



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor FMD-2302A Meat Aging Cabinet – Dual Door UV Display

Model / SKU: FMD-2302A

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au



Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

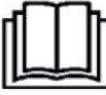
Official supplier source: <https://www.foodequipment.com.au/amfile/file/download/file/1303/product/6419/>

MEAT AGING CABINETS / CAVAS DE MADURACION DE CARNE / CAVES DE MATURATION Á VIANDES



Ref:	A070200021
Vers.	0

Please check your equivalent model in the equivalent table
Consulte su modelo equivalente en la tabla de equivalencias
Consultez votre modèle équivalent dans le tableau d'équivalences

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUSVOLTAGE	PLEASE READINSTRUCTIONS	PROTECTIVEEARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING

Instruction manual	36
Installation and Operation	
Manual de instrucciones	47
Uso y mantenimiento	
Manuel d'instructions	58
Installation et fonctionnement	

MACHINES DRAWING ELECTRICAL SITUATIONS / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS/ PLAN TECHNIQUE EN SITUATION ÉLECTRICITÉ

CM-WG23/ CM-WB23/ CM-WG26/ CM-WB26/ CM-CG-23/ CM-CB23/ CM-CG26/ CM-CB26¹
CE-CG23/ CE-CB23/ CE-CG26/ CE-CB26/ CE-WG23/ CE-WB23/ CE-WG26/ CE-WB26

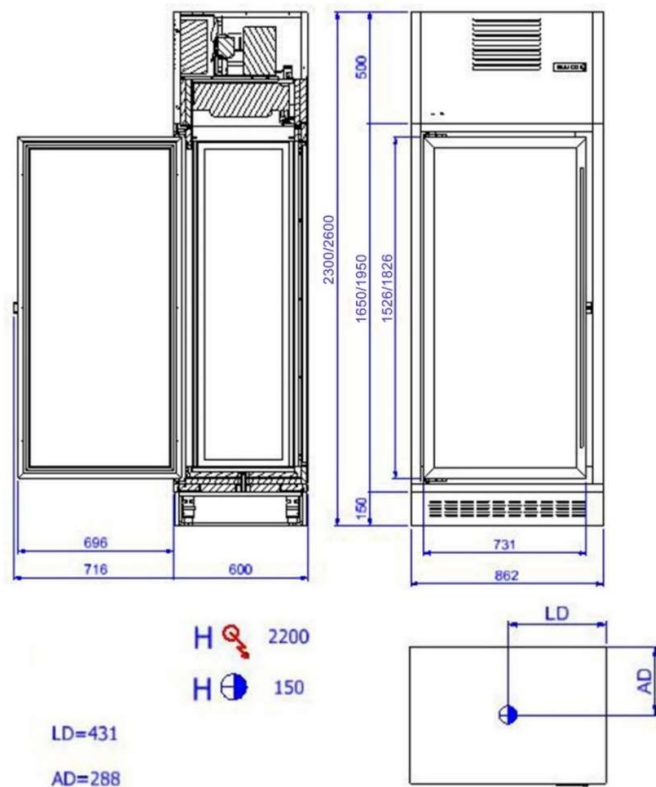


Fig. 1

¹ For models with condensing unit and remote/ para modelos con unidad condensadora y remota/ pour les modèles avec condenseur et unité déportée

REMOTE VERSION/ VERSION REMOTE/ GROUPE FROID À DISTANCE
CE-CG23/ CE-CB23/ CE-CG26/ CE-CB26/ CE-WG23/ CE-WB23/ CE-WG26/ CE-WB26

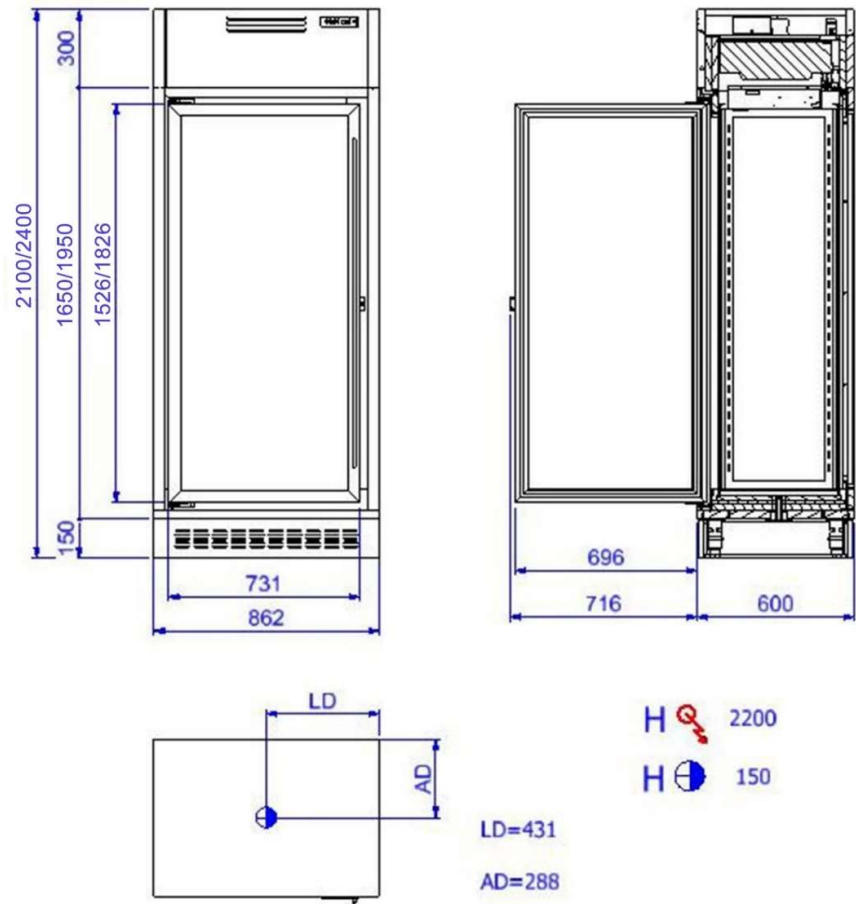


Fig 1-1

MACHINES DRAWING ELECTRICAL SITUATIONS / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS / PLAN TECHNIQUE EN SITUATION DU ÉLECTRICITÉ

CM-2CG-23/ CM-2CB23/ CM-2CG26/ CM-2CB26/ CM-2WG-23/ CM-2WB23/ CM-2WG26/ CM-2WB26²
CE-2CG23/ CE-2CB23/ CE-2CG26 / CE-2CB26/ CE-2WG23/ CE-2WB23CE-2WG26/ CE-2WB26

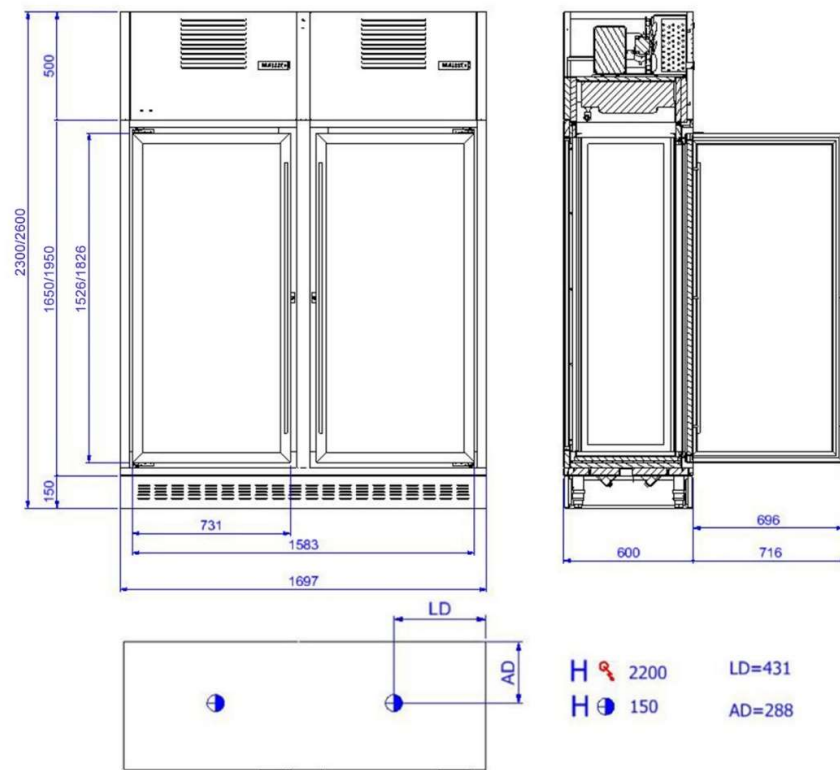


Fig. 2

² For models with condensing unit and remote/ para modelos con unidad condensadora y remota/ pour les modèles avec condenseur et unité déportée

REMOTE VERSION/ VERSION REMOTE/ GROUPE FROID À DISTANCE
CE-2CG23/ CE-2CB23/ CE-2CG26 / CE-2CB26/ CE-2WG23/ CE-2WB23CE-2WG26/ CE-2WB26

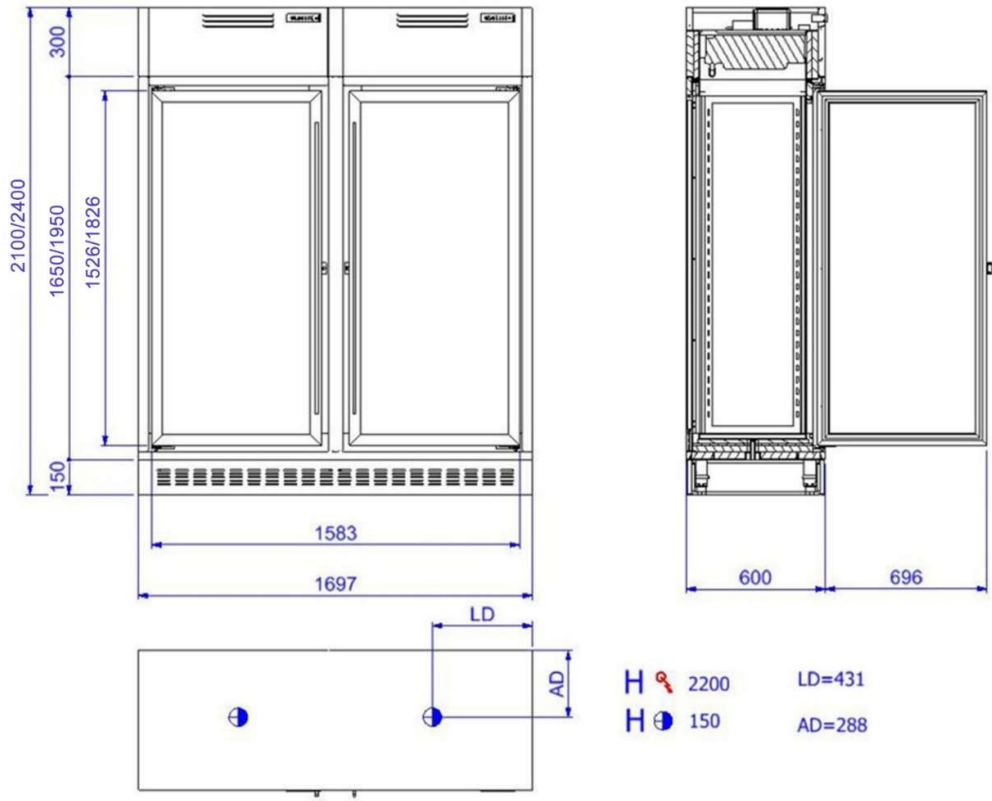


Fig 2.1

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES³
WITH EXTERNAL WATER SUPPLY/ CON APORTACIÓN EXTERNA DE AGUA/ AVEC ALIMENTATION EN EAU EXTÉRIEURE
Climate Class IV/ Clase climática IV/ Classe Climatique IV

Model/ Modelo/ Modèle	Capaci ty (L)/ Capaci dad (L)/ Capaci té (L)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Dimensions (mm) ⁴	Voltag e/ Voltaje / Votag e	Frequency/ Frecuencia/ Fréquence (Hz)	Electrical Power (W)/ Potencia eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W) ⁵	Cooling Power (W) / Potencia Fría (W) / Puissance de refroidissement (W)	Gross weight (Kg)/ Peso bruto (kg)/ Poids (Kg)	Gas Type / Gas Tipo / Gaz Type	Gas quantity / Cantidad de gas / quantité de gaz (gr)	Work Temperature (°C) / Temperatura de Trabajo (°C) / Temperature de travail (°C)	Light Type/ Tipo de luz/ Type Lumière
CM-CG23	520	862x632x2300	230 V/ 1N	50	1,08 (0,475)	1,01 (T ^a evap:- 10°C)	198	R452a	570	0°C /+4°C	WARM WHITE
				60	1,19 (0,475)	1,01 (T ^a evap:- 10°C)					
CM-CB23		862x632x2300		50	1,08 (0,475)	1,01 (T ^a evap:- 10°C)			570		
				60	1,19 (0,475)	1,01 (T ^a evap:- 10°C)					
CM-CG26	628	862x632x2600		50	1,11 (0,465)	1,35 (T ^a evap: - 10°C)	210		670		
				60	1,28 (0,475)	1,35 (T ^a evap: - 10C)					

⁴ In remote versions of the machines with external water supply, the height remains same/ En versiones remotas de las máquinas con suministro externo de agua, la altura sigue siendo la misma/ Dans les versions à distance des machines avec alimentation en eau externe, la hauteur reste la même.

⁵ In brackets power of the remote versions / Entre paréntesis potencia de la versiones remotas/ Entre parenthèses puissance des versions distantes

CM-CB26		862x632x2600		50	1,11 (0,465)	1,35 (T ^a evap: - 10°C)			670		
				60	1,28 (0,475)	1,35 (T ^a evap: - 10°C)					
CM-2CG23	520x2	1697x632x2300		50	1,95 (0,92)	1,85 (T ^a evap:- 10°C)	388		1100	0°C /+4°C	
				60	2,16 (0,93)	1,85 (T ^a evap: - 10°C)					
CM-2CB23		1697x632x2300		50	1,95 (0,92)	1,85 (T ^a evap:- 10°C)			1100		
				60	2,16 (0,93)	1,85 (T ^a evap: - 10°C)					
CM-2CG26	628x2	1697x632x2600		50	2,05 (1,03)	2,05 (T ^a evap:- 10°C)	407		1200		
				60	2,1 (0,86)	2,05 (T ^a evap: - 10°C)					
CM-2CB26		1697x632x2600		50	2,05 (1,03)	2,05 (T ^a evap:- 10°C)			1200		
				60	2,1 (0,86)	2,05 (T ^a evap: - 10°C)					
CM-WG23	520	862x632x2300		50	1,08 (0,475)	1,01 (T ^a evap:- 10°C)	194		570	0°C /+4°C	
				60	1,19 (0,475)	1,01 (T ^a evap:- 10°C)					
CM-WB23		862x632x2300		50	1,08 (0,475)	1,01 (T ^a evap:- 10°C)			570		
				60	1,19 (0,475)	1,01 (T ^a evap:- 10°C)					
CM-WG26	628	862x632x2600		50	1,11 (0,465)	1,35 (T ^a evap: - 10°C)	202		670		

			60	1,28 (0,475)	1,35 (T ^a evap: - 10°C)					
CM-WB26		862x632x2600	50	1,11 (0,465)	1,35 (T ^a evap: - 10°C)			670		
			60	1,28 (0,475)	1,35 (T ^a evap: - 10°C)					
CM-2WG23	520x2	1697x632x2300	50	1,95 (0,92)	1,85 (T ^a evap:- 10°C)	375		1100	0°C /+4°C	
			60	2,16 (0,93)	1,85 (T ^a evap: - 10°C)					
CM-2WB23		1697x632x2300	50	1,95 (0,92)	1,85 (T ^a evap:- 10°C)			1100		
			60	2,16 (0,93)	1,85 (T ^a evap: - 10°C)					
CM-2WG26	628x2	1697x632x2600	50	2,05 (1,03)	2,05 (T ^a evap:- 10°C)	394		1200		
			60	2,1 (0,86)	2,05 (T ^a evap: - 10°C)					
CM-2WB26		1697x632x2600	50	2,05 (1,03)	2,05 (T ^a evap:- 10°C)			1200		
			60	2,1 (0,86)	2,05 (T ^a evap: - 10°C)					

Table 1.

