

# MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO MADURADORES DE CARNE

---

## USER AND MANTINANCE MANUAL MEAT RIPENER

---





manual de uso   
ESPAÑOL (PAG.3)

user manual   
ENGLISH (PG.12)

DOCRILUC, EMPRESA CERTIFICADA



ES

**Lea atentamente las advertencias contenidas en este manual pues dan importantes indicaciones concernientes a la seguridad, la utilización y el mantenimiento del aparato.**

Rogamos guarde el folleto de instalación y utilización, para eventuales futuros usuarios.

El constructor se reserva el derecho de hacer modificaciones al actual manual, sin dar algún preaviso y sin responsabilidad alguna. PAGINA: 1

EN

**Carefully read the instructions contained in the handbook. You may find important safety instructions and recommendations for use and maintenance.**

Please retain the handbook for future reference.

The Manufacturer is not liable for any changes to this handbook, which may be altered without prior notice. PAGE: 16



PRECAUCIÓN

WARNING



TENSIÓN PELIGROSA

HAZARDOUS  
VOLTAGE



LEA LAS  
INSTRUCCIONES

PLEASE READ  
INSTRUCTIONS



PROTECCIÓN A  
TIERRA

PROTECTIVE  
GROUNDING



EQUIPOTENCIALIDAD

EQUIPOTENTIAL  
BONDING

# 1 ÍNDICE

|       |                                                           |    |
|-------|-----------------------------------------------------------|----|
| 2     | INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES. ....                | 4  |
| 3     | DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm) .....             | 5  |
| 4     | INFORMACIÓN DE LA MADURACIÓN EN SECO O “DRIY AGING” ..... | 7  |
| 5     | CARACTERÍSTICAS GENERALES.....                            | 8  |
| 5.1   | DATOS DEL PRODUCTO. ....                                  | 9  |
| 5.2   | GARANTÍA.....                                             | 10 |
| 5.3   | INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN. ....                        | 10 |
| 5.3.1 | Desembalaje.....                                          | 10 |
| 5.3.2 | Emplazamiento y nivelación.....                           | 11 |
| 5.3.3 | Carga de producto.....                                    | 11 |
| 5.3.4 | Conexión eléctrica. ....                                  | 11 |
| 5.3.5 | Conexión del desagüe. ....                                | 12 |
| 5.3.6 | Reciclaje.....                                            | 12 |
| 5.4   | INSTRUCCIONES DE USO DEL TERMOSTATO.....                  | 13 |
| 5.4.1 | Encendido de la máquina. ....                             | 13 |
| 5.4.2 | Funcionamiento y manejo del termostato.....               | 13 |
| 5.4.3 | Mantenimiento. ....                                       | 16 |
| 5.4.4 | Anomalías y Alarmas. ....                                 | 17 |
| 5.5   | CONSEJOS ÚTILES. ....                                     | 18 |

## 2 INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES.

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. La información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato están disponibles, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que se pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



**ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.**

**Conservar este manual en lugar seguro para futuras consultas.**

**En caso de venta o cesión de la máquina, suministrar este manual al nuevo usuario.**



**ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.**

- El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.
- La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiados del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.
  - Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica**.
  - **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
  - Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
  - Para realizar operaciones de mantenimiento es preciso desconectar el armario refrigerado de la corriente eléctrica mediante el dispositivo de desconexión/interruptor general.
  - **NO** utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían al aparato.
  - **NO** almacenar en este aparato sustancias explosivas como latas de aerosol con un repelente inflamable.
  - Mantener libres de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en la envoltente del aparato o en la estructura de encastre.
  - **NO** utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos a los recomendados por el fabricante.



