

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

Шкафове за зреене на месо CORECO - серии DA и DAV

1. ПРОИЗВОДИТЕЛ НА ПРОДУКТА

CORECO S.A.

Ctra. Córdoba - Málaga, km 80.800

14900 - Lucena (Córdoba), Испания

Тел: +34 957 50 22 75

Факс: +34 957 51 42 98

www.coreco.es

2. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Тази Инструкция за употреба ще Ви помогне да разберете напълно работата, инсталацията и поддръжката на уреда.

На разположение е цялата необходима информация и предупреждения за правилното инсталиране и използване на уреда.

Важно: прочетете внимателно инструкциите тук, преди да използвате уреда.

Съхранявайте тази Инструкция за употреба за бъдещо ползване.

Ако предавате или продавате уреда, предайте тази Инструкция за употреба на новия собственик.

Този уред е предназначен изключително за професионална употреба и може да се използва само от квалифициран персонал.

Предупреждения:

Правилното разполагане, инсталиране, както и всякакви ремонти или промени могат да се извършват САМО от оторизиран специалист, съгласно действащите разпоредби в съответната страна.

При неправилна инсталация производителят не носи отговорност.

Неправилното инсталиране, настройване, поддръжка или неправилното боравене с уреда могат да причинят материални щети или наранявания.

Ако уредът се повреди, незабавно уведомете сервиза.

Никога не се опитвайте да ремонтирате уреда сами или чрез неквалифицирано лице.

Използвайте оригинални резервни части, в противен случай гаранцията губи валидност.

Преди всяка поддръжка първо изключете уреда от електрическата мрежа.

Не използвайте агресивни или корозивни почистващи препарати (напр. киселини, разтворители, хлорсъдържащи препарати), тъй като те могат да повредят уреда.

Не съхранявайте взривоопасни вещества (напр. аерозолни флакони) вътре в уреда.

Внимавайте вентилационните отвори на уреда винаги да са чисти и непрепятствани.

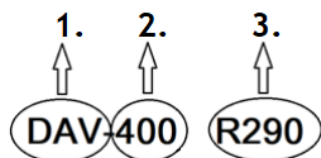
Не използвайте механични средства или други устройства, различни от препоръчаните от производителя, за ускоряване на процеса на размразяване.

НЕ използвайте електрически уреди в камерата за зреене, освен препоръчаните от производителя.

Ако захранващият кабел се повреди, възложете подмяната му на специалист.

Ако е необходима смяна на захранващия кабел, никога не използвайте кабел с по-малко напречно сечение.

Максималното натоварване на рафт е 30 кг, равномерно разпределени по цялата площ.

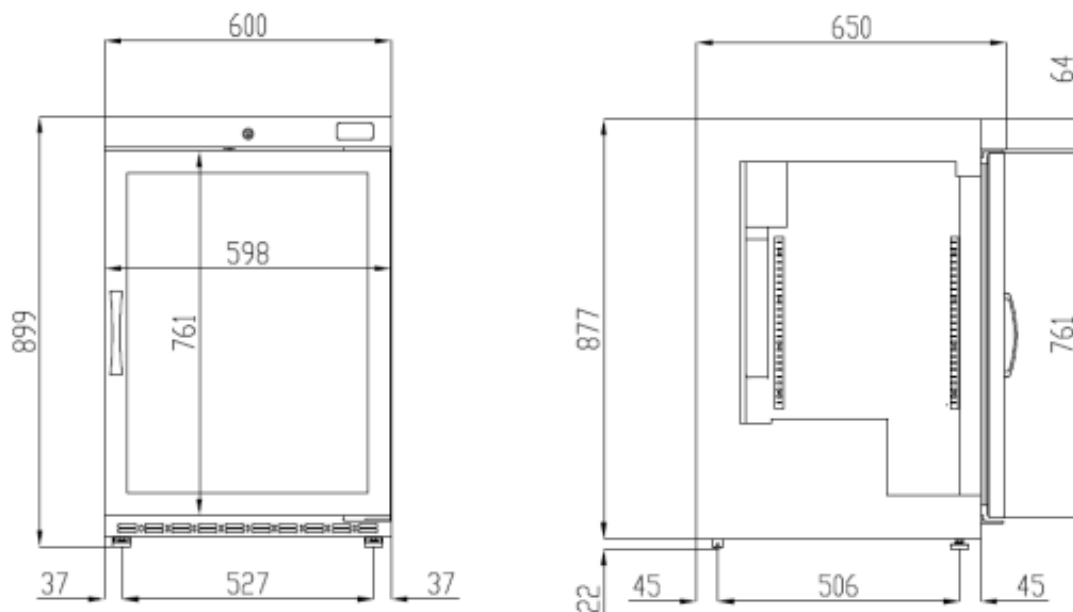


Идентификация на закупения модел:

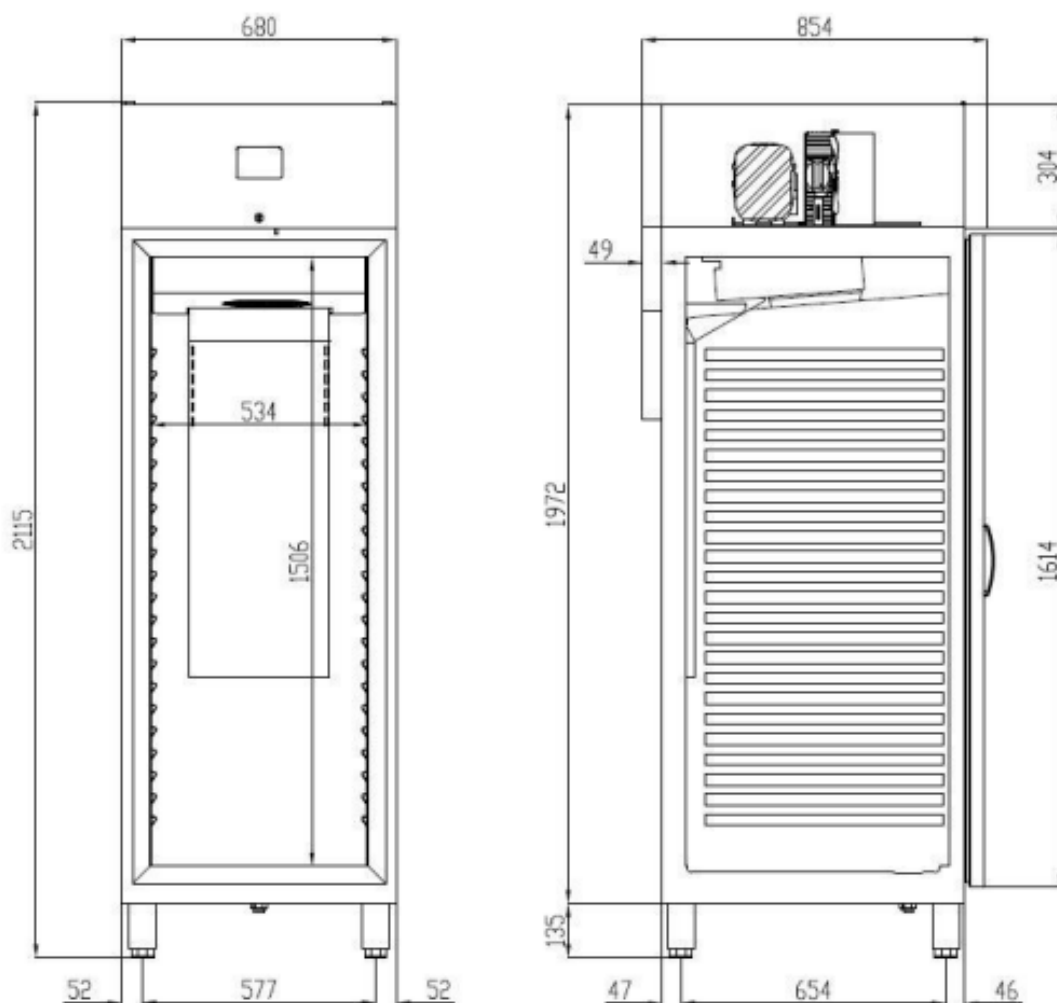
1. Модел
2. Капацитет
3. Хладилен агент

3. ОБЩИ РАЗМЕРИ И ТОЧКИ ЗА СВЪРЗВАНЕ (мм)