WITH EXTERNAL WATER SUPPLY/ CON APORTACIÓN EXTERNA DE AGUA/ AVEC ALIMENTATION EN EAU EXTÉRIEURE
Climate Class VI/ Clase climática VI/ Classe Climatique V

Model/ Modelo/ Modèle	Capacity (L)/ Capacidad (L)/ Capacité (L)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Dimensions (mm) ⁶	Voltage/ Voltaje/ Voltage	Frequency/ Frecuencia/ Fréquence (Hz)	Electrical Power (W)/ Potencia eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Cooling Power (W) / Potencia Fría (W) / Puissance de refroidissement (W)	Gross weight (Kg)/ Peso bruto (kg)/ Poids (Kg)	Gas Type / Gas Tipo / Gaz Type	Gas quantity / Cantidad de gas / quantité de gaz (gr)	Work Temperature (°C) / Temperatura de Trabajo (°C) / Temperature de travail (°C)	Light Type/ Tipo de luz/ Type Lumière		
CM-2CG23	520x2	1697x632x2300		50	1,965 (1,05)	1,96 (Tª evap:- 10°C)	388		1150	0°C /+4°C			
				60	2,175 (1,06)	1,96 (Tª evap:- 10°C)							
CM-2CB23		1697x632x2300		50	1,965 (1,05)	1,96 (Tª evap:- 10°C)			1150				
				60	2,175 (1,06)	1,96 (Tª evap:- 10°C)							
CM-2CG26	628x2	1697x632x2600		50	2,07 (1,06)	2,18 (Tª evap: - 10°C)	407					1250	
				60	2,12 (1,08)	2,18 (Tª evap: - 10°C)							
CM-2CB26		1697x632x2600		50	2,07 (1,06)	2,18 (Tª evap: - 10°C)						1250	
				60	2,12 (1,08)	2,18 (Tª evap: - 10°C)							

⁶ In remote versions of the machines with external water supply, the height remains same/ En versiones remotas de las máquinas con suministro externo de agua, la altura sigue siendo la misma/ Dans les versions à distance des machines avec alimentation en eau externe, la hauteur reste la même.

CM-WG23	520	862x632x2300	50	1,09 (0,56)	1,12 (T ^a evap:- 10°C)	194	580	0°C /+4°C	
				60	1,21 (0,56)				
CM-WB23		862x632x2300	50	1,09 (0,56)	1,12 (T ^a evap:- 10°C)		580		
			60	1,21 (0,56)	1,12 (T ^a evap:- 10°C)				
CM-WG26	628	862x632x2600	50	1,17 (0,55)	1,44 (T ^a evap:- 10°C)	202	680		
			60	1,33 (0,56)	1,44 (T ^a evap:- 10°C)				
CM-WB26		862x632x2600	50	1,17 (0,55)	1,44 (T ^a evap:- 10°C)		680		
			60	1,33 (0,56)	1,44 (T ^a evap:- 10°C)				
CM-2WG23	520x2	1697x632x2300	50	1,965 (1,05)	1,96 (T ^a evap:- 10°C)	375	1150	0°C /+4°C	
			60	2,175 (1,06)	1,96 (T ^a evap:- 10°C)				
CM-2WB23		1697x632x2300	50	1,965 (1,05)	1,96 (T ^a evap:- 10°C)		1150		
			60	2,175 (1,06)	1,96 (T ^a evap:- 10°C)				
CM-2WG26	628x2	1697x632x2600	50	2,07 (1,06)	2,18 (T ^a evap: - 10°C)	394	1250		
			60	2,12 (1,08)	2,18 (T ^a evap: - 10°C)				
CM-2WB26		1697x632x2600	50	2,07 (1,06)	2,18 (T ^a evap: - 10°C)		1250		

				60	2,12 (1,08)	2,18 (Tª evap: - 10ºC)					
--	--	--	--	----	----------------	---------------------------	--	--	--	--	--

Table 2.

WITHOUT EXTERNAL WATER SUPPLY/ SIN APORTACIÓN EXTERNA DE AGUA/ SANS ALIMENTATION EN EAU EXTÉRIEURE
Climate Class IV/ Clase climática IV/ Classe Climatique IV

Model/ Modelo/ Modèle	Capacity (L)/ Capacidad (L)/ Capacité (L)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Dimensions (mm) ⁷	Voltage/ Voltaje / Voltage	Frequency/ Frecuencia/ Fréquence (Hz)	Electrical Power (W)/ Potencia eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W) ⁸	Cooling Power (W) / Potencia Fría (W) / Puissance de refroidissement (W)	Gross weight (Kg)/ Peso bruto (kg)/ Poids (Kg)	Gas Type / Gas Tipo / Gaz Type	Gas quantity / Cantidad de gas / quantité de gaz (gr)	Work Temperature (°C) / Temperatura de Trabajo (°C) / Temperature de travail (°C)	Light Type/ Tipo de luz/ Type Lumière	
CE-CG23	520	862x632x2300	230 V/ 1N	50	1,825 (1,205)	1,35 (T ^a evap:-5°C)	198	R452a	550	0°C /+4°C	WARM WHITE	
				60	1,975 (1,205)	1,35 (T ^a evap:-5°C)						
CE-CB23		862x632x2300		50	1,825 (1,205)	1,35 (T ^a evap:-5°C)			550			
				60	1,975 (1,205)	1,35 (T ^a evap:-5°C)						
CE-CG26	628	862x632x2600		50	1,91 (1,085)	1,48 (T ^a evap: -5°C)	210		560			
				60	2,110 (1,095)	1,48 (T ^a evap: -5C)						
CE-CB26		862x632x2600		50	1,91 (1,085)	1,48 (T ^a evap: -5°C)			560			

⁷ In remote versions without external water supply total height reduces 200mm/ En versiones remotas sin aporte de agua externa la altura se reduce 200mm/ Dans les versions à distance sans alimentation en eau externe, la hauteur totale réduit de 200 mm

⁸ In brackets power of the remote versions / Entre paréntesis potencia de la versiones remotas/ Entre parenthèses puissance des versions distantes

			60	2,110 (1,095)	1,48 (T ^a evap: - 5°C)				
CE-2CG23	520x2	1697x632x2300	50	3,065 (2,025)	2,25 (T ^a evap:- 5°C)	388		550 x 2	0°C /+4°C
CE-2CB23		1697x632x2300	60	3,225 (2,03)	2,25 (T ^a evap: - 5°C)			550 x 2	
CE-2CG26	628x2	1697x632x2600	50	3,065 (2,025)	2,25 (T ^a evap:- 5°C)			560 x 2	
CE-2CB26		1697x632x2600	60	3,225 (2,03)	2,25 (T ^a evap: - 5°C)	407		560 x 2	
CE-WG23	520	862x632x2300	50	3,25 (1,19)	2,38 (T ^a evap:- 5°C)			550	0°C /+4°C
CE-WB23		862x632x2300	60	3,440 (1,2)	2,38 (T ^a evap: - 5°C)			550	
CE-WG26	628	862x632x2600	50	3,25 (1,19)	2,38 (T ^a evap:- 5°C)	194		560	
			60	3,440 (1,2)	2,38 (T ^a evap: - 5°C)				
			50	1,825 (1,205)	1,35 (T ^a evap:- 5°C)				
			60	1,975 (1,205)	1,35 (T ^a evap:- 5°C)				
			50	1,825 (1,205)	1,35 (T ^a evap:- 5°C)				
			60	1,975 (1,205)	1,35 (T ^a evap:- 5°C)				
			50	1,91 (1,085)	1,48 (T ^a evap: - 5°C)	202			
			60	2,110 (1,095)	1,48 (T ^a evap: - 5°C)				

CE-WB26		862x632x2600		50	1,91 (1,085)	1,48 (T ^a evap: - 5°C)			560		
				60	2,110 (1,095)	1,48 (T ^a evap: - 5°C)					
CE-2WG23	520x2	1697x632x2300		50	3,065 (2,025)	2,25 (T ^a evap:- 5°C)	375		550 x 2	0°C /+4°C	
				60	3,225 (2,03)	2,25 (T ^a evap: - 5°C)					
CE-2WB23		1697x632x2300		50	3,065 (2,025)	2,25 (T ^a evap:- 5°C)			550 x 2		
				60	3,225 (2,03)	2,25 (T ^a evap: - 5°C)					
CE-2WG26	628x2	1697x632x2600		50	3,25 (1,19)	2,38 (T ^a evap:- 5°C)	394		560 x 2		
				60	3,440 (1,2)	2,38 (T ^a evap: - 5°C)					
CE-2WB26		1697x632x2600		50	3,25 (1,19)	2,38 (T ^a evap:- 5°C)			560 x 2		
				60	3,440 (1,2)	2,38 (T ^a evap: - 5°C)					

Table 3.

WITH EXTERNAL WATER SUPPLY/ CON APORTACIÓN EXTERNA DE AGUA/ SANS ALIMENTATION EN EAU EXTÉRIEURE
Climate Class VI/ Clase climática VI/ Classe Climatique V

Model/ Modelo/ Modèle	Capacity (L)/ Capacidad (L)/ Capacité (L)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Dimensions (mm) ⁹	Voltage/ Voltaje/ Voltage	Frequency/ Frecuencia/ Fréquence (Hz)	Electrical Power (W)/ Potencia eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Cooling Power (W) / Potencia Fría (W) / Puissance de refroidissement (W)	Gross weight (Kg)/ Peso bruto (kg)/ Poids (Kg)	Gas Type / Gas Tipo / Gaz Type	Gas quantity / Cantidad de gas / quantité de gaz (gr)	Work Temperature (°C) / Temperatura de Trabajo (°C) / Temperature de travail (°C)	Light Type/ Tipo de luz/ Type Lumière	
CE-CG23	520	862x632x2300	230 V/ 1N	50	1,865 (1,305)	1,48 (T ^a evap: - 5º)	198	R452a	680	0ºC /+4ºC	WARM WHITE	
				60	1,995 (1,305)	1,48 (T ^a evap: - 5º)						
CE-CB23		862x632x2300		50	1,865 (1,305)	1,48 (T ^a evap: - 5º)			680			
				60	1,995 (1,305)	1,48 (T ^a evap: - 5º)						
CE- 2CG23	520x2	1697x632x2300		50	3,155 (2,18)	2,41 (T ^a evap: - 5º)	388		1250	0ºC /+4ºC		
				60	3,305 (2,2)	2,41 (T ^a evap: - 5º)						
CE- 2CB23		1697x632x2300		50	3,155 (2,18)	2,41 (T ^a evap: - 5º)			1250			

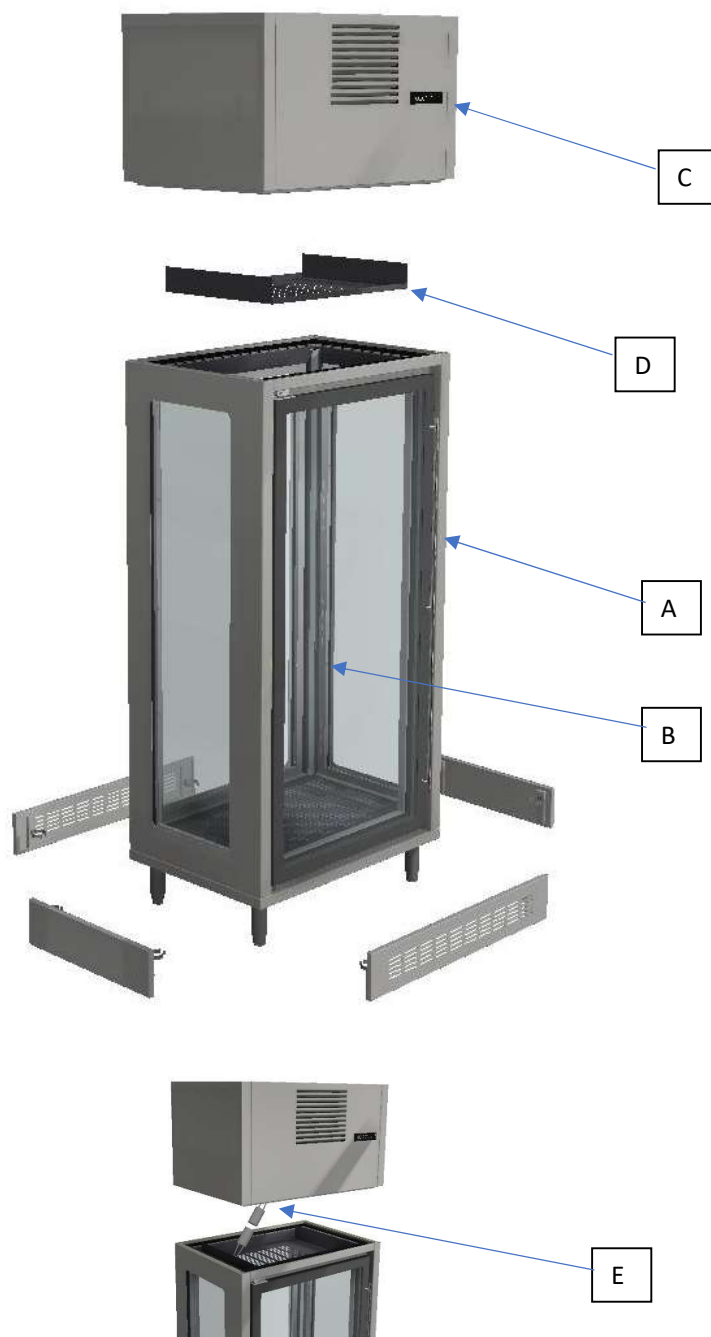
⁹ In remote versions without external water supply total height reduces 200mm/ En versiones remotas sin aporte de agua externa la altura se reduce 200mm/ Dans les versions à distance sans alimentation en eau externe, la hauteur totale réduit de 200 mm

				60	3,305 (2,2)	2,41 (T ^a evap: - 5°)					
CE-WG23	520	862x632x2300		50	1,865 (1,305)	1,48 (T ^a evap: - 5°)	194		680	0°C /+4°C	
				60	1,995 (1,305)	1,48 (T ^a evap: - 5°)					
CE-WB23		862x632x2300		50	1,865 (1,305)	1,48 (T ^a evap: - 5°)			680		
				60	1,995 (1,305)	1,48 (T ^a evap: - 5°)					
CE- 2WG23	520x2	1697x632x2300		50	3,155 (2,18)	2,41 (T ^a evap: - 5°)	375		1250	0°C /+4°C	
				60	3,305 (2,2)	2,41 (T ^a evap: - 5°)					
CE- 2WB23		1697x632x2300		50	3,155 (2,18)	4,21 (T ^a evap: - 5°)			1250		
				60	3,305 (2,2)	2,41 (T ^a evap: - 5°)					

Table 4.

ASSEMBLY / MONTAJE / ASSEMBLAGE D'ENCASTREMENT

Without water supply/ sin aporte de agua/
Sans approvisionnement en eau



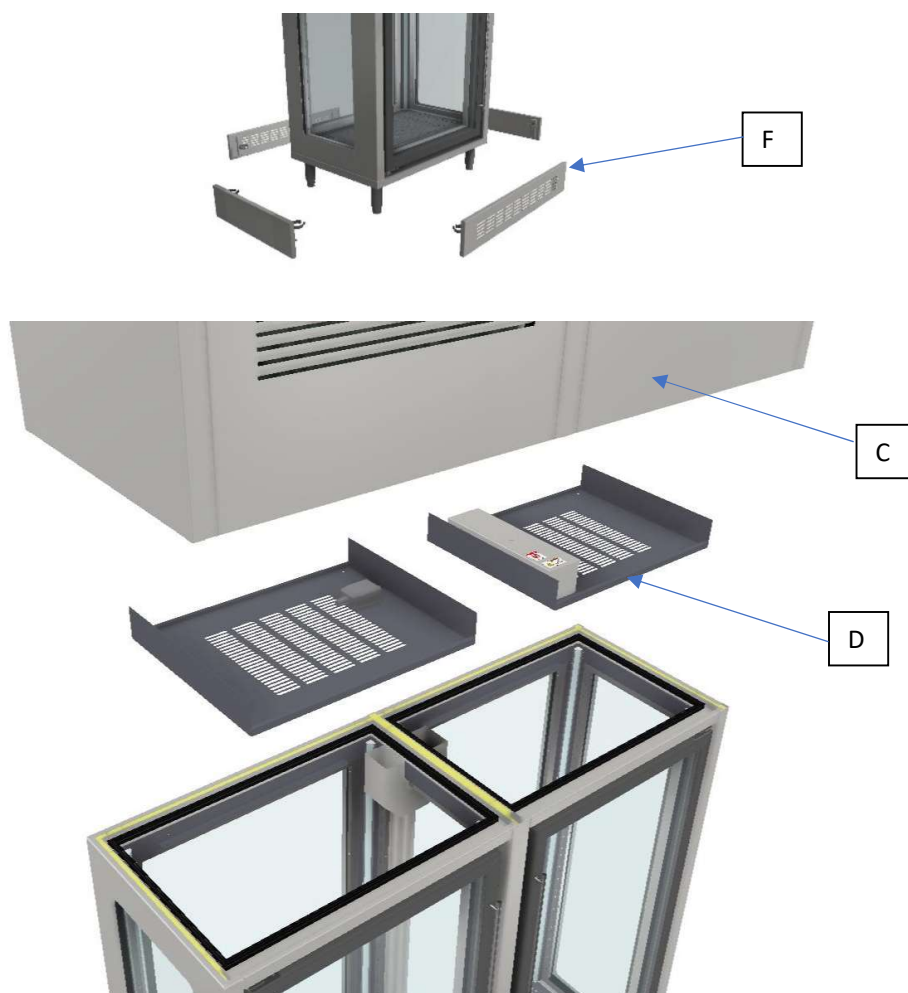


Fig. 3

- 1 Take A and C parts out of the packaging.
- 2 Place the cabinet (A) vertically and extract the accessories (B) that can disturb.
- 3 Assembly the evaporator section (C) above the cabinet (A). It is necessary to position both in the same direction. The electronic control of the cold unit (C), should be in the same side as the body door (A).
- 4 Unscrew the evaporator protection cover (D). Be aware that germicidal ultraviolet light and the humidity probe is on this protection cover, so remove the cover carefully and unplug the light.
- 5 Connect the terminal blocks (E) for LED lights.
- 6 Assembly the evaporator protection cover (D) back and connect back the germicidal ultraviolet light and the humidity probe.
- 7 Assembly the accessories (B) inside of the body (A).
- 8 In case of spillage, connect a drainpipe for proper water collection (A).
- 9 Assembly plinths (F) on the body (A).
- 10 Plug it. (230 v.a.c.)

