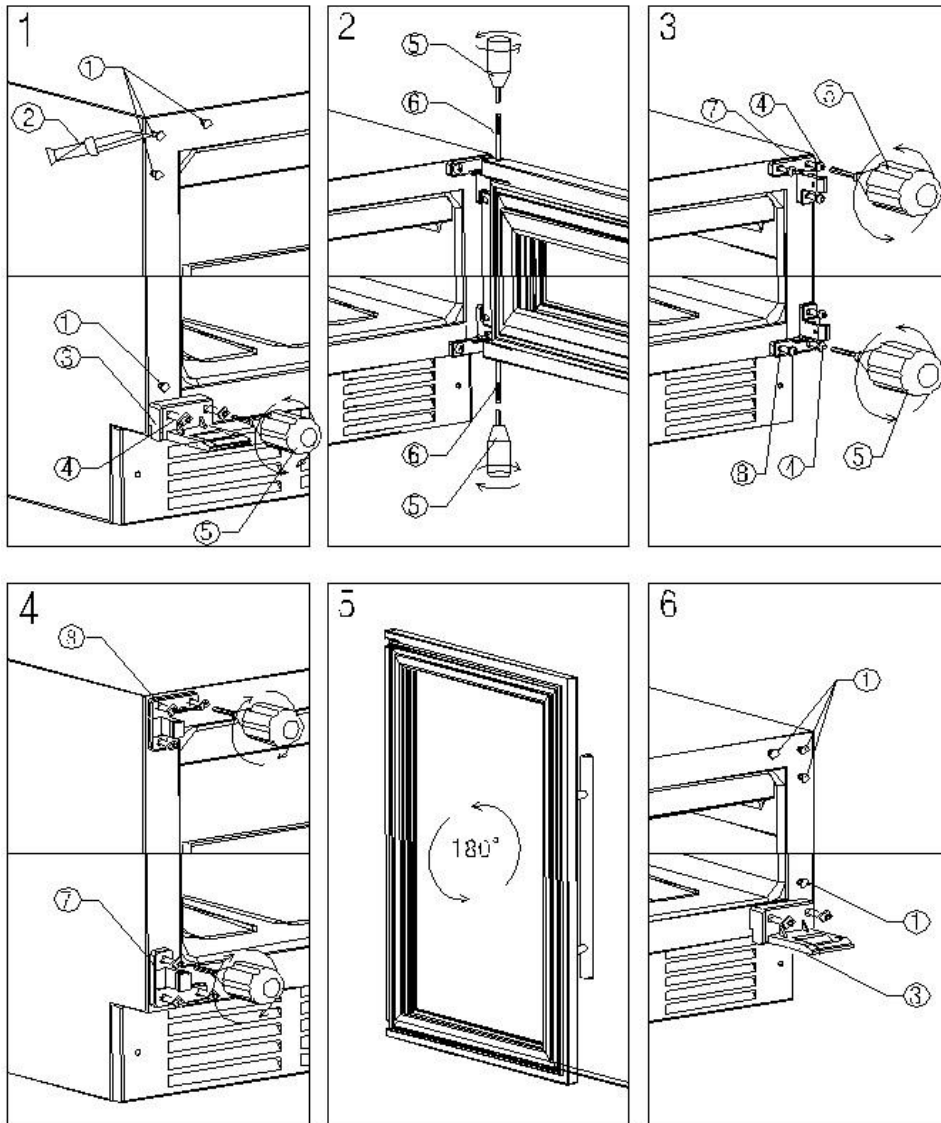
4. Vis hexagonale M5

5. Tournevis hexagonal M5

6. Barre interne du pivot de la porte

7. Charnière de porte supérieure

8. Charnière de porte inférieure

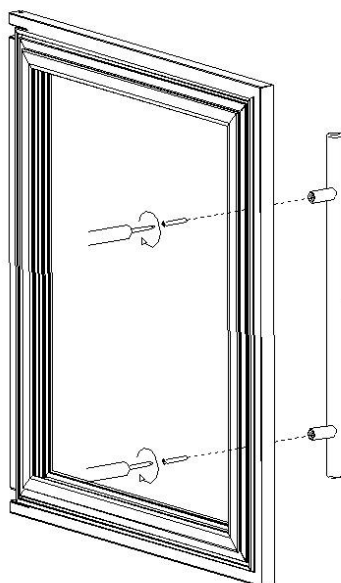


Alarme de temporisation de la porte :

Si la porte reste ouverte pendant plus de 5 minutes, le système d'alarme correspondant est activé, le voyant lumineux à LED clignote pour signaler à l'utilisateur de fermer la porte. Les voyants lumineux de l'alarme s'éteignent automatiquement lorsque la porte est fermée.

Méthode d'installation de la poignée

1. Retirez la poignée de l'emballage, puis retirez les 4 vis 4 * 35 du sac d'accessoires
2. Ouvrez le joint de la porte sur le côté de cette dernière, insérez les vis dans les 2 trous de la poignée sur le bord de la porte, puis alignez-les avec les trous de la poignée, serrez-les avec un tournevis, puis appuyez sur le joint de la porte.