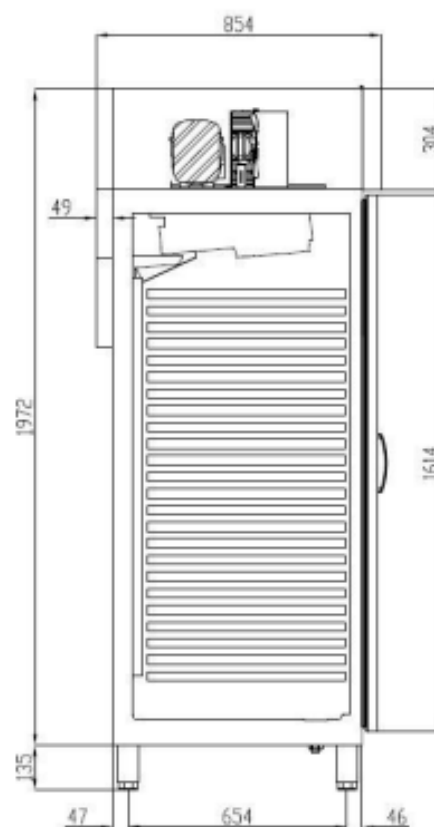
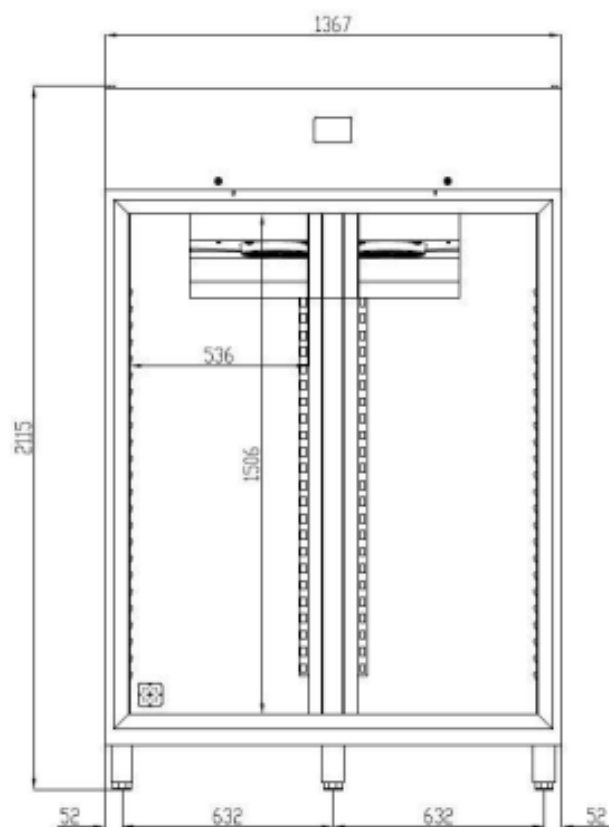
- DAV-200:



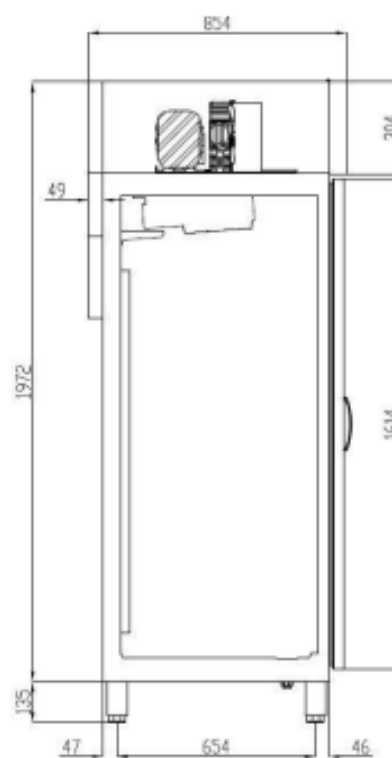
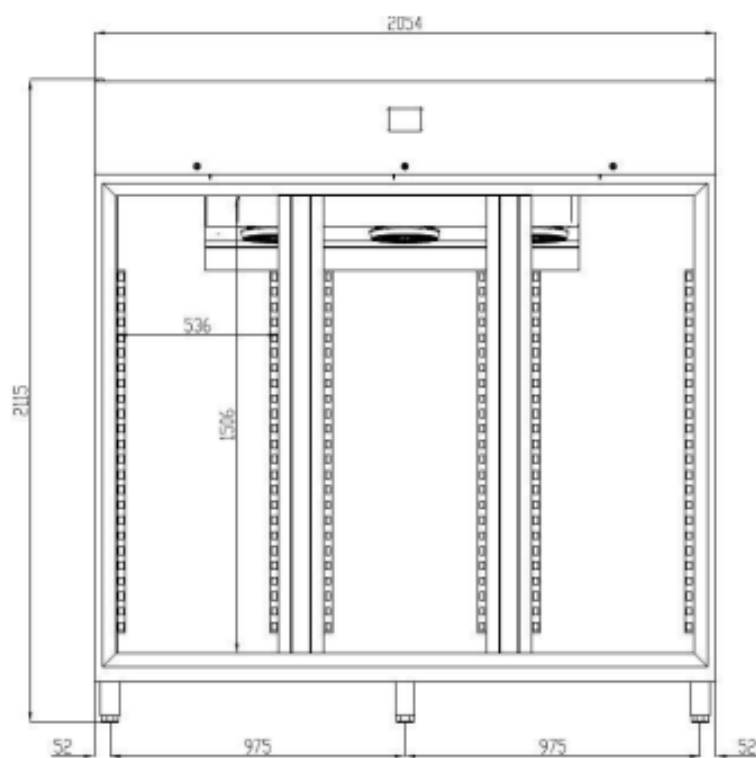
- DA-750:



- **DA-1002:**



- **DA-2003:**



4. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЗРЕЕНЕТО НА МЕСО

Не се препоръчва консумацията на месо веднага след клането, тъй като поради процеса на rigor mortis (мускулно вкочаняване след смъртта) месото може да остане твърдо.

Прясно нарязаното месо е твърдо и жилаво, затова се оставя да отпочине: през това време мускулите се отпускат, парчето става по-крехко, а вкусът му се подобрява.

Сухото зреене позволява протичането на този процес на отпускане по контролиран начин, с цел получаване на сочно месо с оптимален вкус и текстура.

Вашият нов шкаф за зреене на месо извършва този процес чрез метода на сухото зреене, който по същество се състои от следното:

- Парчетата месо трябва да зреят минимум 14, максимум 28 дни, като идеалният срок е 21 дни. Никога не оставяйте месото да зрее повече от 40 дни, тъй като повече от 90% от мускулните влакна се разхлабват вече около 30-ия ден.
- След този период допълнителното омекотяване на месото се дължи на разграждането на други протеини, а ароматът и вкусът се губят. Този процес трябва да протича в контролирана среда, при температура близка до точката на замръзване на месото, без обаче да я достига (+1-3°C), за да се постигне подходящият ензимен ефект.
- Шкафът трябва да поддържа стабилна влажност за контрол на метаболизма на микробите, при относителна влажност от около 55-70%.
- Циркулацията на въздуха около парчетата месо трябва да бъде постоянна, за да подпомага зреенето и да предотвратява разрастването на бактерии и неприятните миризми около продукта.

Всичко това води до процес, наречен „протеолиза“, който представлява разграждане на мускулните протеини вследствие активирането на определени ендогенни ензими. Този процес усилва най-вкусните съставки и аминокиселини на месото, което благодарение на разграждането на мускулните влакна води до по-крехко и по-сочно месо.

Сухото зреене на месото винаги трябва да се проверява и наблюдава от специалист, отговорен за промяната на фабричните настройки въз основа на опит. За постигане на оптимален резултат е задължително задълбоченото познаване на процеса и използването на висококачествено месо.

Професионалният надзор на целия процес е задължителен: познаване на произхода и качеството на месото, което ще зрее, овладяване на нарязването и разполагането на отделните парчета, както и правилното им етикетирание.

След приключване на периода на зреене, тъмните и сухи части на блока трябва да бъдат отстранени.

Следната таблица показва минималното и оптималното време на зреене за отделните търговски категории говеждо месо.

Вид говеждо месо	Минимално време на зреене	Оптимално време на зреене
Теле	5-7 дни	21 дни
1-годишно теле	7-14 дни	21 дни
Вол	7-14 дни	21 дни
Крава	7-14 дни	21 дни

Времената на зреене могат да варират в зависимост от генетиката, пола и съдържанието на мазнини на животното.

5. ОБЩИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Уредът отговаря на директивите на ЕС за обработка и съхранение на храни и осигурява идеална среда за сухо зреене. Цифровата система за управление прецизно регулира температурата и влажността, осигурява постоянна циркулация на въздуха и разполага с активен въглероден филтър за въвеждане на свеж въздух.

UVC светлината (опционална) работи автоматично и чрез премахване на бактериите и микробите подобрява чистотата и вкуса на месото. Уредът не разполага с функция за овлажняване, като влажността се осигурява от свежото месо, а стойността се намалява под определеното ниво.

Този уред може да се използва само от обучен персонал. Препоръчваме в началото да извършите няколко тестови цикъла. През това време следете и документирайте внимателно процеса, като наблюдавате работата на уреда, условията на мястото (влажност и температура в работната точка), вида на месото, за да можете да постигнете правилната настройка, съответстваща на желания от потребителя краен резултат.