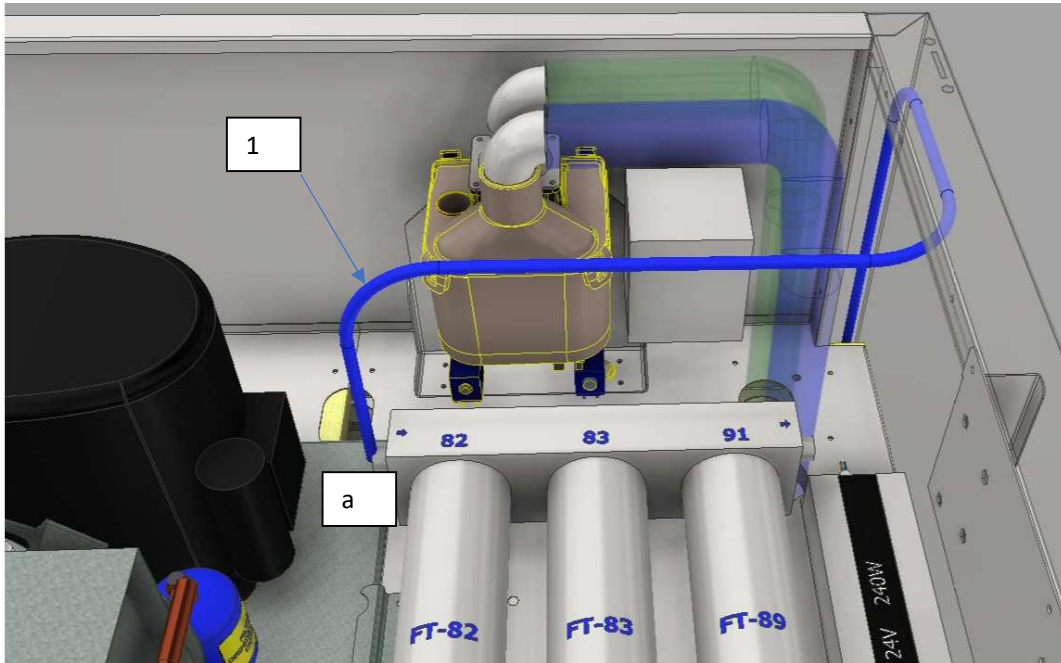
- 1 Desembalar los dos paquetes (A) y (C).
- 2 Situar el elemento (A) expositor, de pie y extraer el elemento (B) estantes u otro accesorio que pueda molestar, y dejarlo fuera.
- 3 Situar el elemento (C) unidad frigorífica, sobre el expositor (A). Es necesario que coincidan el control electrónico pertenecientes a la unidad frigorífica (C) con las puertas (A).
- 4 Desmontar la chapa de protección del evaporador (D). Tenga en cuenta que la luz ultravioleta germicida y la sonda de humedad están en esta cubierta de protección, por lo tanto, retire la cubierta con cuidado y desenchufe la luz.
- 5 Conectar las clemas polarizadas de iluminación (E) LED.
- 6 Volver a fijar la chapa de protección del evaporador (D) y vuelva a conectar la luz ultravioleta germicida y la sonda de humedad.
- 7 Introducir el estante u otros accesorios (B) dentro del expositor (A).
- 8 Conectar un desagüe para recogida de líquidos.
- 9 Colocar los zócalos (F) en el cuerpo (A).
- 10 Conectar cable eléctrico a red (230 v.a.c.).

- 1 Déballez les deux paquets (A) et (C).
- 2 Placez l'armoire (A) à la verticale et extrayez les accessoires (B) pouvant gêner.
- 3 Placer l'élément (C) unité frigorifique sur le présentoir (A). Il faut que la commande électronique qui appartient à l'unité frigorifique coïncident (C) avec les portes (A).
- 4 Dévisser le couvercle de protection de l'évaporateur (D). Sachez que ce cache de protection contient des rayons ultraviolets germicides et la sonde d'humidité. Retirez-le soigneusement et débranchez-le.
- 5 Connecter les bornes polarisées d'éclairage (E).
- 6 Remontez le couvercle de protection de l'évaporateur (D) et rebranchez la lumière ultraviolette germicide et la sonde d'humidité.
- 7 Assemblez les accessoires (B) à l'intérieur du corps (A).
- 8 En cas de fuite, raccordez un tuyau de drainage pour une récupération adéquate de l'eau (A).
- 9 Placer les socles (F) sur le corps (A).
- 10 Brancher le câble électrique au réseau (230 v.a.c.).

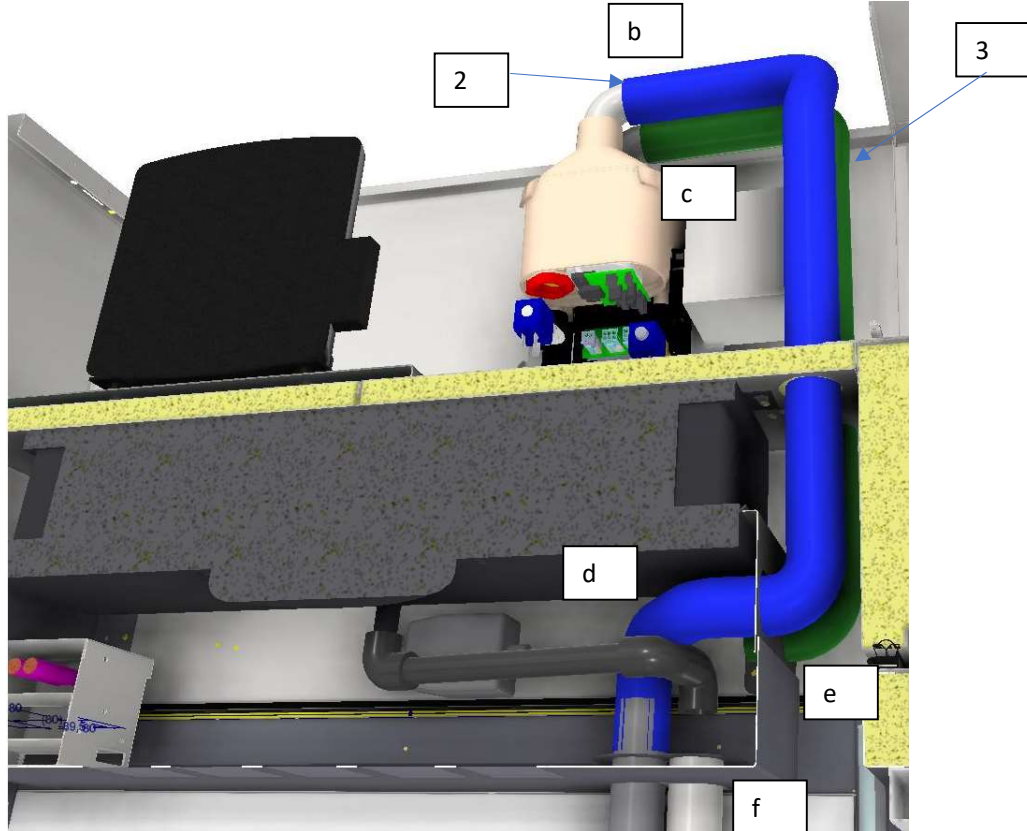
Fig. 4

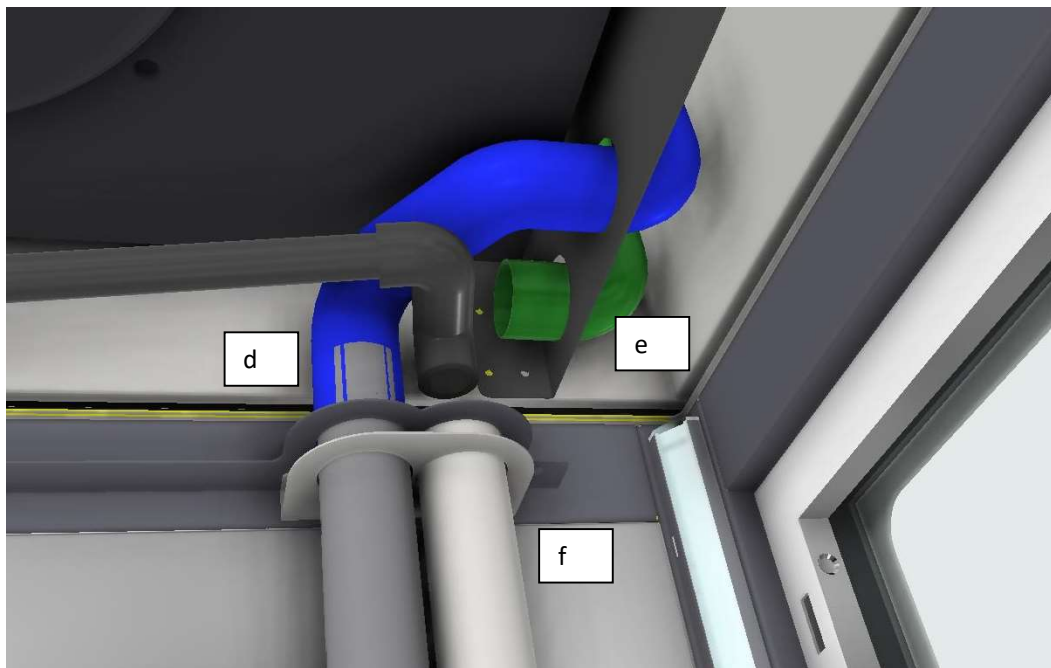
ASSEMBLY / MONTAJE / ASSEMBLAGE D'ENCASTREMENT

With water supply/ con aporte de agua/
Avec approvisionnement en eau

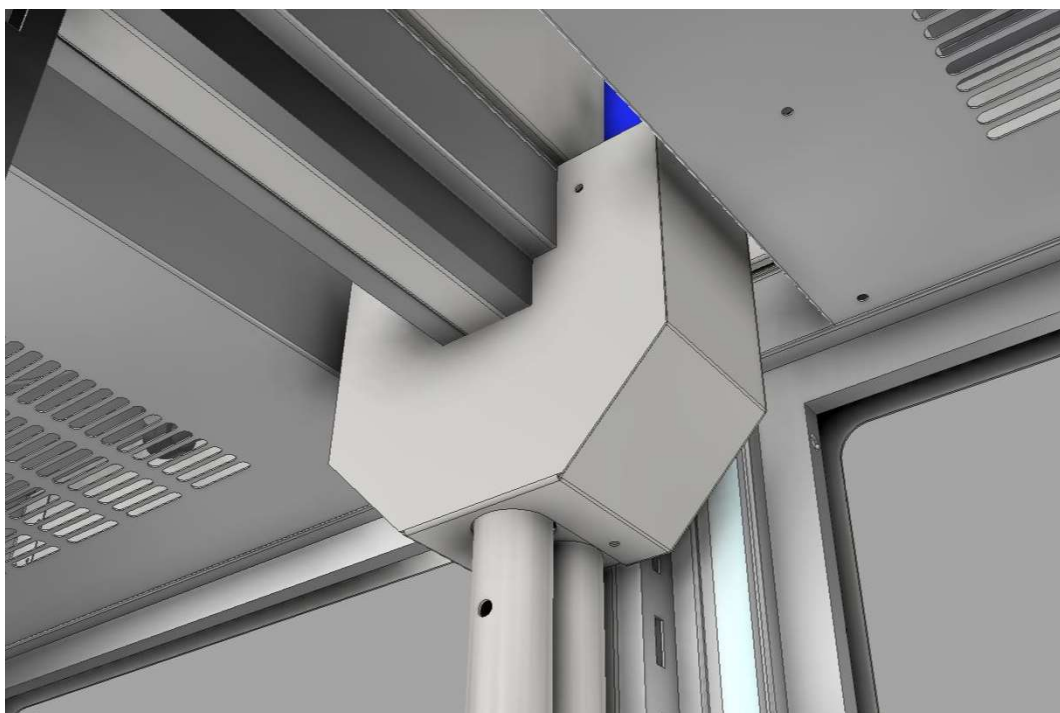


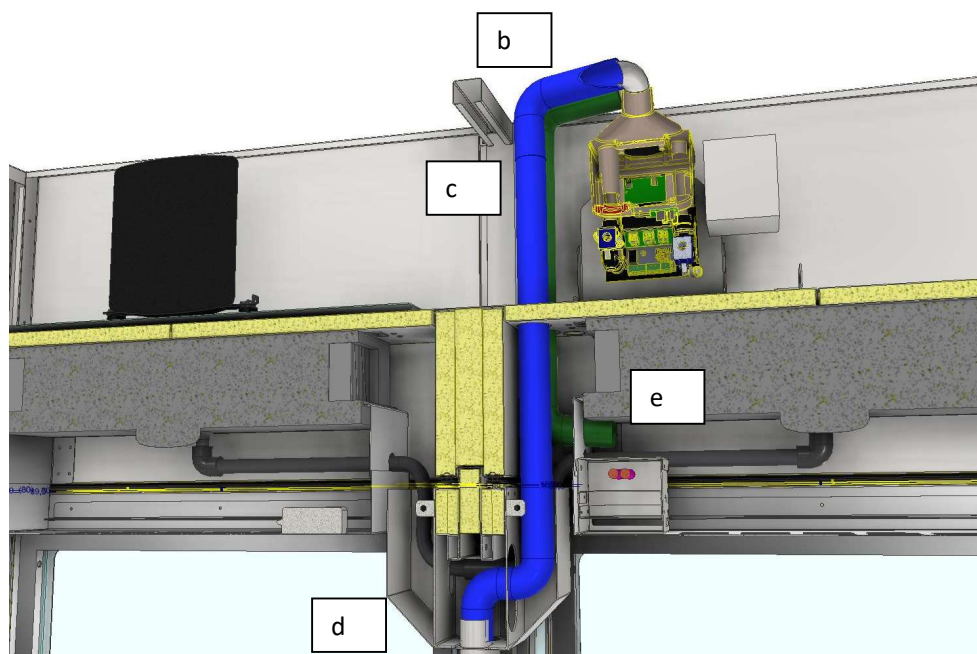
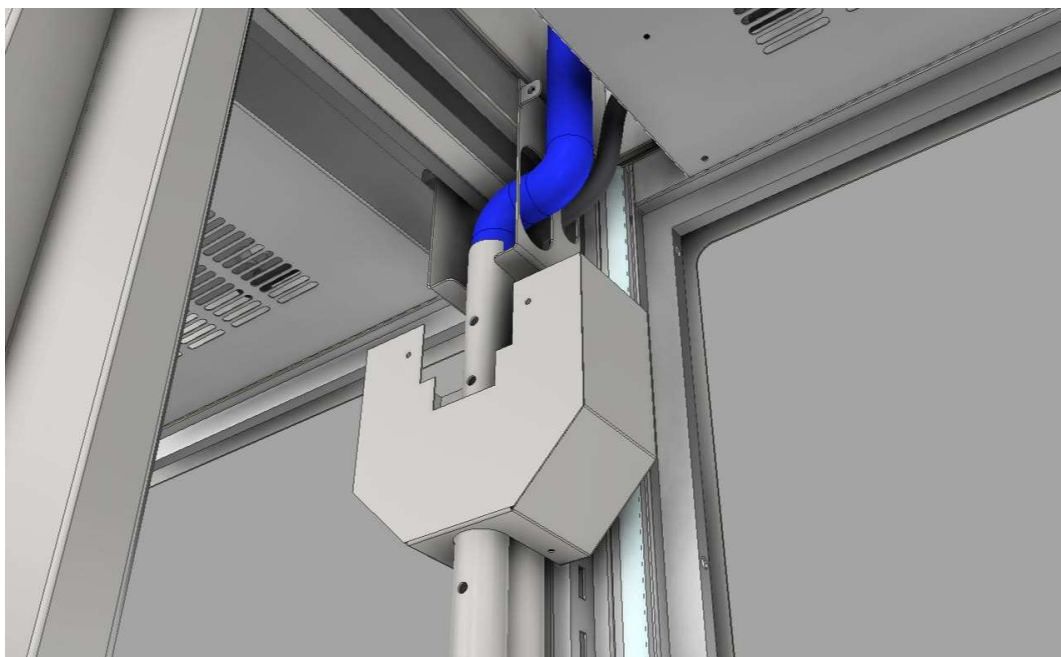
Models with 1 door / Modelos de 1 puerta/
Modèles à une porte