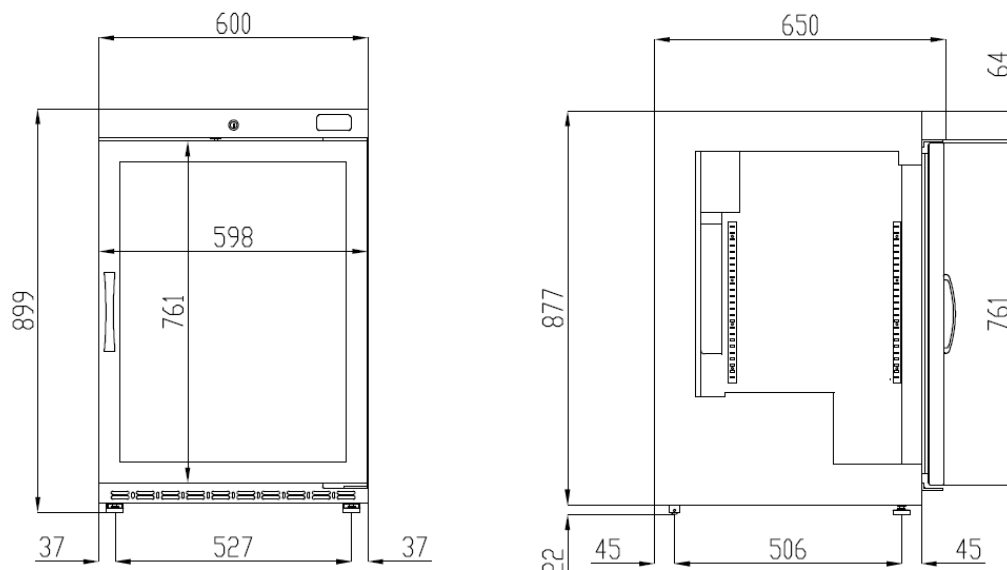
- **NO** utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- El nivel de presión sonora de emisión ponderado A está por debajo de 70dB (A).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección del cable cambiado.
- La carga máxima soportada por estante es de 30Kg. repartidos uniformemente sobre toda la superficie del estante.
- Descripción de los dígitos referentes a la nomenclatura del modelo:



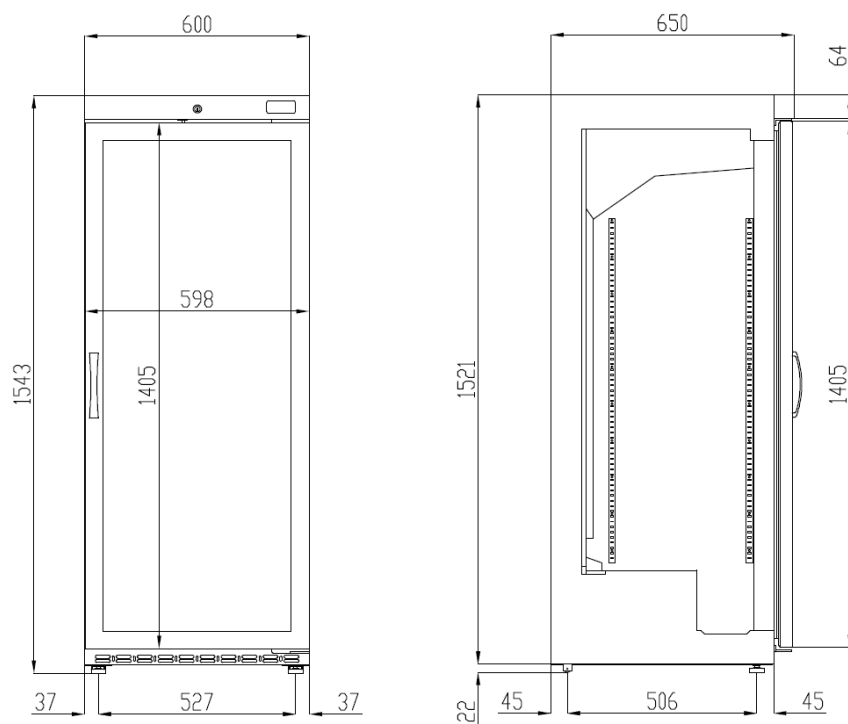
**EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.**

