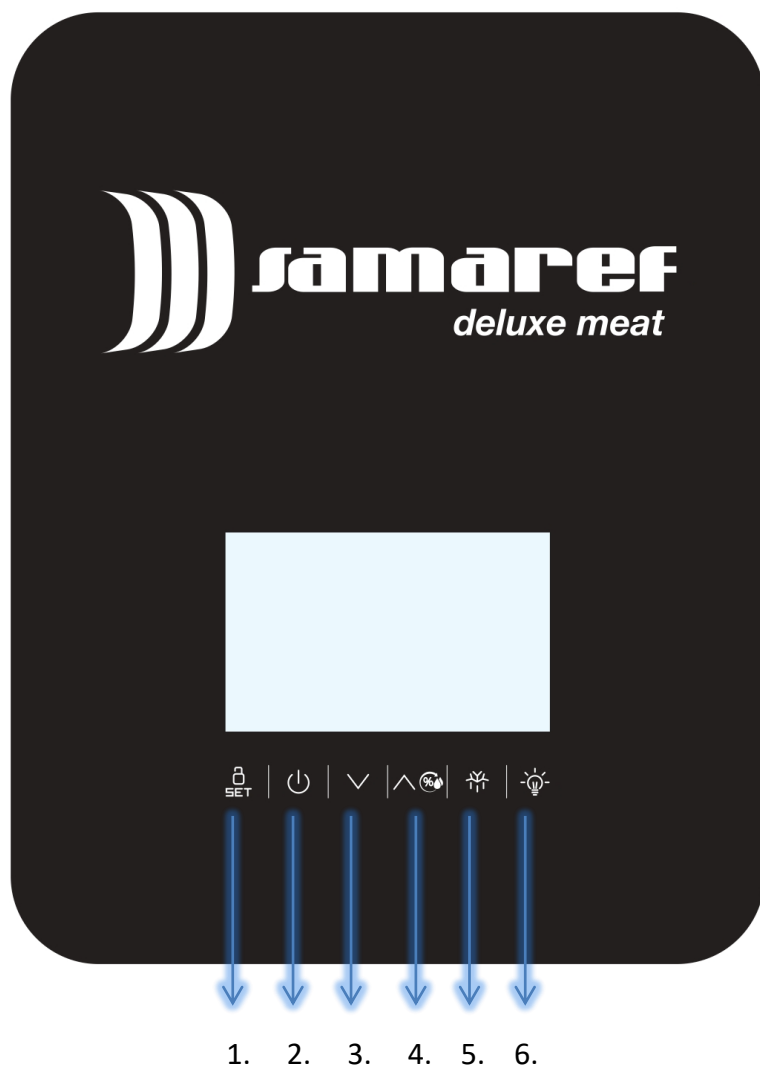




## ARMOIRE DE MATURATION À VIANDE DELUXE MEAT



### Description du panneau de contrôle






1. SET / Verrouillage du clavier
2. ON/STAND-BY/ Marche / En attente
3. DOWN / Fonctions supplémentaires
4. UP / Réglage humidité
5. DÉGIVRAGE
6. ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

## PREMIER ALLUMAGE / ÉTEIGNEMENT DU DISPOSITIF






- 1) Garder la touche  appuyée pendant une seconde : l'écran va s'allumer et afficher la valeur de la température à l'intérieur de l'armoire.
- 2) Régler le point de réglage (SET POINT) de la température et de l'humidité. SAMAREF conseille de régler le SET POINT de la température à 1°C et le niveau d'humidité à rH3.
- 3) Pour l'éteindre appuyer pendant une seconde sur la touche , l'appareil va s'éteindre.

## RÉGLAGE PERSONNALISÉ DE LA TEMPÉRATURE ET DU NIVEAU D'HUMIDITÉ

### *Point de réglage (Set Point) de la température*

1. Appuyer pendant une seconde sur une touche quelconque pour débloquer le clavier. Sur l'écran sera affiché "UnL".
2. Appuyer sur la touche  pour visualiser la valeur du Set Point.
3. Modifier le SETPOINT en utilisant la touche  ou la touche  jusqu'à visualiser la valeur de la température souhaitée.
4. Appuyer sur la touche  pour valider.
5. Après 5 secondes sortir de la configuration ou appuyer sur la touche .

### *Niveau d'humidité*

1. Appuyer pendant une seconde sur une touche quelconque pour débloquer le clavier. Sur l'écran sera affiché "UnL".
2. Appuyer pendant une seconde sur la touche  pour visualiser l'un des niveaux d'humidité réglables.
  - **rH1** Taux d'humidité - Bas
  - **rH2** Taux d'humidité - Moyen
  - **rH3** Taux d'humidité - Élevé
3. Modifier le taux d'humidité en utilisant la touche  ou la touche  jusqu'à visualiser le taux d'humidité souhaité.
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer.
5. Après 5 secondes sortir de la configuration ou appuyer sur la touche .

## **SAMAREF VOUS CONSEILLE...**

Samaref vous conseille de travailler avec les quantités minimum de produit suivants :

DELUXE MEAT 700 : Au moins 35 Kg de produit (max. 2 pièces de viande)

DELUXE MEAT 1000 : Au moins 50 Kg de produit (max. 2 pièces de viande)

### **Photos des viandes après maturation - Tests réalisés par Samaref:**

Nous avons testé la maturation à sec de notre DELUXE MEAT sur plusieurs coupes de bœuf pendant de nombreuses périodes de maturation. Le résultat est que nous obtenons une viande qui se présente noircie/foncée extérieurement et restant rouge, tendre, juteuse et savoureuse à l'intérieur.