Models with 2 doors / Modelos de 2 puertas/
Modèles à deux portes





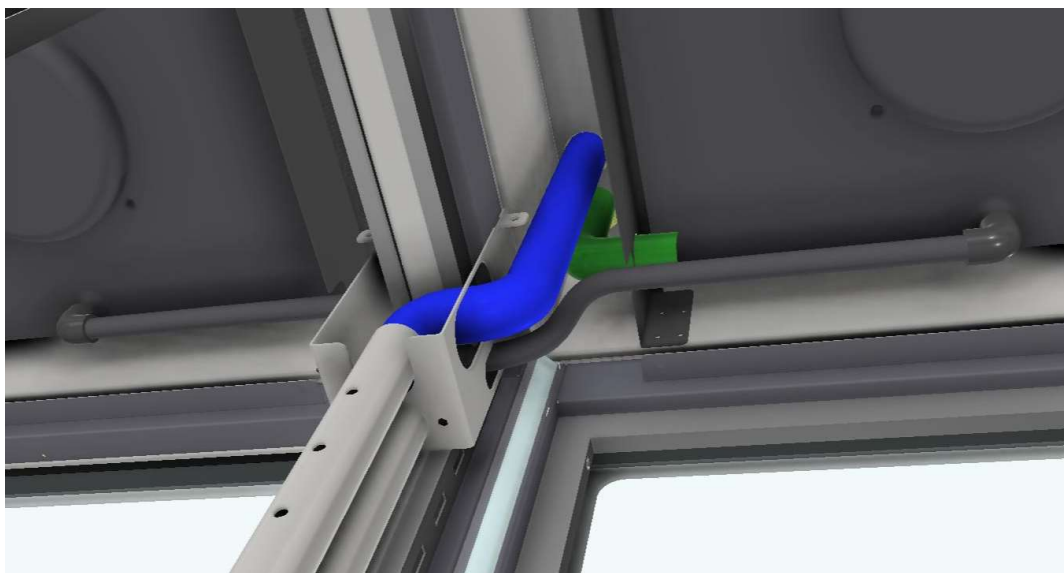


Fig. 5

1 Follow the instructions in Figure 5 till point 5. And continue as below:

- a. Connect the 1/4 "water pipe (1) to the deionizer
- b. The blue tube (2) will be connected to the Humisonic as indicated in the figure .
- c. The green tube (3) will be connected to the Humisonic on one hand and on the other it will be placed in the indicated position to take air as indicated in the figure.
- d. Connect the blue tube to the spray tube of the lower body (A). Position the green tube as indicated in the image.
- e. Embed the tube to the drain pipe.

Note: if the cellar has two doors, you must remove the bezel to access the connection area as shown in the figures above.

2. Reattach the evaporator protection plate (D) and reconnect the germicidal ultraviolet light and humidity probe.

3 Insert the shelf or other accessories (B) into the display rack (A).

4 Connect a drain to collect liquids.

5 Place the sockets (F) on the body (A).

6 Connect the power cable to the mains (230 VAC).

1 Siga las instrucciones de la figura 5 hasta el punto 5. Y prosiga como sigue a continuación:

- a. Conecte el tubo de agua de 1/4" (1) al desionizador
- b. El tubo azul (2) vendrá conectado al Humisonic según se indican en la figura.
- c. El tubo verde (3) vendrá conectado al Humisonic por un lado y por otro se colocará en la posición indicada para que coja aire según se indican en la figura.
- d. Conecte el tubo azul al tubo aspersor del cuerpo inferior (A).
- e. Posicione el tubo verde según se indica en la imagen.
- f. Emboque el tubo al tubo del desagüe.

Nota: en caso de que la cava tenga dos puertas, deberá desmontar el embellecedor para acceder a la zona de conexionado según se enseña en las figuras de arriba.

2. Volver a fijar la chapa de protección del evaporador (D) y vuelva a conectar la luz ultravioleta germicida y sonda de humedad.

3 Introducir el estante u otros accesorios (B) dentro del expositor (A).

4 Conectar un desagüe para recogida de líquidos.

5 Colocar los zócalos (F) en el cuerpo (A).

6 Conectar cable eléctrico a red (230 v.a.c.).

1 Suivez les instructions de la figure 5 au point 5. Et continuez comme suit:

- a) Connectez le tuyau d'eau 1/4 "(1) au déioniseur
- b) Le tube bleu (2) sera connecté au Humisonic comme indiqué sur la figure.
- c) Le tube vert (3) sera connecté à l'Humisonic d'une part et d'autre part il sera placé dans la position indiquée pour prendre l'air comme indiqué sur la figure.
- d) Connectez le tube bleu au tube de pulvérisation du bas du corps (A).
- e) Positionnez le tube vert comme indiqué sur l'image.
- f) Insérez le tube dans le tuyau de vidange.

Remarque: si la cave a deux portes, vous devez retirer le cadre pour accéder à la zone de connexion comme indiqué dans les figures ci-dessus.

2. Remettez en place la plaque de protection de l'évaporateur (D) et rebranchez la lumière germicide ultraviolette et la sonde d'humidité.

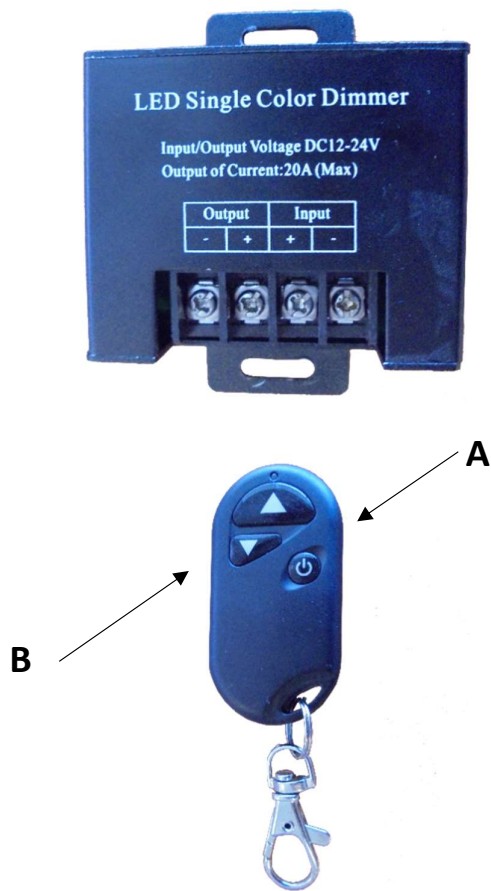
3 Insérez l'étagère ou d'autres accessoires (B) dans le rack d'affichage (A).

4 Connectez un drain pour collecter les liquides.

5 Placez les douilles (F) sur le corps (A).

6 Connectez le câble d'alimentation au réseau (230 VAC).

LED



Supply Voltage/ Voltage/ Voltage	12~24VDC
Max load current/ Corriente max./ courant maximum:	8 Amps
Output/ salida/ Sortie	1 channel
Working Temperature/ Tª trabajo/ Tª travail:	-4° ~ 140°F (-20° ~ 60°C)
Static Power Consumption/ Consumo/ consommation	< 1 Watt
Output Power/ potencia salida/ Puissance de sortie	96 Watts (12V) / 192 Watts (24V)
FCC ID	2AFRVFC433RMT5

Fig. 6

Control Panel/ Panel de control/ Panneau de contrôle

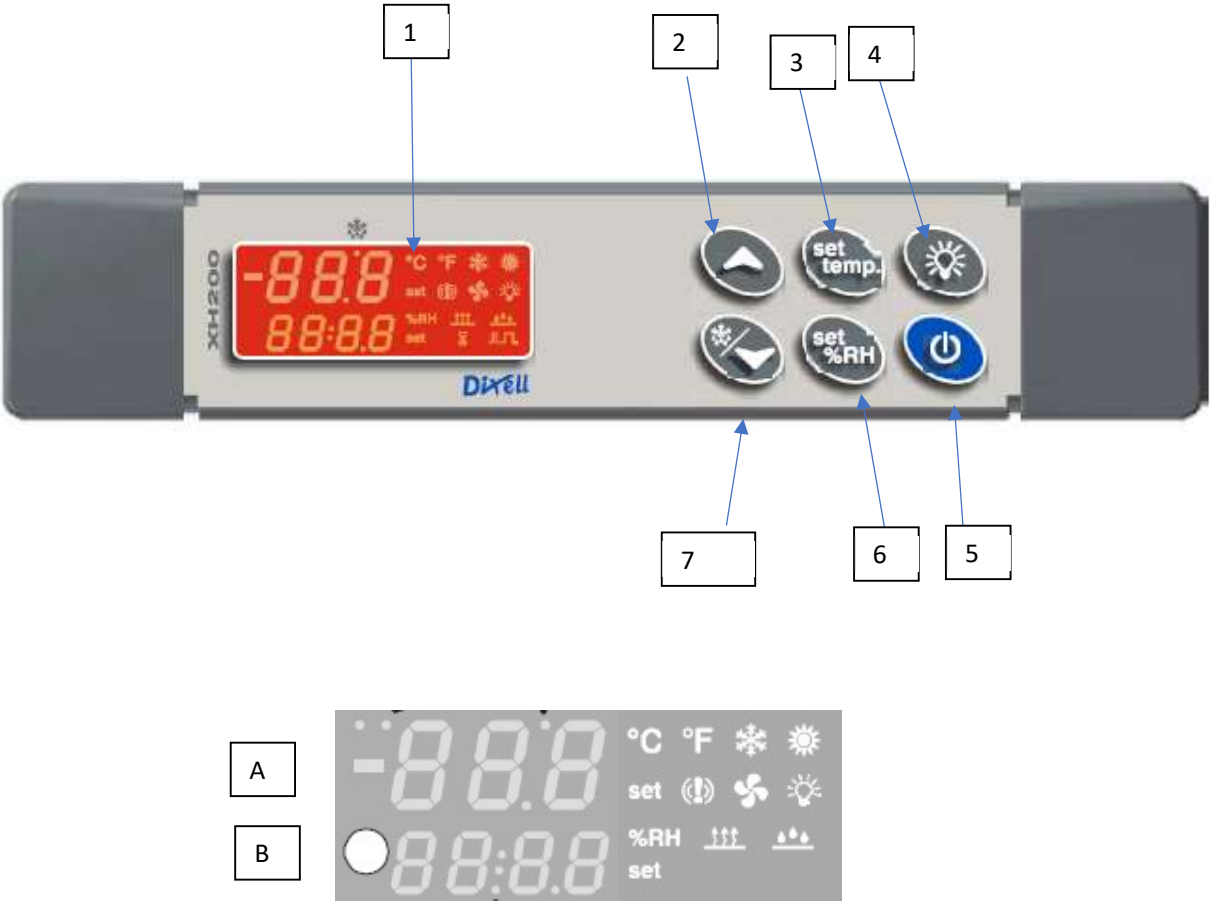


Fig. 7

Accesorios/ Accesorios/ Accessoires

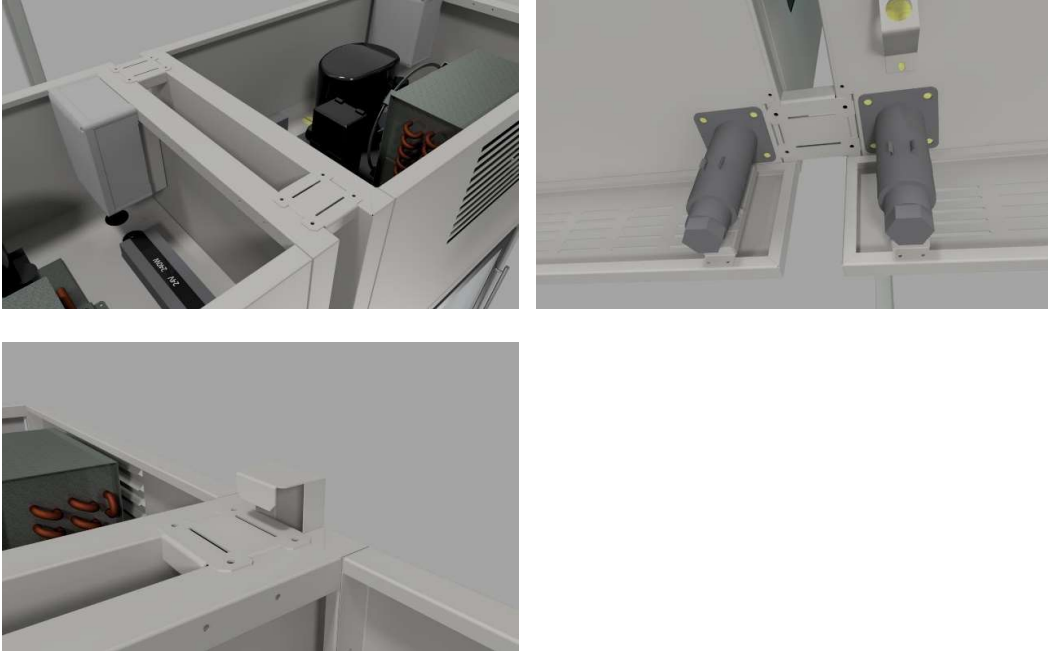


Fig. 8

- 1 Place the upper and lower supports in the cellar.
 - 2 Hang the front clearance.
-
- 1 Coloque los soportes superior e inferior en la cava.
 - 2 Cuelgue la separación frontal.
-
- 1 Placez les supports supérieur et inférieur dans la cave.
 - 2 Accrochez le dégagement avant.



a)



b)



c)



d)



a)



b)

Fig. 9.



a)



b)

Fig. 10

Bottom electric and water supply/ Entrada inferior de agua y electricidad/ Entrée d'eau et d'électricité plus basse

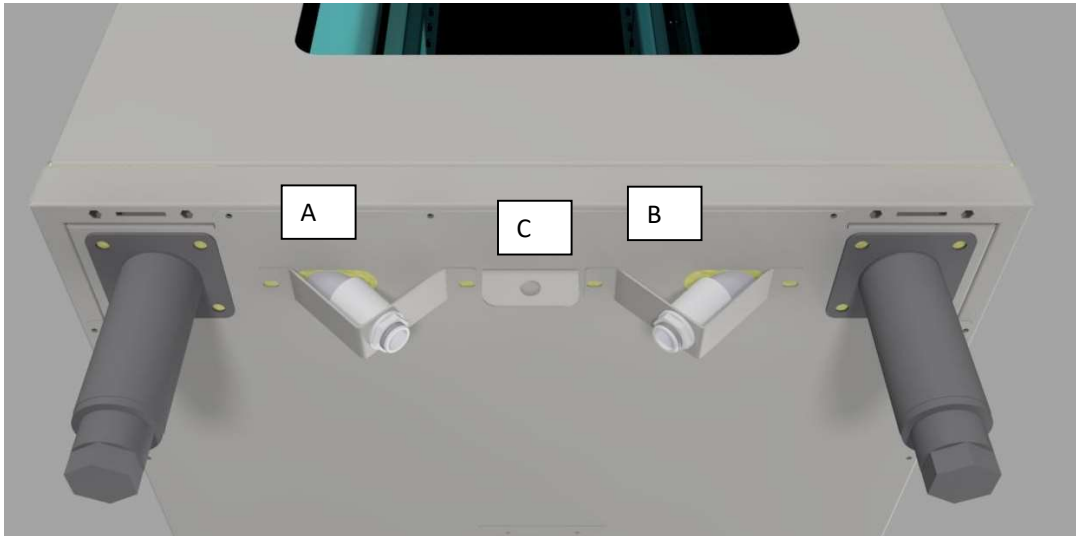


Fig. 11

By default, the water inlet and the electrical connection are made through the upper part of the cellar. However, there is a possibility that it can be done from the bottom through:

- A. Electricity (near the door)
- B. Water inlet

If the water inlet is made from the bottom, the butterfly valve must be removed from the top of the cellar (part C in figure 3) and placed in the support C of figure 11. The connection The network will be made using a $\frac{1}{2}$ hose and the connection to the deionizer is made using a $\frac{1}{4}$ flexible tube.

Por defecto la entrada de agua y la conexión eléctrica se realiza por la parte superior de la cava. Sin embargo, existe la posibilidad de que se realice por la parte inferior a través de:

- A) Electricidad (próximo a la puerta)
- B) Entrada de agua

En caso de que la entrada de agua se realice por la parte inferior, se debe desmontar la válvula de mariposa de la parte superior de la cava (parte C en la figura 3) y colocarla en el soporte C de la figura 11. La conexión a la red se realizará mediante un latiguillo de $\frac{1}{2}$ y la conexión al desionizador se realiza mediante un tubo flexible de $\frac{1}{4}$.