### 3 DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm)

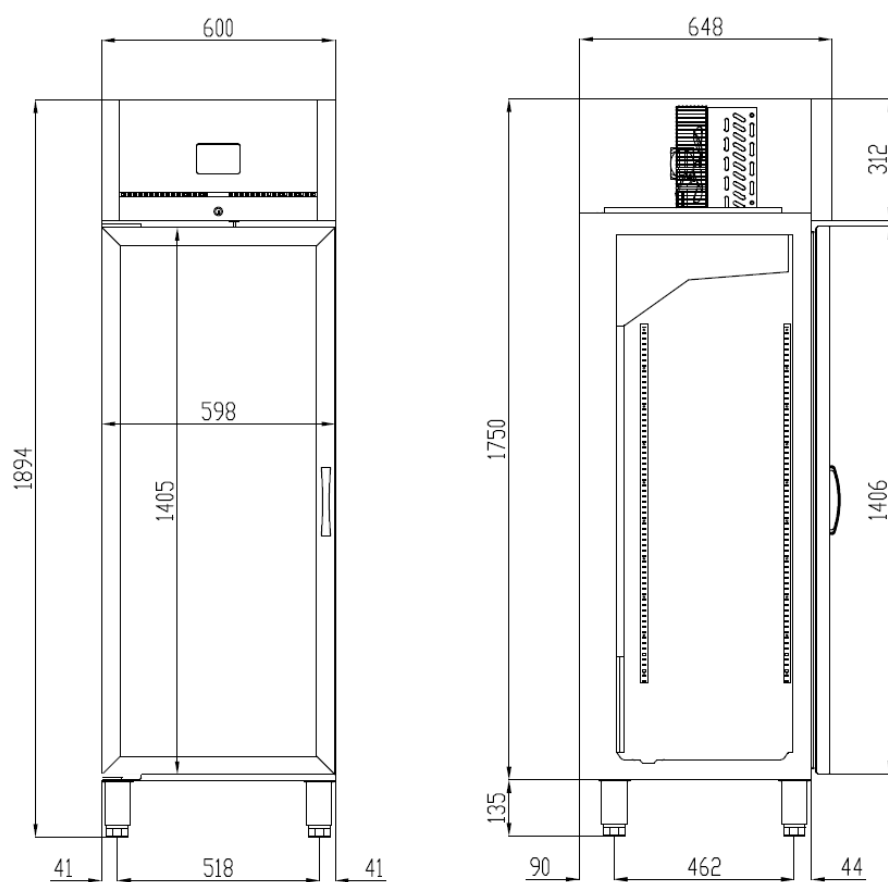
- DDAV-200:



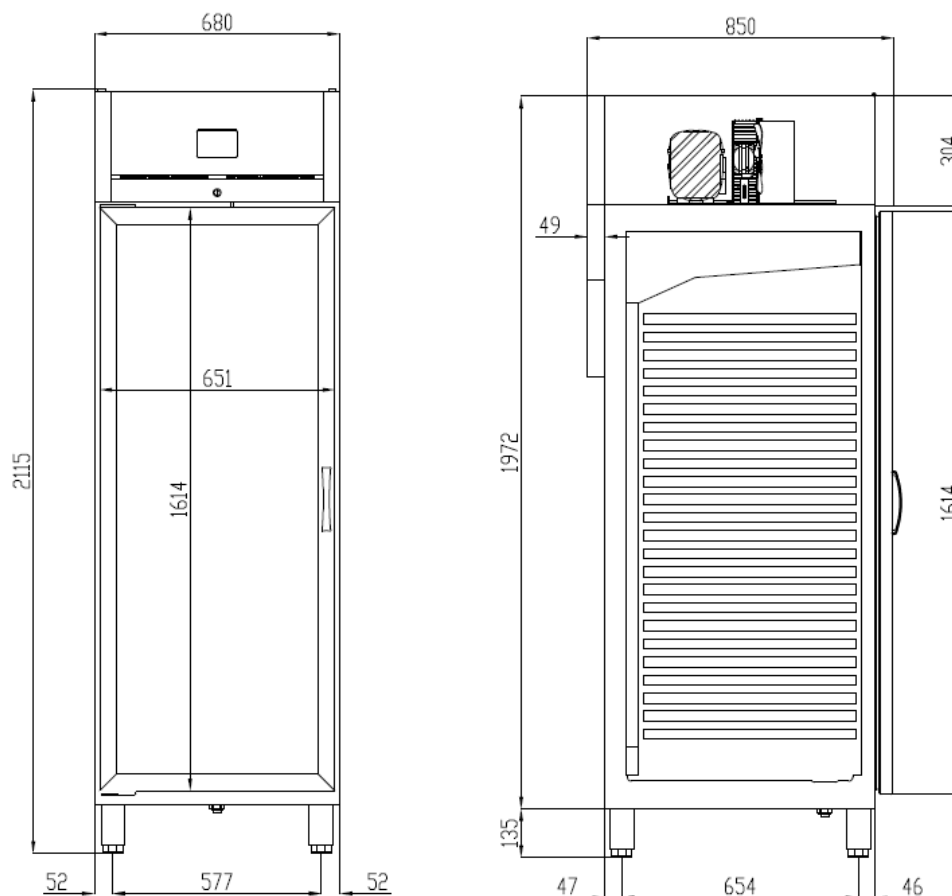
- DDAV-400:



- DDA-400:



- DDA-750:



## 4 INFORMACIÓN DE LA MADURACIÓN EN SECO O “DRIY AGING”

La carne procedente de animales, no es conveniente consumirla recién abatido el animal, pues debido al proceso de rigor mortis que sufren todos los animales, ésta se encuentra dura y fibrosa, por eso se deja un tiempo de reposo para que los músculos se relajen y la pieza sea más blanda y sabrosa. Pues bien, el madurado en seco lleva a cabo este proceso de forma controlada para obtener las carnes con mejor sabor, textura y jugosidad que se conocen.

El armario que ha adquirido realiza el proceso de maduración de la carne por el método de maduración en seco, éste método consiste básicamente en lo siguiente:

Las piezas de carne se deben someter a un proceso de maduración mínimo de 14 días, siendo recomendable unos 21 días y con límite máximo de 28 días, y nunca más de 40 ya que aproximadamente a partir del día 30 más del 90% de las posibles rupturas de la fibra ya se han completado. A partir de entonces el reblandecimiento de la carne procede de la descomposición de otras proteínas y se va perdiendo olor y sabor. Este proceso se debe realizar en un ambiente controlado, con una temperatura cercana a la de congelación de la carne, pero sin llegar a ella (entre 1°C y 3°C) para que el proceso enzimático sea el adecuado, la humedad estará estabilizada para controlar el metabolismo microbiano



entorno al 55%-70% HR, el flujo de aire alrededor de las piezas de carne será constante para favorecer la maduración y evitar el crecimiento de bacterias y de malos olores envolviendo el producto.

Todo esto da lugar a un proceso llamado “proteólisis” que es la degradación de las proteínas musculares a causa de la activación de determinadas enzimas endógenas. Esto provoca la potenciación de los componentes más sabrosos de la carne y sus aminoácidos, dando como resultado una carne más tierna, por la rotura de las fibras musculares, y también más jugosa.

La maduración en seco de la carne debe estar siempre controlada y supervisada por un experto en la materia, éste puede realizar modificaciones a la configuración de fábrica bajo su experiencia y responsabilidad. Es fundamental conocer bien el proceso y usar carne de alta calidad, para obtener buenos resultados. Es importante conocer el origen y la calidad de la carne a madurar, así como dominar el corte y la colocación de las piezas que van a ser utilizadas, también resulta obligatorio una identificación correcta de cada pieza y la supervisión profesional del proceso.

Una vez finalizado el tiempo de maduración de la carne, se deben retirar las zonas oscuras y secas de ésta.

En la tabla vemos los tiempos mínimos y óptimos de maduración según la categoría comercial de la carne de vacuno.

| TIPO DE CARNE | TIEMPO MÍNIMO DE MADURACIÓN | TIEMPO OPTIMO DE MADURACIÓN |
|---------------|-----------------------------|-----------------------------|
| TERNERA       | 5-7 DÍAS                    | 21 DÍAS                     |
| AÑOJO         | 7-14 DÍAS                   | 21 DÍAS                     |
| BUEY          | 7-14 DÍAS                   | 21 DÍAS                     |
| VACA          | 7-14 DÍAS                   | 21 DÍAS                     |

Los tiempos pueden variar en función de la genética, sexo y de la grasa del animal.

## 5 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Estas máquinas han sido construidas de acuerdo a las directivas de la CE en lo referente al tratamiento y conservación de alimentos.

El armario que ha adquirido consigue crear las condiciones ideales para el proceso de maduración en seco de la carne. Está disponible en formato de armario y en varios tamaños. Cuenta con un controlador electrónico digital capaz de mantener la temperatura en los márgenes adecuados, así como la humedad relativa dentro del rango preciso, dispone de un sistema de circulación continua de aire, con sistema de intercambio con el exterior para renovación del aire interior, dotado de filtro de carbón activo. Asimismo, cuenta con luz UVC (opcional) con funcionamiento automático para eliminar gérmenes y bacterias, consiguiendo así un sabor más puro en la carne.