Si les trous de vis de la poignée ne correspondent pas à ceux de la porte, utilisez une visseuse électrique pour les resserrer davantage (au ras de la surface) et installez la poignée correctement.

CONSEILS POUR LA QUALITÉ DE LA VIANDE

La viande qui a été reconnue comme la plus adaptée à la maturation à sec est la côte à l'os. Il est toujours préférable de l'acheter auprès d'un fournisseur qui se procure la viande dans un abattoir de bonne qualité.

Plus l'animal est jeune, meilleurs sont les résultats. Il est toujours conseillé d'acheter une pièce de viande ayant une bonne teneur en graisse et un bon persillé interne. La viande doit être maturée sur l'os plutôt que d'être suspendue ou coupée en morceaux aussi gros que possible. Il s'agit de minimiser l'exposition de la viande pure à l'air et de réduire la perte de poids.

La période de maturation à sec recommandée est d'au moins 21 jours, ce n'est qu'alors que le goût devient plus intense. NB : Vous pouvez bénéficier d'une période de maturation de 6 semaines maximum. La manipulation hygiénique des aliments doit toujours être garantie afin d'obtenir les meilleurs résultats. Une fois le processus terminé, la fine croûte qui s'est formée est parée et la viande est prête à être désossée ou découpée en steaks.

ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Assurez-vous que la prise électrique fonctionne en branchant un autre appareil électrique. Vérifiez les fusibles le cas échéant. Assurez-vous que la porte soit bien fermée.

Si Meat Ager ne semble pas fonctionner correctement, débranchez-le de la prise et contactez le service après-vente. Toute intervention sur le circuit réfrigérant doit être effectuée par un technicien spécialisé qui effectuera une inspection pour vérifier l'absence de fuites. De même, tout travail sur le circuit électrique doit être effectué par un électricien qualifié.

Notes : *Toute intervention effectuée par des techniciens non autorisés annulera et invalidera la garantie.*

PANNES DE COURANT

En cas de panne de courant, tous les réglages de température précédents sont automatiquement conservés et seront réinitialisés aux valeurs préréglées. (Voir le tableau des réglages par défaut).

Dans la plupart des cas, les pannes de courant sont résolues en peu de temps. Une interruption d'une heure ou deux n'affectera pas les températures de Meat Ager. Pour éviter un brusque changement de température lors d'une panne de courant, n'ouvrez pas la porte. En cas d'interruption prolongée, prenez les mesures nécessaires pour protéger la viande ou les aliments.

Quelle qu'en soit la cause, si vous constatez une température ou un taux d'humidité anormal à l'intérieur de Meat Ager, vous pouvez être sûr que seule une exposition prolongée et fréquente à de telles conditions anormales peut avoir des effets néfastes sur votre viande ou vos aliments.

DÉPANNAGE


Les problèmes les plus courants peuvent être résolus facilement, en évitant les frais d'un appel éventuel du service d'assistance. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions et consulter le tableau de dépannage.

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE |
|--|---|
| Meat Ager ne fonctionne pas. | La fiche n'est pas raccordée à la prise électrique. L'appareil est éteint. L'interrupteur automatique s'est déclenché ou le fusible s'est cassé. |
| Meat Ager ne réfrigère pas assez. | Vérifiez le réglage du contrôle de la température. L'environnement extérieur peut avoir besoin d'une valeur de réglage plus élevée. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte n'est pas étanche. |
| L'appareil est fréquemment éteint et allumé. | La température ambiante est plus élevée que la normale. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le contrôle de la température n'est pas réglé correctement. Le joint de la porte n'est pas étanche. |
| La lumière ne fonctionne pas. | La fiche n'est pas raccordée à la prise électrique. L'interrupteur automatique s'est déclenché ou le fusible a sauté. L'ampoule s'est éteinte. Le bouton d'éclairage est sur « OFF ». |
| Vibrations. | Vérifiez que Meat Ager soit nivelé. |
| Meat Ager émet un bruit excessif. | Le tintement peut être causé par le flux de réfrigérant, c'est un bruit normal. À la fin de chaque cycle, vous pouvez entendre un gargouillement, également causé par le flux de réfrigérant à l'intérieur de Meat Ager. La contraction et l'expansion des parois internes peuvent générer des claquements et des craquements. Meat Ager n'est pas nivelé. |

| | |
|--|--|
| <p>La porte n'est pas correctement fermée.</p> | <p>Meat Ager n'est pas nivelé. La porte a été retournée et mal installée. Le joint est abîmé (l'aimant ou le caoutchouc est usé) Les étagères ne sont pas dans la bonne position.</p> |
|--|--|

Avant d'éliminer l'appareil.

1. Débranchez la fiche de la prise électrique.
2. Coupez le câble principal et jetez-le.

| | ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT |
|---|---|
|  | <p>Ce symbole sur le produit, ou dans son emballage, indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Au lieu de cela, il faut l'emmener au point de collecte des déchets approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par la manipulation inappropriée de ce produit. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.</p> |