Par défaut, l'arrivée d'eau et le raccordement électrique se font par la partie supérieure de la cave. Cependant, il est possible que cela se fasse par le bas à travers:

- A. Électricité (près de la porte)
- B. Arrivée d'eau

Si l'arrivée d'eau se fait par le bas, la vanne papillon doit être retirée du haut de la cave (partie C sur la figure 3) et placée dans le support C de la figure 11. La connexion Le réseau se fera à l'aide d'un $\frac{1}{2}$ tuyau et la connexion au déioniseur se fera à l'aide d'un $\frac{1}{4}$ tube flexible.

Bottom water collector/ Colector de agua de fondo / Collecteur d'eau de fond



Fig. 12

DRY-AGING MEAT PROGRAM // PROGRAMA DE MADURACIÓN CARNE // PROGRAMME DE MATURATION DE LA VIANDE //
PROGRAMMA DI FROLLATURA CARNE

	STAGE 1 /FASE 1 / ÉTAPE 1 / FASE 1	STAGE 2 /FASE 2 / ÉTAPE 2 / FASE 2
DURATION DURACIÓN DURÉE DURATA	48 H	INF
TEMPERATURE °C TEMPERATURA °C TEMPÉRATURE °C TEMPERATURA °C	1°C -3°C	1°C -3°C
RELATIVE HUMIDITY % HUMEDAD RELATIVA % HUMIDITÉ RELATIVE % UMIDITÀ RELATIVA %	55%	80%

Table 5.

**SALAMI SEASONING PROGRAM // PROGRAMA DE SAZONADO EMBUTIDO // PROGRAMME D'ASSAISONNEMENT CHARCUTERIE
// PROGRAMMA DI STAGIONATURA SALAMI**

	STAGE 1 /FASE 1/ ÉTAPE 1/ FASE 1	STAGE 2 /FASE 2/ ÉTAPE 2/ FASE 2	STAGE 3/FASE 3/ ÉTAPE 3/ FASE 3	STAGE 4 /FASE 4/ ÉTAPE 4/ FASE 4	STAGE 5/ FASE 5/ ÉTAPE 5/ FASE 5	STAGE 6/ FASE 6/ ÉTAPE 6/ FASE 6
	COOLING ENFRIA- MIENTO REFROIDIS- SEMENT RAFFREDA- MENTO	DRAINING ESCURRIDO ÉGOUTTAGE SGOCCIO- LAMENTO	DRYING SECADO SÉCHAGE ASCIUGATURA	DRYING SECADO SÉCHAGE ASCIUGATURA	DRYING SECADO SÉCHAGE ASCIUGATURA	SEASONING SAZONADO ASSAISO- NNEMENT STAGIONATURA
DURATION DURACIÓN DURÉE DURATA	24 H	14 H	24 H	24 H	24 H	25 D
TEMPERATURE °C TEMPERATURA °C TEMPÉRATURE °C TEMPERATURA °C	4°C	23°C	23°C	21°C	18°C	13°C
RELATIVE HUMIDITY % HUMEDAD RELATIVA % HUMIDITÉ RELATIVE % UMIDITÀ RELATIVA %	70%	90%	65%	70%	70%	78%

Table 6.

SALAMI PRESERVATION PROGRAM // PROGRAMA DE CONSERVACIÓN EMBUTIDO // PROGRAMME DE PRÉSERVATION DE CHACUTERIE // PROGRAMMA DI CONSERVAZIONE SALAMI

	STAGE 1 / FASE 1 / ÉTAPE 1 / FASE 1
DURACIÓN DURATION DURÉE DURATA	INF
TEMPERATURE °C TEMPERATURA °C TEMPÉRATURE °C TEMPERATURA °C	12°C
RELATIVE HUMIDITY % HUMEDAD RELATIVA % HUMIDITÉ RELATIVE % UMIDITÀ RELATIVA %	85%

Table 7.

DRY-AGING CHEESE PROGRAM // PROGRAMA DE MADURACIÓN DEL QUESO // PROGRAMME DE MATURATION DU FROMAGE
// PROGRAMMA DI STAGGIONATURA FORMAGGIO

	STAGE 1/ FASE 1/ ÉTAPE 1 / FASE 1	STAGE 1/FASE 1/ ÉTAPE 1 / FASE 1
	SOFT CHEESE QUESO FRESCO FROMAGE À PÂTE FRAICHE FROMAGGIO A PASTA MOLLE	HARD CHEESE QUESO DURO FROMAGE À PÂTE PRESSÉE CUITE FROMAGGIO A PASTA COTTA
DURACIÓN DURATION DURÉE DURATA	INF	INF
TEMPERATURE °C TEMPERATURA °C TEMPÉRATURE °C TEMPERATURA °C	+5/10 °C	+12/20 °C
RELATIVE HUMIDITY % HUMEDAD RELATIVA % HUMIDITÉ RELATIVE % UMIDITÀ RELATIVA %	80-90%	80-90%

Table 8.

1 INDEX

1	INDEX.....	37
2	MACHINE INTRODUCTION	38
2.1	INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS	38
2.2	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	39
2.3	SPECIFICATION CHART	39
3	INSTALLATION	39
3.1	GENERAL INFORMATION.....	39
3.2	TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION	39
3.3	INTENDED USE AND RESTRICTIONS.	40
3.4	MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION.....	40
3.5	INSTALLATION AND ASSEMBLY	41
3.6	CONNECTIONS (ELECTRIC, WATER).....	41
4	OPERATION	42
4.1	GENERAL INFORMATION.....	42
4.2	CONTROL PANEL DESCRIPTION.....	43
4.3	MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS	44
5	MAINTENANCE	45
5.1	GENERAL SAFETY RULES.....	45
5.2	MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE.....	45
5.3	MACHINE DISPOSAL	46
6	TROUBLESHOOTING CHART	46
6.1	TROUBLESHOOTING CHART	46

2 MACHINE INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS

Meat aging cabinets with one or two bodies with multiple choices of accessories to be installed in the cabinet.

Available in wall or island type, assembled with one or two bodies in 2300mm or 2600mm high. Island type one body cabinets with external water supply are not available. Neither the tropicalized version (Climate class V) version of the 2600mm high cabinets without water supply.

Advanced and efficient ventilated refrigeration system that maintains the correct temperature uniformly inside the cabinet.

Humidity control of the cabinet achieved by means of external water supply (CM models) or by controlling the electronic system (CE models).

In CM models, external water is treated by inverse osmosis and the input is controlled by a hygrometer (integrating the nebulizer system). These models perform precisely at all temperature and humidity ranges.

LED lighting in all perimeters recreates a warm, stylish setting and reduces energy consumption. Light intensity controlled by a remote control. Two-body models are supplied with 2 remote controllers for LED light. 1 remote control for front lights and one for back lights.

ELEGANT DIGITAL THERMOSTAT the digital display panel is easy to read from several meters, featuring values in white color. Digital controller for effortless operation and reliable performance, featuring clear digital display.

MAXIMUM VISIBILITY Full length glass walls, even on the sides, to improve product visibility
EASY DELIVERY AND SERVICE meat aging cabinets are shipped in two sections, body and removable top evaporator section, for easy delivery. During installation, it is enough to place the cold unit on top of the body to attain a hermetic block.

Glass backside provides a sleek finish, ideal to separate ambiances.

Stainless steel backside in wall-mounted versions.

Standard colors available: Black and Grey. Other color options are available upon request.

Double-layered full-length glass with an intermediate air chamber.

Handle made in stainless steel and door lock with key.

Automatic defrost. In CE models, defrost water is collected in a tray by a means of a pump and the heater switches on in presence of water evaporating it. In CM models, due to the external water supply, the quantity of water generated is big, so it is compulsory a connection from the drain to the sanitation network.

Remote condensing unit is available as an option.

Available accessories:

- Salt block
- Stainless steel hanger

- for big piece of meat
 - for salamis or small piece of meat
- Perforated stainless steel shelves
- Perforated methacrylate shelves for cheese
- Hooks

2.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION

The in-situ installation and start-up of this appliance must be carried out by qualified technical personnel. The technical parameters inside this manual are subject to change without notification.

If the appliance is not going to be used for extended periods of time, make sure it is empty, cleaned and disconnected from the electricity supply.

The working temperature of the appliance may be affected by the ambient temperature and its location. Make sure that external sources do not influence the appliance that may prejudice its performance (heating, direct sources of heat or similar).

This appliance is made of stainless sheet steel. Risks of cutting are inherent in its design. Please take extra care when handling or cleaning.

- Keep to the recommendations made by the food manufacturers.
- Do not allow children to handle the appliance under any circumstances.

2.3 SPECIFICATION CHART

Please check Table 1 to 4 for detailed information of the product.

3 INSTALLATION

3.1 GENERAL INFORMATION

Meat aging cabinets have been conceived with a flexible design that allows combining multiple units since their side walls fit together perfectly when joined one against the other.

In the case where two (2) cabinets are installed together, it is necessary to leave a gap between them or to install a vertical plinth as shown in Figure 8 to avoid condensation on the side glasses. This is not needed when the cabinets are climate class V.

ISOLATION & ENERGY EFFICIENCY meat aging cabinets provide the maximum exposure with its side and back glass made with special glass of double-layer with argon chamber.

Glass isolation is very efficient and recovering the temperature in the inside, avoiding condensations although the door is opened continuously.

Due to its body and glass insulation features, meat aging cabinet displays provide excellent thermal efficiency and reduce energy consumption.

3.2 TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION

The appliance must be transported and handled exclusively in a vertical position, in observance of the instructions printed on the packing.

This precaution is necessary to avoid contamination of the refrigerant circuit with compressor lube oil with resulting valve and heat exchanger coil failure and problems starting the electric motor.

The manufacturer accepts no responsibility for problems due to transport executed in conditions other than those specified above.

The accessories supplied with the appliance are supplied in separate packs shipped inside or separately from the unit.

The appliance must be handled using a fork lift truck or a pallet truck with suitable forks (fork length at least equal to 2/3 length of unit).

The application with its packaging in wood makes a heavy item. Be careful in transport, handling and location operations.

On receiving the device, make sure that it has not suffered any damage in transport. Otherwise, make all pertinent claims to your supplier or to our company.

When the device has been accepted, it is preferable to keep it unpacked until it is put into service to protect it from any possible mechanical knocks, dust, dirt, etc....

The packaging consists of a wooden palette, a plastic surround and wooden/cardboard corner pieces, all recyclable materials

For correct and safe lifting and handling operations:

- Arrange a suitable area with flat floor for machine unloading and handling operations.
- Use the type of equipment most suitable for characteristics and capacity
- Make sure the load is stable;
- Handle the machine, keeping it at minimum height from the ground.

3.3 INTENDED USE AND RESTRICTIONS.

Check that the voltage and frequency of the electricity supply network coincide with those described in the characteristics plate.

It is essential that the electrical installation must be properly earthed, and must have the necessary protection of a thermal magnetic switch and a differential breaker. Do not connect other appliances in the same electric socket.

The manufacturer declines any liability for improper use of the product.

Chose the correct model of meat aging cabinets considering the climate conditions of the rooms where it is going to be installed.

3.4 MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION.

(1)		(5) 
MOD. (4)	COD. 	(3)
S/N. 	(2)	
POT. (13)	CLASE CLIMATICA: (10)	(6)
TENSION: (12)	Tº TRABAJO: (11)	
GAS REFRIG. (8)		
CARGA: (9)		
		(7) Made in UE

Data in the identification label:

1. Marca
2. Serial number (code+ year+ serial number)
3. Code:
4. Model:
5. CE symbol
6. Waste disposal symbol
7. Manufacturing site
8. Voltage:
9. Power consumption

3.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY

Avoid having direct sources of heat, cold, humidity, sunlight in the final location of this appliance. Heaters, radiators, air conditioning, air currents, etc. can have a negative influence on the correct operation of the same.

Make sure the floor is level, in this way preventing any vibration or noise.

Make sure that the appliance has adequate ventilation.

Do not block the ventilation grid of the condensing unit.

It is necessary to leave at least 10cm from the cellar to the ceiling.

Meat aging cabinets are shipped in two sections, body and removable top evaporator section, for easy delivery. During installation, it is enough to place the cold unit on top of the body to make a hermetic block. This process is shown in Figure 3 to 5.

3.6 CONNECTIONS (ELECTRIC, WATER)

By default, electric connection is supplied in the top part as well as the water inlet for CM models. Nevertheless, it is possible to pass all electric wires and water pipes from the ground level to the top part through the pipes in the body as shown in Figure 11.

The drainage from the technical cabinet collects the liquid that may have been accidentally spilled. In CM models, water quantity can be big due to fact that external water is supplied. Therefore, it is essential to connect the outlet to the drainage network. The device does not have a collection tray and automatic evaporation of this liquid.

The electrical connections must only be completed by a qualified electrician. A power supply other than the type specified may seriously damage the system.

The controller must be used only in the way described in the documentation related to the product, to reach the expected results in relation with the final installation.

Electric circuit is provided with all the safety devices required to guarantee correct operation and the complete safety of the user.

Plug the unit into a suitable power source as detailed later in this manual.

The condensing unit of the cellar can be moved up to 5 meters from the body, for larger distances, the condensing unit must be resized. In this case, the high pressure (liquid) is 1/4" and the low pressure (gas) is 3/8".

Connection to the water supply network

All the CM cabinets need to be connected to the water supply network to absolve the humidity functions.

The connection to the water supply network must be execute according to manufacturer's instructions and to professional qualified personal. The 1/2 thumb male connection to the water supply network is placed on the upper part of cabinet. This cabinet need to be exclusively connected to cold water, not distilled and demineralized.

The working pressure needs to be between 8 bar. It is advisable to install a tap to stop the water flow in case of maintenance.

If water is a little bit tough is recommended to install a water softener. Any possible solid particles, sands for example, can be removed installing a mechanic filter that it must be periodically checked and clean.

Remote unit optional

All refrigerated inlet is supplied with copper pipes, both for connecting the high pressure (liquid) and low pressure (gas) lines of the refrigeration unit are sized 3/8". It is not included the thermostatic expansion valve, capillary tube, solenoid valve and the cutoff valve.

The electrical connection socket for solenoid valve or refrigeration unit is provided by connection terminals, located in the junction box for a maximum compressor power of 1 1/2 ". For higher powers, it is necessary to implement a relay or contactor, this element will not be supplied.

4 OPERATION

4.1 GENERAL INFORMATION

This appliance carries out an automatic defrosting to get rid of the ice generated by the evaporator. It may be sometimes necessary to slightly vary the default programme of this defrosting process due to use reasons and/or conditions in the premises.

If there is an excessive accumulation of ice on the evaporator or in the event of a lack of cooling performance of the appliance, please contact your distributor for a diagnosis to be made and assess if an adjustment in the defrosting programme is necessary. Punctually it is possible to force defrosting manually, as it is indicated in the instructions.

The meat aging cabinets with and without external water supply are determined to ripen meats. For sausages and questions when requiring precise humidity levels, it is more convenient for the cellar to have external water supply. Tables 5 to 8 detail the effective temperature and humidity levels for each type of product.

Every cabinet is marked with one visible and durable maximum load limit line on the inside face. This load can not be exceed because it will affect the performance of the cabinet.



In the models with external water supply, it is recommended to have the bottom water collector (see fig 12) filled to speed up nebulization process.

4.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION

The appliance is operated by an electronic controller with LED display, specially developed for the temperature and humidity control as shown in figure 7.

The digital display panel is easy to read from several meters, showing values in red color. The controller performs the functions of thermometer, displaying the temperature of the unit and electronic thermostat, activating the compressor to maintain the required temperature. Moreover, it controls the humidity of the device activating water inlet when the humidity is below the set point (for the devices with external water supply) or adjusting the electronic parameters (for the devices without external water supply). Set the desired operating temperature and humidity on the digital controller. For specific setting instructions check the manual of the thermostat. Below the normal operation of the bottoms in the keypad:

1. Display
 - a. Temperature display
 - b. Humidity display
2. In programming mode it browses the parameter codes or increases the displayed value.
3. To display and modify target temperature set point.
4. Switch ON and OFF the light (in tropicalized version, it switches on the heater on the frame)
5. Switch ON and OFF the instrument.
6. To display and modify target humidity set point (SET_RH); in programming mode it selects a parameter or confirm an operation.
7. To start a manual defrost: hold it pressed for at least 3s. In programming mode it browses the parameter codes or decreases the displayed value.

Combination of keys:



To lock and unlock the keyboard

To enter the programming mode.

To exit the programming mode.

As shown in Figure 6, the machine is supplied with a remote controller. Universal single-color LED dimmer can dim any 12~24VDC LED products from 0 to 100 percent using a Pulse Width Modulation (PWM) circuit. Connects with a Radio Frequency (RF) remote control with push buttons for stepped intensity adjustment range. Maximum load is 8 Amps and includes spring terminal connectors for power in and out connection.