Имайте предвид, че сухото зреене се препоръчва само за висококачествени парчета месо, тъй като процесът изисква месо с добро качество и равномерно разпределена мазнина. Имайте предвид също, че теглото на крайния продукт може да бъде с 20-30% по-ниско поради загуба на влага и процеса на зреене.

Технически параметри:

Модел	Външни размери			Капацитет	Компресор			
	ширина	дълбочина	височина	Рафтове	Хладилен агент	Ел. връзка	Хлад. мощност	Консумация
	мм	мм	мм	бр			W	W/ч
DAV-200	600	650	1020	2	R290	1+N 230/50	304	201
DAV-400	600	650	1800	2	R290	1+N 230/50	460	241
DA-400	600	650	1900	2	R290	1+N 230/50	488	307
DA-750	680	850	2130	2	R290	1+N 230/50	502	307
DA-1002	1370	850	2130	4	R290	1+N 230/50	1000	620
DA-2003	2055	850	2130	6	R290	1+N 230/50	1710	1100

5.1 ДАННИ ЗА ПРОДУКТА

Табелката с идентификационни данни на уреда се намира отстрани на уреда, където са посочени всички важни технически данни. Никога не отстранявайте тази табелка от уреда.

		E.S. 14900-LUCENA (CORDOBA) Made in Spain (E.U.)		 
Nº SERIE Serial Mode		21000714469		
MODELO Model		DA-750_R290		AÑO CONSTRUCCION Production Year
GAS REFRIGERANTE Refrigerant Gas		R-290		CARGA REFRIGERANTE Refrigerant Charge ±10% (g)
				90
PCA/GWP PCA/GWP		3 TON CO2 EQ. Ton CO2 equivalent		0.0
AGENTE EXPANSOR AISLAMIENTO Insulation expansion agent		HFO		
Tº TRABAJO (Cº) Working Temperature(Cº)		-2+8		CLASE CLIMATICA Climatic Class
				5
Potencia Frigorifica (W): Cooling Capacity (W)		502		Potencia Nominal (W): Nominal Power (W)
				290
Tension (V): Voltage(V)		230		Frecuencia (Hz): Frequency (Hz)
				50
POTENCIA LUMINARIA (W) Luminaire Power (W)		20		INTENSIDAD (A) Intensity (A)
				1,3
SISTEMAS CALEFACTORES (W) Heating Systems Power (W)				

(ВАЖНО: горната табелка е само илюстративна!)

При техническа поддръжка или сервизна заявка подгответе данните от ТАБЕЛКАТА С ДАННИ!

5.2 ГАРАНЦИЯ

Уредът и неговите части имат 1 година фабрична гаранция от датата на покупка. Гаранцията покрива подмяната на дефектна част или части (с транспортни разходи), при условие че повредата не произтича от неправилна употреба.

Гаранцията не включва труда, свързан с подмяната на частите.

Гаранцията (дори в рамките на срока си на валидност) не покрива повреди, произтичащи от неправилна поддръжка, посочена в Инструкцията за употреба (раздел 5.4.3 Поддръжка), или от неправилна употреба (напр. напрежение, различно от посоченото на табелката с данни, висока температура на околната среда).

5.3 ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

Разполагането, инсталирането, ремонтът и модификацията могат да се извършват само от ОТОРИЗИРАН ТЕХНИК, съгласно действащите разпоредби във всяка отделна държава. Неправилното инсталиране, настройване, обслужване или поддръжка на уреда, както и неоторизираната намеса в него, могат да причинят материални щети или наранявания.

5.3.1 Разопаковане

Разопакувайте уреда и проверете дали не са настъпили повреди по време на транспорта. Ако забележите каквато и да е повреда, незабавно уведомете превозвача и дистрибутора.

Ако имате съмнения, не използвайте уреда, докато повредите не бъдат внимателно проверени.

Важно: Не поставяйте уреда настрани. Ако е необходимо полагане на уреда, първо се консултирайте с производителя. Ако уредът е бил наклонен настрани, след връщането му във вертикално положение трябва да изчакате поне 2 часа, преди да го включите.

Преместването на уреда трябва да се извършва с мотокар или подобно средство, за да не се повреди корпусът му. Уредът трябва да бъде транспортиран до окончателното му място за инсталиране, преди да бъде разопакован.

Опаковъчните материали са напълно рециклируеми и трябва да бъдат поставени в подходящ контейнер за отпадъци.