One remote control is supplied for each door. For the two door models one controller is for lights on the back and the other one for the front lights.

4.3 MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS

COOLING SYSTEM:

The tray is equipped with a ventilated evaporator, which can be accessed for cleaning purposes. The main components of the condensing unit include a hermetic compressor and an air condenser.

RECOMMENDED WORKING TEMPERATURES: Check table 1 to 4.

For table of parameters and any other information, follow the instructions indicated at the electronic controller manual, also supplied.

Lighting led control remote for cabinets

Technical Parameters

- Power supply: 12v – 24v
- Supply current output: 20 A
- Coverage max. 30 mts (aprox.) without obstacles.

Button functions of remote controller:

1.  Decrease brightness
2.  Increase brightness
3.  Turn ON/OFF the dimmer, when off it will retain the last dimming level

Repair Manual:

Plug in the energy source because there is not any short-circuit in the LED connection and that the polarity of the electrical components is correct.

The lighting intensity of this product has 256 levels. Cellars should always be switched individually.

User Manual:

The lightning control must be carried out individually, with a different time interval. Never push two or more controls at the same time. (A)

Never push the intensity control buttons (up and down) at the same time. (B). If both buttons are pushed simultaneously then the lights start to blink. Press both buttons simultaneously to reestablish normal position.

Remote Pairing:

Controller and Remote come pre-paired ready for use. To pair remote to additional controllers, simply press  and  buttons on remote at the same time within 6 seconds of apply power to controller. LEDs will flash indicating pairing was successful.

5 MAINTENANCE

5.1 GENERAL SAFETY RULES

Remove the outside plastic and any remaining adhesive covering the steel.

Clean carefully before using by following the specific instructions detailed later in this manual. Before carrying out any operation on the machine, always consult this manual which gives the correct procedures and contains valuable information on safety.

Machine maintenance operations must only be carried out by specialized Technicians provided with suitable personal protection equipment.

We recommend performing the following maintenance tasks:

Osmosis cartridge	Replace every 6 months
Rest cartridges	Replace every 1 year
UV light	Duration of 8000 hours.
Humisonic	Check yearly all the ducts are clean



Before changing the ultraviolet light, change that the machine has no power. ultraviolet light has harmful effects in sight.

5.2 MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE

Any technical maintenance must be carried out by your distributor's technical assistance service.

Keeping the cooling unit clean, specifically the condenser is very important to optimize its operation and reduce electricity consumption. Use soft brushes or a vacuum cleaner for this.

Always ensure that the unit is disconnected from the main power supply before cleaning. The condenser is accessible by removing the control panel.

CLEANING ADVICES

- To clean the stainless steel, use a sponge or cloth, tepid water and neutral soap. Do not use abrasive products, solvents, metal cleaning liquids or undiluted detergents.
- Dry with a cloth afterwards.
- Do not use abrasive powders or solvents to clean the unit.
- It is advisable to clean the interior of the machine as often as possible to maintain good hygiene standards.

- IT IS ESSENTIAL THAT THE COOLING CONDENSOR IS CLEANED ON A REGULAR BASIS WITH A SUITABLE SOFT BRUSH OR COMPRESSED AIR IF POSSIBLE.
- THE UNIT SHOULD NEVER BE CLEANED USING A WATER JET OR SIMILAR PRESSURE CLEANING DEVICE.

Safety Information for the remote controller:

1. Supply voltage of this product is 12~24VDC, do not exceed
2. Shorting output wires may cause damage to dimmer
3. Always observe proper polarity when connecting power and load
4. For indoor use only — this product is not waterproof or weatherproof

5.3 MACHINE DISPOSAL

The product is made up of metal parts and stone parts. The packaging is made of wood, plastic and cardboard. For any part of the appliance, please note that:

- At the end of the product's life-cycle, make sure it is not dispersed in the environment.
- Each part must be collected and disposed of separately, according to their distinctive characteristics (e.g. metals, plastic, rubber, etc.)
- The public or private waste collection systems defined by local legislation must be considered.
- The equipment may contain hazardous substances: the improper use or incorrect disposal may have negative effects on human health and on the environment;
- In the event of illegal disposal of electrical and electronic waste, penalties are specified by local was the disposal legislation.

6 TROUBLESHOOTING CHART

6.1 TROUBLESHOOTING CHART

The electric motor has a thermal protector included that trips in the event of overcurrent or lack of current.

When this protector trips, the appliance must be disconnected to prevent malfunctioning. Connect the appliance after an hour and contact your technical service in the event the problem remains.

Some problems are due to causes that are easily resolved without having to contact the technical service. Please read the following table carefully:

Problem	Procedure
The appliance does not work	Check that the appliance is correctly connected to the socket and connected to the control panel, and that the automatic power limiter has not tripped (still in ON mode).
Does not cool sufficiently	Check the regulation of the thermostat and/or influence or direct sources of heat and air currents. Make sure that the condenser of the cooling unit is completely clean and the door is completely closed.
Excessive noise when operating	Make sure that the appliance is correctly levelled.

The evaporator is full of ice and the appliance does not cool sufficiently.	Check the anchoring system of the appliance elements that may have moved or become loose.
All the basic checks have been carried out and the problem remains	Force defrosting manually, if the problem remains, contact your distributor or your Technical Assistance Service.
Does not generate nebulization (humidity)	Verify that in the humidity controller, the display is illuminated and the set is between the said values of the "machine settings and programs" section. Check that the Led generator (Humisonic) is green (when the humidity demand exists). Verify that the water intake key is open and/or there is enough pressure of mains water.
	Filters are dirty and must be replaced
	Humisonic is dirty and must be cleaned.
All the basic checks have been carried out and the problem remains	Contact your distributor or your Technical Assistance Service.
Condensation in the glass	Heating or air conditioning is directly impacting in the glass
	The climate class of the room does not correspond to the purchased wine cellar.
	There is no enough gap between wine cellars or between wine cellar and the wall

1 ÍNDICE

1	ÍNDICE.....	48
2	INTRODUCCIÓN.....	49
2.1	INTRODUCCIÓN.....	49
2.2	• INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	50
2.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	50
3	INSTALACIÓN.....	50
3.1	INFORMACIÓN GENERAL	50
3.2	TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN	51
3.3	USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.....	51
3.4	DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN.....	51
3.5	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	52
3.6	CONEXIONES	52
4	FUNCIONAMIENTO.....	53
4.1	INFORMACIÓN GENERAL	53
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL	54
4.3	AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA	55
5	MANTENIMIENTO	56
5.1	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.....	56
5.2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO	57
5.3	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	57
6	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	57
6.1	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	57

2 INTRODUCCIÓN

2.1 INTRODUCCIÓN

Cavas de maduración de carne con uno o dos cuerpos con múltiples opciones de accesorios para instalar en el armario.

Disponible en versión mural o isla, con uno o dos cuerpos en 2300 mm o 2600 mm de altura. No están disponibles la cava central de un cuerpo con aporte de agua externa mural.

Tampoco existe la versión tropicalizada (Clase climática V) de las cavas de 2600 mm de altura sin suministro de agua externa.

Sistema de refrigeración ventilado avanzado y eficiente que mantiene la temperatura correcta de manera uniforme dentro de la cava.

Control de la humedad de la cava se logra mediante el suministro externo de agua (modelos CM) o mediante el control del sistema electrónico (modelos CE).

En los modelos CM, el agua externa se trata mediante ósmosis inversa y la entrada se controla mediante un higrómetro (que integra el sistema nebulizador). Estos modelos funcionan con precisión en todos los rangos de temperatura y humedad.

La iluminación LED en todos los perímetros recrea un ambiente cálido y elegante y reduce el consumo de energía. Intensidad de luz controlada por un control remoto.

Los modelos de dos cuerpos se suministran con 2 controles remotos para luz LED. 1 control remoto para luces delanteras y uno para luces traseras.

TERMOSTATO DIGITAL ELEGANTE El panel de visualización digital es fácil de leer desde varios metros, presentando valores en color blanco. Controlador digital para una operación sin esfuerzo y un rendimiento confiable, con pantalla digital clara.

VISIBILIDAD MÁXIMA Paredes de vidrio de longitud completa, incluso en los lados, para mejorar la visibilidad del producto. La parte trasera de vidrio proporciona un acabado elegante, ideal para separar ambientes.

Parte trasera de acero inoxidable en versiones de pared.

FÁCIL ENTREGA Y SERVICIO Las cavas de maduración de carne se envían en dos secciones, cuerpo y sección del evaporador superior extraíble, para facilitar la entrega. Durante la instalación, es suficiente colocar la unidad de frío sobre el cuerpo para lograr un bloqueo hermético.

Colores estándar disponibles: negro y gris. Otras opciones de color están disponibles bajo pedido.

Vidrio de cuerpo entero de doble capa con una cámara de aire intermedia.

Tirador fabricado en acero inoxidable y cerradura con llave.

Dessecarche automático. En los modelos CE, el agua de desescarche se recoge en una bandeja mediante una bomba y el calentador se enciende en presencia de agua que la evapora. En los modelos CM, debido al suministro externo de agua, la cantidad de agua generada es grande, por lo que es obligatoria una conexión desde el drenaje a la red de saneamiento.

La unidad de condensación remota está disponible como opción.

Como opcional:

- bloque de sal
- percha de acero inoxidable
 - para un gran pedazo de carne
 - para salamis o carne pequeña
- Estantes perforados de acero inoxidable.
- Estantes perforados de metacrilato para queso
- ganchos

2.2 • INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

La instalación y puesta en marcha in situ de este aparato debe ser realizada por personal técnico calificado. Los parámetros técnicos dentro de este manual están sujetos a cambios sin notificación.

Si el aparato no se va a utilizar durante períodos prolongados, asegúrese de que esté vacío, limpio y desconectado del suministro de electricidad.

La temperatura de funcionamiento del aparato puede verse afectada por la temperatura ambiente y su ubicación. Asegúrese de que las fuentes externas no influyan en el aparato que puedan perjudicar su rendimiento (calefacción, fuentes directas de calor o similares).

Este aparato está hecho de chapa de acero inoxidable. Los riesgos de corte son inherentes a su diseño. Tenga mucho cuidado al manipular o limpiar.

- Siga las recomendaciones hechas por los fabricantes de alimentos.
- No permita que los niños manejen el aparato bajo ninguna circunstancia.

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para conocer las informaciones técnicas detalladas de su equipo consulte la Tabla 1 a 4.

3 INSTALACIÓN

3.1 INFORMACIÓN GENERAL

Las cavas de maduración de carne han sido concebidas con un diseño flexible que permite combinar múltiples unidades, ya que sus paredes laterales encajan perfectamente cuando se unen una contra la otra.

En el caso de que se instalen dos (2) cavas juntas, es necesario dejar un espacio entre ellos o instalar un zócalo vertical como se muestra en la Figura 8 para evitar la condensación en los vidrios laterales. Esto no es necesario cuando los gabinetes son de clase climática V.

AISLAMIENTO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA Los gabinetes de envejecimiento de carne proporcionan la máxima exposición con su vidrio lateral y posterior hecho con vidrio especial de doble capa con cámara de argón.

El aislamiento de vidrio es muy eficiente y recupera la temperatura en el interior, evitando condensaciones, aunque la puerta se abre continuamente.

Debido a sus características de aislamiento y al tipo de vidrio, los cristales de las cavas de maduración carne proporcionan una excelente eficiencia térmica y reducen el consumo de energía.

3.2 TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN

El aparato debe transportarse y manipularse exclusivamente en posición vertical, de acuerdo con las instrucciones impresas en el embalaje.

Esta precaución es necesaria para evitar la contaminación del circuito de refrigerante con aceite lubricante del compresor con la válvula resultante y la falla de la bobina del intercambiador de calor y problemas para arrancar el motor eléctrico.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por problemas debidos al transporte ejecutado en condiciones diferentes a las especificadas anteriormente.

Los accesorios suministrados con el aparato se suministran en paquetes separados enviados dentro o por separado de la unidad.

El aparato debe manipularse con una carretilla elevadora o una transpaleta con horquillas adecuadas (la longitud de la horquilla es al menos igual a 2/3 de la unidad).

El embalaje en madera hace un artículo pesado. Tenga cuidado en las operaciones de transporte, manipulación y ubicación.

Al recibir el dispositivo, asegúrese de que no haya sufrido ningún daño durante el transporte. De lo contrario, haga todas las reclamaciones pertinentes a su proveedor o nuestra empresa.

Cuando se ha aceptado el dispositivo, es preferible mantenerlo empaquetado hasta que se ponga en servicio para protegerlo de posibles golpes mecánicos, polvo, suciedad, etc.

El embalaje consta de una paleta de madera, un marco de plástico y piezas de esquina de madera/ cartón, todos materiales reciclables.

Para operaciones de elevación y manipulación correctas y seguras:

- Organice un área adecuada con piso plano para las operaciones de descarga y manipulación de la máquina.
- Utilice el tipo de equipo más adecuado para las características y la capacidad.
- Asegúrese de que la carga sea estable;
- Manipule la máquina, manteniéndola a una altura mínima del suelo.

3.3 USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.

Verifique que el voltaje y la frecuencia de la red de suministro eléctrico coincidan con los descritos en la placa de características.

Es esencial que la instalación eléctrica esté correctamente conectada a tierra y que tenga la protección necesaria de un interruptor magnético térmico y un interruptor diferencial. No conecte otros aparatos en la misma toma de corriente.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por el uso incorrecto del producto.

Elija el modelo correcto de gabinetes de envejecimiento de la carne teniendo en cuenta las condiciones climáticas de las habitaciones donde se va a instalar.

3.4 DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

(1)		(5) 
MOD. (4)	COD.	(3) 
S/N. (2) 		
POT. (13)	CLASE CLIMATICA: (10)	
TENSION: (12)	Tª TRABAJO: (11)	
GAS REFRIG. (8)		
CARGA: (9)	(6)	
		(7) Made in UE

Datos en la etiqueta de identificación:

1. Marca
2. Número de serie (código+ año+ número de serie)
3. Código:
4. Modelo:
5. Símbolo CE
6. Símbolo de eliminación de residuos
7. Sitio de fabricación
8. Voltaje:
9. Consumo de energía

3.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE

Evite tener fuentes directas de calor, frío, humedad, luz solar en la ubicación final de este aparato. Los calentadores, radiadores, aire acondicionado, corrientes de aire, etc. pueden tener una influencia negativa en el correcto funcionamiento de estos.

Asegúrese de que el piso esté nivelado, evitando así cualquier vibración o ruido.

Asegúrese de que el aparato tenga una ventilación adecuada.

No bloquee la rejilla de ventilación de la unidad de condensación.

Es necesario dejar al menos 10 cm desde la bodega hasta el techo.

Las cavas de maduración se envían en dos secciones, cuerpo y sección del evaporador superior extraíble, para facilitar la entrega. Durante la instalación, es suficiente colocar la unidad de frío sobre el cuerpo para hacer un bloque hermético. Este producto se muestra en las Figuras 3 a 5.

3.6 CONEXIONES

Por defecto, la conexión eléctrica se suministra en la parte superior, así como en la entrada de agua para los modelos CM. Sin embargo, es posible pasar todos los cables eléctricos y tuberías de agua desde el nivel del suelo hasta la parte superior a través de las tuberías del cuerpo como se muestra en la Figura 11.

El drenaje del fondo de la cava recoge el líquido que puede haberse derramado accidentalmente. En los modelos CM, la cantidad de agua puede ser grande debido al hecho de que se suministra agua externa. Por lo tanto, es esencial conectar la salida a la red de drenaje. El dispositivo no tiene una bandeja de recolección y evaporación automática de este líquido.

Las conexiones eléctricas solo deben ser completadas por un electricista calificado. Una fuente de alimentación diferente al tipo especificado puede dañar seriamente el sistema.

El controlador debe usarse solo de la manera descrita en la documentación relacionada con el producto, para alcanzar los resultados esperados en relación con la instalación final.

El circuito eléctrico cuenta con todos los dispositivos de seguridad necesarios para garantizar el funcionamiento correcto y la seguridad total del usuario.

Conecte la unidad a una fuente de alimentación adecuada como se detalla más adelante en este manual.

La unidad de condensadora de la cava se puede mover hasta 5 metros del cuerpo, para distancias más grandes, la unidad de condensadora debe ser redimensionada. En este caso, la alta presión (líquido) es $\frac{1}{4}$ "y la baja presión (gas) es $\frac{3}{8}$ ".

Conexión a la red de abastecimiento de agua.

Todos los gabinetes CM deben estar conectados a la red de suministro de agua para absolver las funciones de humedad.

La conexión a la red de suministro de agua debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con personal profesional calificado. La conexión macho de 1/2 pulgar al agua

La red de suministro se coloca en la parte superior del gabinete. Este gabinete debe estar conectado exclusivamente a agua fría, no destilado ni desmineralizado.

La presión de trabajo debe estar entre 8 bar. Es recomendable instalar un grifo para detener el flujo de agua en caso de mantenimiento.

Si el agua es un poco dura, se recomienda instalar un ablandador de agua. Cualquier posible partícula sólida, arenas, por ejemplo, puede eliminarse instalando un filtro mecánico que debe revisarse y limpiarse periódicamente.

Unidad remota opcional

Todas las entradas refrigeradas se suministran con tubos de cobre, tanto para conectar las líneas de alta presión (líquido) como de baja presión (gas) de la unidad de refrigeración tienen un tamaño de $\frac{3}{8}$ ". No está incluida la válvula de expansión termostática, el tubo capilar, la válvula solenoide y la válvula de corte.

El enchufe de conexión eléctrica para la válvula solenoide o la unidad de refrigeración está provisto por terminales de conexión, ubicados en la caja de conexiones para una potencia máxima del compresor de 1 1/2 ". Para potencias más altas, es necesario implementar un relé o contactor, este elemento No se suministrará.

4 FUNCIONAMIENTO

4.1 INFORMACIÓN GENERAL

Este aparato realiza un desescarche automático para eliminar el hielo generado por el evaporador. A veces puede ser necesario variar ligeramente el programa predeterminado de este proceso de desescarche debido a razones de uso y / o condiciones en las instalaciones.

Si hay una acumulación excesiva de hielo en el evaporador o en caso de falta de rendimiento de enfriamiento del aparato, comuníquese con su distribuidor para obtener un diagnóstico y evaluar si es necesario un ajuste en el programa de desescarche. Puntualmente, es posible forzar el desesmanualmente, como se indica en las instrucciones.

Los gabinetes de envejecimiento de carne con y sin suministro externo de agua están determinados para madurar las carnes. Para salchichas y preguntas cuando se requieren niveles de humedad precisos, es más conveniente que la bodega tenga un suministro de agua externo. Las tablas 5 a 8 detallan los niveles efectivos de temperatura y humedad para cada tipo de producto.

Cada gabinete está marcado con una línea de límite de carga máxima visible y duradera en la cara interior. Esta carga no se puede exceder porque afectará el rendimiento del gabinete.



En los modelos con suministro de agua externo, se recomienda llenar el colector de agua inferior (ver fig. 12) para acelerar el proceso de nebulización.

4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

El aparato es operado por un controlador electrónico con pantalla LED, especialmente desarrollado para el control de temperatura y humedad como se muestra en la figura 7.

El panel de visualización digital es fácil de leer desde varios metros, mostrando valores en color rojo.

El controlador realiza las funciones de termómetro, muestra la temperatura de la unidad y el termostato electrónico activa el compresor para mantener la temperatura requerida. Además, controla la humedad del dispositivo activando la entrada de agua cuando la humedad está por debajo del punto de ajuste (para los dispositivos con suministro de agua externo) o ajustando los parámetros electrónicos (para los dispositivos sin suministro de agua externo).

Configure la temperatura y humedad de funcionamiento deseadas en el controlador digital. Para obtener instrucciones de configuración específicas, consulte el manual del termostato. A continuación, se detallan las funciones principales de los botones:

1. Pantalla
 - a) Visualización de la temperatura
 - b) Pantalla de humedad
2. En el modo de programación, examina los códigos de parámetros o aumenta el valor mostrado.
3. Para visualizar y modificar el punto de ajuste de temperatura objetivo.
4. Encienda y apague la luz (en la versión tropicalizada, enciende el calentador en el marco)
5. Encienda y apague el instrumento.
6. Para visualizar y modificar el punto de ajuste de humedad objetivo (SET_RH); en modo de programación, selecciona un parámetro o confirma una operación.
7. Para iniciar un desescarche manual: manténgalo presionado durante al menos 3 segundos. En el modo de programación, navega por los códigos de parámetros o disminuye el valor mostrado.

Combinación de llaves:



Para bloquear o desbloquear teclado

Para entrar en programación

Para salir de programación

Como se muestra en la Figura 6, la máquina se suministra con un controlador remoto. El atenuador LED universal de un solo color puede atenuar cualquier producto LED de 12 ~ 24 V CC del 0 al 100 por ciento utilizando un circuito de modulación de ancho de pulso (PWM). Se

conecta con un control remoto de radiofrecuencia (RF) con botones para un rango de ajuste de intensidad escalonado. La carga máxima es de 8 amperios e incluye conectores de terminal de resorte para la conexión de entrada y salida de energía.

Se suministra un control remoto para cada puerta. Para los modelos de puerta doble, un controlador es para luces en la parte posterior y el otro para las luces delanteras.

En los modelos con suministro de agua externo, se recomienda tener el colector de agua inferior (ver figura X) lleno para acelerar el proceso de nebulización.

4.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

REFRIGERACIÓN:

La bandeja está equipada con un evaporador ventilado, al cual se puede acceder por motivos de limpieza.

La unidad condensadora incorpora, como elementos principales, un compresor hermético, un condensador por aire.

Para cualquier otra información, siga las instrucciones indicadas en el manual del controlador electrónico.

Mando control LEDS cavas de vinos

Parámetros técnicos:

- Alimentación: 12v – 24v
- Corriente de salida: 20 A
- Cobertura máxima 30 mts. (aprox.) Sin obstáculos.

Funciones de botón del mando a distancia:

1.  Disminuir el brillo
2.  Aumentar el brillo
3.  Encienda / apague el atenuador, cuando esté apagado mantendrá el último nivel de atenuación

Manual de Reparación:

Conecte la Fuente de alimentación, asegurándose de que la conexión de los LEDS no está en cortocircuito y que la polaridad es correcta.

Este producto tiene 256 niveles de intensidad lumínica. Las cavas se deben accionar siempre individualmente.

Manual de Usuario:

El control de la iluminación debe realizarse individualmente, en diferente intervalo de tiempo. No se deben pulsar dos o más mandos al mismo tiempo. (A)

No pulsar los botones de regulación de intensidad (arriba y abajo) a la vez. (B). Si ambos botones se presionan simultáneamente, las luces comienzan a parpadear. Presione ambos botones simultáneamente para restablecer la posición normal.

Emparejamiento remoto:

El controlador y el control remoto vienen pre-emparejados listo para su uso. Para emparejar

el control remoto con los controladores adicionales, simplemente presione  y  los botones al mismo tiempo dentro de los 6 segundos de aplicar la energía al controlador. Los LEDs destellarán intermitentemente la sincronización fue exitosa.

5 MANTENIMIENTO

5.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

Retire toda la película protectora de piezas y superficies de acero inoxidable expuestas. Limpie cuidadosamente antes de usar siguiendo las instrucciones específicas que se detallan más adelante en este manual. Antes de realizar cualquier operación en la máquina, siempre consulte el manual que contiene los procedimientos correctos y contiene información importante sobre seguridad.

Las operaciones de mantenimiento de la máquina sólo deben ser realizadas por técnicos especializados provistos de un equipo adecuado de protección personal (calzado de seguridad, guantes, gafas, etc) , herramientas, utensilios y medios auxiliares.

Información de seguridad para el control remoto:

1. La tensión de alimentación de este producto es de 12 ~ 24 VCC, no exceda
2. Cortocircuitar los cables de salida puede dañar el atenuador.
3. Observe siempre la polaridad adecuada al conectar la alimentación y la carga
4. Solo para uso en interiores: este producto no es impermeable ni impermeable

Se recomienda realizar las siguientes labores de mantenimiento:

Cartucho osmosis	Remplazarlos cada 6 meses
Resto cartuchos	Remplazarlos cada 1 año
Luz ultravioleta	Duración de 8000 horas.
Humisonic	Comprobar anualmente que los conductos esten limpios.



Antes de cambiar la luz ultravioleta, comprobar que la máquina no tiene corriente. la luz ultravioleta tiene efectos nocivos a la vista.

5.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO

Cualquier mantenimiento técnico debe ser llevado a cabo por su distribuidor de servicio de asistencia técnico.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

con un paño.

- Es muy importante mantener la unidad frigorífica limpia, en particular el condensador, para optimizar su funcionamiento y reducir el consumo de energía eléctrica. Utilice para ello cepillos de cerdas blandas o un aspirador.

5.3 GESTIÓN DE RESIDUOS

El producto está compuesto por piezas metálicas y plásticas. El embalaje es de madera, plástico y cartón. Para cualquier pieza de su aparato, por favor, tenga en cuenta que:

- Al final del ciclo de vida del producto, asegúrese de que no se deshecha en el medio ambiente.
- Cada parte debe estar recogido y desechado por separado, de acuerdo con sus diferentes características (por ejemplo, metales, plásticos, caucho, etc)
- Se tendrá en cuenta la legislación local prevista para la recogida de residuos.
- El aparato puede contener sustancias peligrosas: el uso inadecuado o la eliminación incorrecta puede tener efectos negativos sobre la salud humana y sobre el medio ambiente.
- En caso de un desecho ilegal de los residuos eléctricos y electrónicos, están previstas sanciones establecidas por la legislación local.

6 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Conecte el aparato después de una hora y en caso de que el problema persista póngase en contacto con el servicio técnico

Algunos problemas se deben a causas que se resuelven fácilmente sin tener que contactar con el servicio técnico. Por favor, lea atentamente la siguiente tabla:

Problema	Solución
El aparato no funciona	Compruebe que el aparato está correctamente conectado a la toma eléctrica y conectado al cuadro de control, y que el limitador automático de potencia se encuentre activado (ON).
No enfría o enfría poco	Revise la regulación del termostato y/o la incidencia de fuentes directas de calor y/o corrientes de aire. Asegúrese de que el condensador de la unidad frigorífica está totalmente limpio y que la puerta cierre completamente.
Ruido excesivo cuando está en funcionamiento	Cerórese de que el dispositivo está correctamente nivelado.
El evaporador está bloqueado de hielo y el aparato enfría poco	Revise el sistema de anclaje y soporte de los elementos del aparato.

Todos los controles básicos se han llevado a cabo y el problema permanece	Fuerce un desescarche y en caso de que la incidencia persista, póngase en contacto con su distribuidor o con su Servicio de Asistencia Técnica.
No genera nebulización (humedad)	Verifique que en el controlador de humedad, la pantalla esté iluminada y el conjunto esté entre dichos valores de la sección "configuración y programas de la máquina". Verifique que el generador Led (Humisonic) esté verde (cuando exista la demanda de humedad). Verifique que la llave de entrada de agua esté abierta y / o que haya suficiente presión de agua de la red.
	Los filtros están sucios y deben reemplazarse.
	Humisonic está sucio y debe limpiarse.
Condensación en el cristal	La calefacción o el aire acondicionado impactan directamente en el cristal.
	La clase climática del local no corresponde a la cava comprada.
	No hay suficiente espacio entre las cavas o entre la cava y la pared

1 INDICE

1	INDICE.....	59
2	INTRODUCTION	60
2.1	INTRODUCTION	60
2.2	INFORMATION DE SÉCURITÉ.....	61
2.3	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	61
3	INSTALLATION	61
3.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	61
3.2	TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION	62
3.3	RESTRICTION D'USAGE	62
3.4	ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES	62
3.5	INSTALLATION ET MONTAGE	63
3.6	BRANCHEMENTS (ÉLECTRICITÉ, EAU)	63
4	FONCTIONNEMENT	64
4.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	64
4.2	DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE	65
4.3	PROGRAMATION	66
5	ENTRETIEN.....	67
5.1	RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ.....	67
5.2	CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER	68
5.3	TRAITEMENT DES DÉCHETS.....	68
6	RÉSOLUTION DE PROBLÈMES.....	68
6.1	TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES.....	68

2 INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION

Caves de maturation de la viande avec un ou deux corps avec de multiples options d'accessoires à installer dans le placard.

Disponible en version murale ou en îlot, avec un ou deux corps de 2300 mm ou 2600 mm de hauteur. La cave centrale d'un corps avec alimentation externe en eau n'est pas disponible.

Il n'existe pas non plus de version tropicalisée (classe climatique V) des caves de 2 600 mm de hauteur sans apport d'eau extérieur.

Système de refroidissement ventilé avancé et efficace qui maintient la température correcte de manière uniforme à l'intérieur de la cave.

Le contrôle de l'humidité de la cave est réalisé par une alimentation en eau externe (modèles CM) ou par le contrôle du système électronique (modèles CE).

Dans les modèles CM, l'eau externe est traitée par osmose inverse et l'entrée est contrôlée par un hygromètre (qui intègre le système de nébulisation). Ces modèles fonctionnent avec précision dans toutes les plages de température et d'humidité.

L'éclairage LED de tous les périmètres recrée une atmosphère chaleureuse et élégante et réduit la consommation d'énergie. Intensité lumineuse contrôlée par une télécommande.

Les modèles à deux corps sont fournis avec 2 télécommandes pour l'éclairage LED. 1 télécommande pour les feux avant et une pour les feux arrière.

THERMOSTAT NUMÉRIQUE ÉLÉGANT Le panneau d'affichage numérique est facile à lire à partir de plusieurs compteurs et présente les valeurs en blanc. Contrôleur numérique pour un fonctionnement sans effort et des performances fiables, avec affichage numérique clair.

VISIBILITÉ MAXIMALE Murs de verre sur toute la longueur, même sur les côtés, pour améliorer la visibilité du produit. Le dos en verre offre une finition élégante, idéale pour séparer les environnements.

Face arrière en acier inoxydable dans les versions murales.

LIVRAISON ET SERVICE FACILES Les caves de maturation de la viande sont expédiées en deux parties, le corps et la partie de l'évaporateur à dessus amovible, pour faciliter la livraison. Lors de l'installation, il suffit de placer l'unité froide sur le corps pour obtenir un bloc étanche.

Couleurs standard disponibles: noir et gris. D'autres couleurs sont disponibles sur demande.

Double couche de verre intégral avec une chambre à air intermédiaire.

Poignée en acier inoxydable et serrure à clé.

Dégivrage automatique. Dans les modèles CE, l'eau de dégivrage est collectée dans un bac au moyen d'une pompe et le chauffage est allumé en présence d'eau qui l'évapore. Dans les modèles CM, en raison de l'alimentation en eau externe, la quantité d'eau générée étant importante, une connexion du drain au réseau d'assainissement est obligatoire.

L'unité de condensation à distance est disponible en option.

En option:

- bloc de sel
- cintre en acier inoxydable
 - ou pour un gros morceau de viande
 - ou pour les salamis ou les petites viandes
- Tablettes perforées en acier inoxydable.
- Tablettes à fromage méthacrylate perforées
- crochets

2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ

L'installation et la mise en service sur site de cet appareil doivent être effectuées par un personnel technique qualifié. Les paramètres techniques de ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il est vide, propre et débranché de l'alimentation électrique.

La température de fonctionnement de l'appareil peut être affectée par la température ambiante et son emplacement. Assurez-vous que les sources externes n'influencent pas le dispositif, ce qui pourrait nuire à ses performances (chauffage, sources de chaleur directes ou similaires).

Cet appareil est fabriqué en tôle d'acier inoxydable. Les risques de coupe sont inhérents à sa conception. Soyez très prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez.

- Suivez les recommandations des fabricants de produits alimentaires.
- N'autorisez jamais les enfants à utiliser l'appareil.

2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Pour connaître les informations techniques détaillées de son équipe, consultez les tableaux 1 à 4.

3 INSTALLATION

3.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Les caves de maturation de la viande ont été conçues avec une conception flexible qui permet de combiner plusieurs unités car leurs parois latérales s'emboîtent parfaitement une fois assemblées.

Dans le cas où deux (2) caves sont installées ensemble, il est nécessaire de laisser un espace entre elles ou d'installer une prise verticale comme indiqué à la figure 8 pour éviter toute condensation sur les vitres latérales. Ceci n'est pas nécessaire lorsque les armoires sont de classe climatique V.

ISOLATION ET EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE Les armoires de vieillissement de la viande offrent une exposition maximale avec leurs vitres latérale et arrière fabriquées avec un verre spécial à double couche avec chambre à argon.

L'isolation en verre est très efficace et récupère la température à l'intérieur, évitant ainsi la condensation, même si la porte s'ouvre en permanence.

En raison de leurs caractéristiques d'isolation et du type de verre, les cristaux des caves de maturation de la viande offrent un excellent rendement thermique et réduisent la consommation d'énergie.

3.2 TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION

L'appareil doit être transporté et manipulé exclusivement en position verticale, conformément aux instructions imprimées sur l'emballage.

Cette précaution est nécessaire pour éviter la contamination du circuit frigorifique par l'huile de lubrification du compresseur avec la vanne résultante et la défaillance de la bobine de l'échangeur thermique ainsi que des problèmes de démarrage du moteur électrique.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les problèmes liés au transport effectué dans des conditions autres que celles spécifiées ci-dessus.

Les accessoires fournis avec l'appareil sont fournis dans des emballages séparés, envoyés à l'intérieur ou séparément de l'appareil.

L'appareil doit être manipulé avec un chariot élévateur ou un transpalette avec fourches appropriées (la longueur de la fourche est au moins égale à 2/3 de l'unité).

L'emballage en bois fait un article lourd. Soyez prudent dans les opérations de transport, de manutention et de localisation.