5.3.2 Разполагане и нивелиране на уреда

Уредът трябва да бъде разположен на чисто и свободно място, така че вентилаторът на охладителната система да не всмуква вещества, които биха могли да се отложат върху ламелите на кондензатора, намалявайки ефективността на охладителната система.

При преместване на уреда избягвайте удари или повърхностни повреди.

Нивелирането се извършва чрез завинтване или развинтване на крачетата. Веднага след като уредът е нивелиран, отстранете външното защитно фолио. За тази цел не използвайте нож, а само тъп инструмент, за да избегнете надраскване на повърхностите от неръждаема стомана!

Уредът трябва да бъде разположен така, че между задната стена и уреда да остане разстояние от 60 мм, от страните - 30 мм, а отгоре - 500 мм.

Ако уредът е поръчан с колела, проверете дали е поставен върху равна повърхност.

При пускане в експлоатация внимавайте наблизко да няма източник на топлина.

За оптимална работа на компресорния агрегат се уверете, че входните вентилационни отвори към вътрешния вентилатор и кондензатора не са запушени или блокирани.

Не използвайте уреда на открито.

Не пъхайте нищо през защитните решетки на вентилатора или на охладителния агрегат.

5.3.3 Поставяне на продуктите

Препоръчва се парчетата месо да се окачват цели или да се поставят нарязани върху тавите, за постигане на оптимално зреене.

5.3.4 Електрическо свързване

Електрическото свързване трябва винаги да се извършва от **оторизиран специалист** съгласно местните разпоредби.

Проверете дали напрежението и честотата на мрежата отговарят на стойностите, посочени на табелката с данни на уреда.

Задължително е мрежовата връзка да разполага със заземителна клема и подходяща защита чрез прекъсвач/диференциална защита.

Уредът трябва да се свърже към контакт тип „Шуко“ (CEE 7/4); захранващият кабел се доставя в тази конфигурация. От съображения за безопасност не използвайте удължители.

5.3.5 Свързване към канализацията

Ако уредът се инсталира постоянно, се препоръчва оттокът да се свърже към обща канализационна система. Необходимо е монтирането на сифон, за да се избегне загубата на студ. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран персонал.

5.3.6 Рециклиране

Опаковката на уреда се състои от следните материали:

- Дървен палет,
- Картон,
- Полипропиленова лента,
- Експандиран полистирол.

Опаковката подлежи на рециклиране и при правилно управление на отпадъците допринася за опазването на околната среда. Съгласно Директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване, домакинските уреди не трябва да се третират като битови отпадъци. Уредите трябва да се събират отделно, за да могат материалите им да бъдат възстановени и рециклирани в максимална степен и за да се избегне рискът за околната среда и здравето.

5.4 Инструкции за използване на термостата

5.4.1 Включване на уреда

Почистете вътрешността на уреда, след което го свържете към мрежата. Проверете дали термостатът

не е в изключено състояние . Ако е изключен, задръжте натиснат бутона за включване  няколко секунди, за да включите уреда.

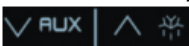
Когато уредът е включен, на дисплея се показват температурата и влажността в камерата. След няколко минути компресорът и другите компоненти се включват, за да достигнат зададените температура и влажност.

5.4.2 Работа и настройка на термостата

Уредът е оборудван с електронен регулатор на температура и влажност. Предварително зададените параметри осигуряват подходящи вътрешни условия за сухото зреене на месото. Промяната им може да се извършва само от квалифицирано лице, което носи отговорност за това.

5.4.2.1 Промяна на температурата и влажността

При моделите DAV-200 и DAV-400:

- За отключване на дисплея натиснете и задръжте произволен бутон на дисплея за няколко секунди.
- Натиснете веднъж бутона Настройка  : на дисплея се показва предварително зададената **целева температура (Spt)**.
- За да промените температурата, натиснете веднъж бутона Настройка , след което с помощта на стрелките нагоре-надолу  задайте желаната температура. За потвърждение натиснете отново бутона .
- Натискайте някой от бутоните нагоре-надолу, докато , на дисплея се покаже предварително зададената **целева влажност (Sph)**.
- За да промените **влажността**, натиснете веднъж бутона Настройка , след което с помощта на стрелките нагоре-надолу  задайте желаната влажност. За потвърждение натиснете отново бутона .
- За „изход“ задръжте натиснат  бутона, докато на дисплея се покажат зададените стойности за температура и влажност.