Lors de la réception de l'appareil, assurez-vous que vous n'avez subi aucun dommage pendant le transport. Sinon, faites toutes les réclamations pertinentes à votre fournisseur ou à notre société.

Une fois l'appareil accepté, il est préférable de le conserver dans son emballage jusqu'à sa mise en service afin de le protéger des éventuels chocs mécaniques, poussières, saletés, etc.

L'emballage consiste en une palette en bois, un cadre en plastique et des pièces d'angle en bois / carton, tous matériaux recyclables.

Pour des opérations de levage et de manutention correctes et sûres:

- Organisez un espace de plancher plat approprié pour les opérations de déchargement et de manutention de la machine.
- Utilisez le type d'équipement le mieux adapté aux caractéristiques et à la capacité.
- Assurez-vous que la charge est stable.
- Manipulez la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.

3.3 RESTRICTION D'USAGE

Vérifiez que la tension et la fréquence du réseau d'alimentation correspondent à celles décrites sur la plaque signalétique.

Il est essentiel que l'installation électrique soit correctement mise à la terre et qu'elle dispose de la protection nécessaire d'un commutateur magnétothermique et d'un commutateur différentiel. Ne connectez pas d'autres appareils à la même prise.

Le fabricant décline toute responsabilité pour une utilisation incorrecte du produit.

Choisissez le bon modèle d'armoires de vieillissement de la viande en tenant compte des conditions climatiques des salles où elles seront installées.

3.4 ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES

(1)		(5) 
MOD. (4)	COD.	(3) 
S/N. (2) 		
POT. (13)	CLASE CLIMATICA: (10)	
TENSION: (12)	T° TRABAJO: (11)	
GAS REFRIG. (8)		
CARGA: (9)	(6)	
		(7) Made in UE

Étiquette technique industrielle :

1. Marque
2. Nombre de série (code+ année+ nombre de série)
3. Code :
4. Modèle
5. CE symbole
6. Symbole d'élimination des déchets
7. Place de fabrication
8. Voltage
9. Consommation d'énergie

3.5 INSTALLATION ET MONTAGE

Évitez les sources directes de chaleur, de froid, d'humidité et de lumière du soleil à l'emplacement final de cet appareil. Réchauffeurs, radiateurs, climatisation, courants d'air, etc. Ils peuvent avoir une influence négative sur le bon fonctionnement de ceux-ci.

Assurez-vous que le sol est de niveau, évitant ainsi toute vibration ou bruit.

Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé.

Ne bloquez pas la grille de ventilation de l'unité de condensation.

Il est nécessaire de laisser au moins 10 cm de la cale au plafond.

Les caves d'affinage sont réparties dans deux sections, corps et section de l'évaporateur supérieur amovible, pour faciliter la livraison. Lors de l'installation, il suffit de placer l'unité froide sur le corps pour former un bloc hermétique. Ce produit est illustré aux figures 3 à 5.

3.6 BRANCHEMENTS (ÉLECTRICITÉ, EAU)

Par défaut, le raccordement électrique est fourni au sommet, ainsi qu'à l'entrée d'eau pour les modèles CM. Cependant, il est possible de faire passer tous les câbles électriques et les conduites d'eau du sol vers le haut, à travers les tuyaux de la carrosserie, comme illustré à la figure 11.

Le drain situé au bas de la cave recueille le liquide éventuellement déversé accidentellement. Dans les modèles CM, la quantité d'eau peut être importante en raison du fait que de l'eau externe est fournie. Par conséquent, il est essentiel de connecter la sortie au réseau de drainage. L'appareil ne dispose pas de bac de récupération et d'évaporation automatique pour ce liquide.

Les connexions électriques ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié. Une alimentation autre que celle spécifiée peut sérieusement endommager le système.

Le contrôleur ne doit être utilisé que de la manière décrite dans la documentation relative au produit, afin d'atteindre les résultats attendus en ce qui concerne l'installation finale.

Le circuit électrique dispose de tous les dispositifs de sécurité nécessaires pour assurer un fonctionnement correct et une sécurité totale de l'utilisateur.

Connectez l'appareil à une source d'alimentation appropriée, comme indiqué plus loin dans ce manuel.

L'unité de condensation de la cave peut être déplacée jusqu'à 5 mètres du corps, pour de plus grandes distances, l'unité de condensation doit être redimensionnée. Dans ce cas, la haute pression (liquide) est de ¼ " et la basse pression (gaz) est de 3/8".

Connexion au réseau d'alimentation en eau.

Toutes les armoires CM doivent être connectées au réseau d'alimentation en eau pour éliminer les fonctions d'humidité.

Le raccordement au réseau d'alimentation en eau doit être effectué conformément aux instructions du fabricant et avec du personnel professionnel qualifié. La connexion mâle 1/2 pouce à l'eau

Le réseau d'alimentation est placé sur le dessus de l'armoire. Cette armoire doit être exclusivement connectée à de l'eau froide, ni distillée ni déminéralisée.

La pression de travail doit être comprise entre 8 bars. Il est conseillé d'installer un robinet pour arrêter le débit d'eau en cas de maintenance.

Si l'eau est un peu dure, il est recommandé d'installer un adoucisseur d'eau. Les éventuelles particules solides, les sables, par exemple, peuvent être éliminées en installant un filtre mécanique qui doit être vérifié et nettoyé périodiquement.

Unité à distance optionnelle

Toutes les entrées réfrigérées sont fournies avec des tuyaux en cuivre. Elles permettent de connecter les lignes haute pression (liquide) et basse pression (gaz) du groupe frigorifique de 3/8 ". La vanne de détente thermostatique, le tube capillaire, l'électrovanne et la vanne d'arrêt ne sont pas inclus.

La fiche de connexion électrique de l'électrovanne ou du groupe froid est fournie avec des bornes de connexion situées dans le boîtier de connexion pour une puissance maximale du compresseur de 1 1/2 ". Pour des puissances supérieures, il est nécessaire de mettre en œuvre un relais ou contacteur, cet article ne sera pas fourni.

4 FONCTIONNEMENT

4.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Cet appareil effectue un dégivrage automatique pour éliminer la glace générée par l'évaporateur. Parfois, il peut être nécessaire de modifier légèrement le programme par défaut de ce processus de dégivrage pour des raisons d'utilisation et / ou des conditions des installations.

En cas d'accumulation excessive de glace dans l'évaporateur ou en cas de performances de refroidissement insuffisantes de l'appareil, contactez votre distributeur pour obtenir un diagnostic et évaluer si un ajustement du programme de dégivrage est nécessaire. De manière ponctuelle, il est possible de forcer le desman manuellement, comme indiqué dans les instructions.

Les armoires de vieillissement de la viande avec et sans alimentation en eau externe sont déterminées à faire mûrir la viande. Pour les saucisses et les questions où des niveaux d'humidité précis sont requis, il est plus pratique pour l'entrepôt de disposer d'une alimentation en eau externe. Les tableaux 5 à 8 détaillent les niveaux de température et d'humidité effectifs pour chaque type de produit.

Chaque armoire est marquée avec une ligne de limite de charge maximale visible et durable à l'intérieur. Cette charge ne peut pas être dépassée car cela affecterait les performances de l'armoire.



Dans les modèles avec alimentation en eau externe, il est recommandé de remplir le collecteur d'eau inférieur (voir fig.12) pour accélérer le processus de nébulisation.

4.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE

L'appareil est commandé par un contrôleur électronique avec affichage à LED, spécialement développé pour le contrôle de la température et de l'humidité, comme indiqué à la figure 7.

Le panneau d'affichage numérique est facile à lire à partir de plusieurs compteurs et affiche les valeurs en rouge.

Le contrôleur remplit les fonctions du thermomètre, affiche la température de l'appareil et le thermostat électronique active le compresseur pour maintenir la température requise. De plus, il contrôle l'humidité de l'appareil en activant l'arrivée d'eau lorsque l'humidité est inférieure au point de consigne (pour les appareils avec alimentation en eau externe) ou en ajustant les paramètres électroniques (pour les appareils sans alimentation en eau externe).

Réglez la température de fonctionnement et l'humidité souhaitées sur le contrôleur numérique. Pour des instructions de configuration spécifiques, reportez-vous au manuel du thermostat. Les principales fonctions des boutons sont détaillées ci-dessous:

1. écran
 - a) Affichage de la température
 - b) écran d'humidité
2. En mode de programmation, examinez les codes de paramètre ou augmentez la valeur affichée.
3. Pour afficher et modifier le point de consigne de la température cible.
4. Allumer et éteindre la lumière (dans la version tropicalisée, allumer le chauffage dans le cadre)
5. Allumez et éteignez l'instrument.
6. Pour afficher et modifier le point de consigne d'humidité cible (SET_RH); En mode de programmation, sélectionnez un paramètre ou confirmez une opération.
7. Pour lancer un dégivrage manuel: maintenez la touche enfoncée pendant au moins 3 secondes. En mode de programmation, parcourez les codes de paramètre ou diminuez la valeur affichée.

Combinaison de clés:



Pour verrouiller ou déverrouiller le clavier



Pour entrer en programmation



Pour quitter la programmation

Comme le montre la figure 6, la machine est fournie avec une télécommande. Le gradateur universel à LED monochrome peut atténuer tous les produits LED 12 ~ 24V CC de 0 à 100% à l'aide d'un circuit à modulation de largeur d'impulsion (PWM). Se connecte avec une télécommande à radiofréquence (RF) avec des boutons pour une plage de réglage d'intensité progressive. La charge maximale est de 8 ampères et comprend des connecteurs à bornes à ressort pour la connexion d'entrée et de sortie d'alimentation.

Une télécommande est fournie pour chaque porte. Pour les modèles à deux portes, un contrôleur est destiné aux feux à l'arrière et l'autre aux feux avant.

Dans les modèles avec alimentation en eau externe, il est recommandé de remplir le collecteur d'eau inférieur (voir fig X) pour accélérer le processus de nébulisation.

4.3 PROGRAMATION

RÉFRIGÉRATION:

La bac est équipée d'un évaporateur ventilé auquel on peut facilement accéder pour le nettoyage et les réparations éventuelles.

L'unité de condensation est principalement constituée d'un compresseur hermétique et d'un condensateur à air.

Vous trouverez les instructions d'utilisation du thermostat numérique avec ce manuel.
LA MANIPULATION DU THERMOSTAT PAR UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ N'EST TOUTEFOIS PAS RECOMMANDÉE. VEUILLEZ CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR POUR QU'IL RÉALISE LES RÉGLAGES NÉCESSAIRES.

Contrôleur à LED cave à vins

Paramètres techniques :

- Alimentation: 12v – 24v
- Courant de sortie : 20 A
- Couverture maximale 30 m. (environ) Sans obstacles.

Fonctions des boutons de la télécommande:

1.  Diminuer la luminosité
2.  Augmenter la luminosité
3.  Allumer / éteindre le gradateur, quand il est éteint, il conserve le dernier niveau de gradation

Manuel de réparation:

Branchez la source d'alimentation en vous assurant que la connexion des LED n'est pas en court-circuit et que la polarité est correcte.

Ce produit possède 256 niveaux d'intensité lumineuse. Les caves doivent être activées individuellement.

Manuel de l'utilisateur:

Le contrôle de l'éclairage doit être réalisé individuellement, à différents intervalles de temps. Il ne faut pas appuyer sur deux commandes ou plus en même temps. (A)

Ne pas appuyer sur les boutons de régulation d'intensité (en bas et en haut) en même temps. (B). Si les deux boutons sont poussés simultanément, les lumières commencent à clignoter. Appuyez simultanément sur les deux boutons pour rétablir la position normale.

Jumelage à distance:

Le contrôleur et la télécommande sont prêts à être utilisés. Pour coupler la télécommande à

des contrôleurs supplémentaires, appuyez simplement sur les boutons  et  de la télécommande en même temps dans les 6 secondes suivant l'alimentation du contrôleur. Les voyants clignotent pour indiquer que le couplage a réussi

5 ENTRETIEN

5.1 RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ

Éliminez le plastique de protection et les résidus adhésifs qui recouvrent l'acier.

Nettoyer soigneusement avant d'utiliser en suivant les instructions spécifiques qui sont détaillées plus loin dans ce manuel. Avant de réaliser toute opération sur la machine, consultez toujours le manuel qui contient les bonnes procédures et des informations importantes sur la sécurité.

Les opérations de maintenance de la machine doivent uniquement être réalisées par des techniciens spécialisés dotés d'un équipement de protection personnelle approprié (chaussures de sécurité, gants, lunettes, etc.), outils, ustensiles et moyens auxiliaires.

Informations de sécurité pour la télécommande:

1. La tension d'alimentation de ce produit est de 12 ~ 24VDC, ne pas dépasser
2. Un court-circuit des fils de sortie peut endommager le gradateur
3. Toujours respecter la polarité lors du branchement de l'alimentation et de la charge
4. Pour utilisation à l'intérieur seulement - ce produit n'est pas étanche à l'eau ou aux intempéries

Nous vous recommandons d'effectuer les tâches de maintenance suivantes:

Cartouche d'osmose	Remplacer tous les 6 mois
Cartouches de repos	Remplacer tous les 1 an
Lumière UV	Durée de 8000 heures.
Humisonic	Vérifiez annuellement que les conduits sont propres.



Avant de changer la lumière ultraviolette, changez que la machine n'a pas de puissance. la lumière ultraviolette a des effets nocifs en vue.

5.2 CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER

L'ENTRETIEN TECHNIQUE DOIT ÊTRE RÉALISÉ PAR LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE DE VOTRE DISTRIBUTEUR.

CONSEILS DE NETTOYAGE

- Pour réaliser les opérations de nettoyage de l'appareil, il est recommandé de le débrancher au préalable du secteur. Évitez les projections d'eau sur les composants électriques.
- Pour nettoyer l'acier inoxydable, utilisez une éponge ou une lavette avec de l'eau tiède et du savon neutre. N'utilisez pas de produits abrasifs, de solvants, de nettoyeurs de métaux ou de détergents non dilués. Séchez ensuite avec un chiffon.
- Il est très important de maintenir le groupe frigorifique propre, en particulier le condensateur, afin d'en optimiser le fonctionnement et de réduire la consommation d'énergie électrique. Utilisez pour ce faire des brosses à poils souples ou un aspirateur.

5.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le produit est composé de pièces métalliques et plastiques. L'emballage est en bois, plastique et carton.

Pour n'importe quelle pièce de votre appareil, veuillez tenir compte que :

- À la fin du cycle de vie du produit, assurez-vous que celui-ci n'est pas jeté dans l'environnement.
- Chaque partie doit être collectée et jetée séparément, conformément à leurs différentes caractéristiques (par exemple, métaux, plastiques, caoutchouc, etc.)
- Il faudra tenir compte de la législation locale pour la collecte des déchets.
- L'appareil peut contenir des substances dangereuses : l'utilisation inadéquate ou l'élimination incorrecte peut avoir des effets négatifs sur la santé humaine et sur l'environnement.
- Si des déchets électriques et électroniques sont jetés illégalement, des sanctions établies par la législation locale sont prévues.

6 RÉOLUTION DE PROBLÈMES

6.1 TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Rebranchez l'appareil au bout d'une heure et informez le service technique si le problème persiste.

Certains problèmes sont dus à des causes faciles à éliminer sans avoir à informer le service technique.

Lisez attentivement le tableau suivant :

Problème	Procédure
----------	-----------

Le meuble ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'appareil est bien branché à la prise de courant et au panneau de contrôle, et que le limiteur automatique de puissance ne s'est pas déclenché (c'est en ON).
Il ne refroidit pas assez.	Contrôlez le réglage du thermostat et/ou les effets de sources directes de chaleur sur la cuve. Veillez à ce que le condensateur du groupe frigorifique soit complètement propre et la porte soit complètement fermée.
Bruit excessif pendant le fonctionnement.	Vérifiez le nivellement de l'appareil. Revoyez les systèmes d'ancrage des éléments de l'appareil qui auraient pu se déplacer ou se desserrer.
L'évaporateur est bloqué par le givre et l'appareil ne refroidit pas assez.	Forcer un dégivrage, si la situation persiste contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.
Vous avez effectué toutes les révisions de base et le problème persiste.	Contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.
Ne génère pas de buée (humidité)	Vérifiez que dans le régulateur d'humidité, l'affichage est allumé et que le réglage se situe entre lesdites valeurs de la section «Paramètres et programmes de la machine». Vérifiez que le générateur Led (Humisonic) est vert (lorsque la demande d'humidité existe). Vérifiez que la clé de prise d'eau est ouverte et / ou que la pression de l'eau du réseau est suffisante.
	Les filtres sont sales et doivent être remplacés
	Humisonic est sale et doit être nettoyé.
Condensation dans le verre	Le chauffage ou la climatisation impactent directement dans le verre
	La classe climatique de la pièce ne correspond pas à la cave à vin achetée.
	Il n'y a pas assez d'espace entre les caves à vin ou entre la cave à vin et le mur