При моделите DA-400 и DA-750:

- За отключване на дисплея натиснете и задръжте произволен бутон на дисплея за няколко секунди.
- Натиснете веднъж бутона Настройка  : на дисплея се показва предварително зададената **целева температура (Spt)**.
- С помощта на бутоните нагоре-надолу  задайте желаната температура. За потвърждение натиснете отново бутона .
- След потвърждаване на целевата температура, на дисплея се показва предварително зададената целева влажност (Sph).
- За да промените **влажността**, натиснете веднъж бутона Настройка , след което с помощта на стрелките нагоре-надолу  задайте желаната влажност. За потвърждение натиснете отново бутона .

5.4.2.2 Включване и изключване на осветлението

Преди включване на осветлението отключете дисплея по описания по-горе начин.

При моделите DAV-200 и DAV-400 натиснете веднъж бутона за осветление  за включване или изключване на светлината.

При моделите DA-400 и DA-750 натиснете веднъж бутона  за включване или изключване на светлината.

5.4.2.3 Достъп до менюто, смяна на езика или показване/промяна на стойности

За достъп до менюто на термостата първо трябва да отключите дисплея. За тази цел задръжте

натиснат един от бутоните на дисплея за няколко секунди, докато се покаже символът на отворен катинар.

Достъп до програмирането при моделите DAV-200 и DAV-400:

Задръжте натиснат бутона  за няколко секунди, докато се покаже параметърът „РА“.

След това натиснете отново бутона  и въведете паролата, за да получите достъп до списъка с параметри.

Моделите DA-400 и DA-750:

За достъп до менюто задръжте натиснат бутона  за няколко секунди. Тогава се показват две опции:

1. Език: тук можете да промените езика на менюто.

Натиснете бутона , след което с бутоните НАГОРЕ и НАДОЛУ изберете желания език.

След избора на език, за потвърждение натиснете бутона , след което с бутона  можете да се върнете в основното меню (на дисплея се показват температурата и влажността).

2. Сервиз: в това меню можете да получите достъп до настройките, да показвате и променяте стойностите, да проверявате алармите, да възстановите фабричните настройки или да изтриете паметта.

За избор на дадена опция използвайте бутоните , след което за достъп натиснете бутона .

С бутона  можете да се върнете в основното меню (на дисплея се показват температурата и влажността).

5.4.2.4 Достъп до допълнителните функции

За достъп до допълнителните функции първо трябва да отключите дисплея, по описания по-горе начин.

Моделите DAV-200 и DAV-400:

Задръжте натиснат бутона  за няколко секунди. Със стрелките НАГОРЕ и НАДОЛУ изберете желаната функция, след което за потвърждение натиснете бутона .

За връщане към началния екран на дисплея натиснете бутона .

Моделите DA-400 и DA-750:

За достъп до допълнителните функции натиснете веднъж бутона . На разположение са следните функции:

1. Ръчно размразяване
2. Прегряване
3. Добавяне на допълнителна влажност
4. Енергоспестяване

Със стрелките НАГОРЕ и НАДОЛУ изберете желаната функция, след което за потвърждение натиснете бутона .

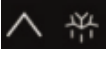
След това натиснете бутона  за ВКЛЮЧВАНЕ на функцията.

За деактивиране на функцията повторете предишните стъпки.

С бутона  можете да се върнете в основното меню (на дисплея се показват температурата и влажността).

5.4.2.5 Размразяване

Моделите DAV-200 и DAV-400:

Уредът автоматично извършва циклите на размразяване, но е възможно и ръчно размразяване. За тази цел задръжте натиснат бутона  докато започне процесът на размразяване.

Моделите DA-400 и DA-750:

Уредът извършва автоматично циклите на размразяване, но е възможно и ръчно размразяване, както е описано по-горе.

5.4.3 Поддръжка

Тези инструкции за поддръжка ще помогнат на Вас и на сервизната служба, за да може уредът да предоставя най-добро обслужване в дългосрочен план.

5.4.3.1 Почистване на потребителско ниво

Преди да извършите каквато и да е операция по почистване, изключете уреда чрез натискане на бутона  и извадете щепсела от контакта.

Внимание: не използвайте парочистачка или водоструйка под високо налягане!

Те могат да повредят уреда и да представляват опасност от злополука.

Внимавайте по време на почистването вода да не попада в електрическите компоненти или във вентилационните отвори.

Не отстранявайте и не повреждайте табелката с данни на уреда, тъй като тя е важна за обслужването на клиенти.

5.4.3.2 Смяна на активния въглероден филтър

Активният въглероден филтър трябва да се сменя веднъж годишно за поддържане на пълната ефективност.

Стъпки на смяната: развийте капака в долната част на уреда и отстранете стария филтър. Поставете нов филтър, след което завийте обратно капака.

5.4.3.3 Смяна на UVC лампата

Ако уредът е произведен с опция за UVC светлина, за смяната ѝ първо развийте и отстранете задния панел. След това ще имате достъп до UVC лампата - сменете лампата, след което поставете обратно панела.

5.4.4 Повреди и аларми

Следните стъпки ще Ви помогнат при отстраняване на повреди. В таблицата са изброени възможните повреди и техните възможни решения. Ако не сте сигурни в решаването на проблема или не успявате да отстраните повредата, обърнете се към сервиза.

Внимание: не се опитвайте сами да ремонтирате електрическите компоненти, тъй като те са под напрежение и могат да бъдат опасни за живота.

Повреда	Възможна причина	Решение
Уредът не работи	Няма напрежение	Проверете дали уредът е под напрежение. Дисплеят показва ли нещо.
Висока температура	Разположение на уреда	Проверете дали има източник на топлина близо до уреда.
	Температура на околната среда	Проверете температурата в работното помещение - уредът се включва до температура на околната среда

		максимум 40°C.
	Неправилно разположение на месото в камерата за зреене	Проверете дали месото е поставено правилно и не блокира отворите за отвеждане на въздух на вътрешния вентилатор. Проверете дали месото е престояло достатъчно дълго в шкафа, за да се охлади добре.
	Отворена врата	Проверете дали вратата се затваря добре.
	Замърсен кондензатор	Проверете дали кондензаторът е чист: имайте предвид, че колкото по-чист е уредът, особено ламелите на кондензатора, толкова по-малко енергия консумира. Колко често трябва да се почиства, зависи от особеностите на помещението. Ако е замърсен, извикайте техническия сервиз за почистване.
Шумове, необичайни звуци	Неправилно нивелиране или неправилно затваряне на вратата	Проверете дали уредът е правилно нивелиран, а вратата е напълно затворена.
	Триене с движещи се части на уреда	Проверете дали никакъв предмет не се допира до движеща се част на уреда.
	Разхлабени връзки	Проверете дали всички винтове (поне видимите) са добре затегнати.
ЗАБЕЛЕЖКА: при повреди, които не са изброени в горната таблица, обърнете се към сервиза. Производителят си запазва правото да променя техническите параметри без предварително уведомление.		

5.5 Полезни съвети

Прочетете внимателно съветите по-долу, за да можете да използвате пълния капацитет на уреда.

Почиствайте уреда редовно, за да се осигури дългият му живот и правилната му работа.

Преди почистване: първо изключете уреда и извадете щепсела от контакта. Не използвайте хлорсъдържащи почистващи препарати.

Ако при зреенето използвате и солни блокове, отстранете опаковката и поставете блоковете в стоманената тава. Проверявайте на всеки 2-3 дни дали не се е натрупала течност.

Месото, предназначено за зреене, винаги трябва да бъде прясно, отрязано преди не повече от 5 дни. По време на процеса на зреене използвайте предпазни ръкавици и не докосвайте месото без ръкавици.

Почиствайте уреда редовно, особено ако изтича течност или се образуват остатъци.

Уредът разполага с аварийен източек, който можете да свържете към канализационната мрежа или да оттичате в събирателен съд.

По време на почистващите операции трябва да извадите тапата и да почистите отточния канал, за да избегнете запушването му с твърди частици. Важно е да не остават остатъци, които могат да заседнат в отточния канал.

- Не почиствайте уреда със струя вода.

Почистване на кондензатора: при почистване внимавайте да не огънете алуминиевите ламели на кондензатора. Ако се огънат, въздухът няма да може да преминава през тях, което може да доведе до повреда на кондензаторния блок. Тази повреда не се покрива от гаранцията.

Около кондензаторния блок някои компоненти могат да се нагорещят много силно, поради което съществува опасност от изгаряне: вземете необходимите предпазни мерки, преди да ги докоснете.

Проверете дали вратите се затварят правилно.

Препоръчваме два пъти годишно да се обръщате към техническия сервиз за необходимите проверки и поддръжка.

Ако оставяте уреда неизползван за по-дълъг период (напр. по време на отпуск или временно спиране), следвайте указанията по-долу:

- Извадете уреда от контакта.
- Изпразнете уреда и го почистете основно.
- Оставете вратата отворена, за да може въздухът да циркулира и да се предотврати образуването на мухъл.