Los armarios trabajan controlando la temperatura y a la vez la humedad relativa que aporta el producto fresco al ser introducido a la máquina, que es alta, rebajándola hasta el

límite establecido. Pero hay que indicar que la máquina no puede elevar la humedad pues no dispone de humidificador.

La utilización de esta máquina se recomienda a personal cualificado en el control de carne y se recomienda en las primeras ocasiones un seguimiento detallado del proceso hasta conseguir una adecuación idónea entre la forma de trabajo de la máquina, la ubicación del mueble, el género introducido y la maduración deseada por cada profesional.

Se recuerda que la maduración en seco está recomendada sólo para piezas de carne de gran calidad, ya que el proceso requiere de carnes con alto grado de grasa distribuida de forma uniforme y que las mermas en el producto final pueden estar entre un 20% y un 30% entre la pérdida de agua y la limpieza final del producto antes de ser consumido.

En la siguiente tabla se especifica las características de cada modelo:

| MODELO   | EXTERIOR       |               |                | CAPACIDAD | EQUIPO FRIGORÍFICO |            |               |         |
|----------|----------------|---------------|----------------|-----------|--------------------|------------|---------------|---------|
|          | largo exterior | alto exterior | fondo exterior | Estantes  | Gas                | tensión    | potencia frig | consumo |
|          | mm             | mm            | mm             | uds       |                    |            | W             | W/h     |
| DDAV-200 | 600            | 1020          | 650            | 2         | R290               | 1+N 230/50 | 225           | 236     |
| DDAV-400 | 600            | 1800          | 650            | 2         | R290               | 1+N 230/50 | 414           | 240     |
| DDA-400  | 600            | 1900          | 650            | 2         | R290               | 1+N 230/50 | 414           | 260     |
| DDA-750  | 680            | 2130          | 850            | 2         | R290               | 1+N 230/50 | 502           | 280     |

## 5.1 DATOS DEL PRODUCTO.

Todos los aparatos disponen de una placa matrícula que identifica el aparato e indica las características técnicas del mismo, está ubicada en uno de los laterales de la máquina. No retire la placa del aparato.

Ejemplo de los posibles datos expuestos en la placa matrícula que acompaña su mueble.

|                                                                                           |  |                                                                  |  |                                                                          |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>DOCRILUC</b>                                                                           |  | E.S. 14900-LUCENA(CORDOBA)                                       |  | <b>CE</b>                                                                |  |
| N° SERIE SERIAL NR.                                                                       |  |                                                                  |  |                                                                          |  |
| MODELO<br>Kode Model<br>Modèle                                                            |  | AÑO CONSTRUCCIÓN<br>Fertigstellungs-Jahr<br>Année de Fabrication |  | CONSUMO LÁMPARA<br>Lampen Stromverbrauch<br>Absorption lampe             |  |
| EQUIPO<br>Equipment<br>Équipement                                                         |  | CONDENSACION<br>Kondensation<br>Condensation                     |  | CONSUMO LÁMPARA<br>Lampen Stromverbrauch<br>Absorption lampe             |  |
| POTENCIA FRIGORÍFICA<br>Kühnenvermögen Puissance Frigorifique W<br>Refrigeration Capacity |  | T Trabajo °C                                                     |  | W max                                                                    |  |
| REFRIGERANTE<br>Kältemittel Refrigerant                                                   |  | g ( ± 10% )                                                      |  | Hz                                                                       |  |
| TENSION<br>Spannung Tension<br>V                                                          |  | CONSUMO<br>Stromverbrauch Absorption<br>A max                    |  | POTENCIA NOMINAL<br>Nennleistung<br>Puissance nominale W                 |  |
| SISTEMAS CALEFACTORES W<br>Heizungssysteme W<br>Systèmes de Chauffage W                   |  | CLASE CLIMÁTICA<br>Klima Klasse<br>Classe Climatique             |  | AGENTE EXPANSOR<br>Isolation expansion agent<br>Isolation agent gonflant |  |
| Equipo:                                                                                   |  | Refrigerante:                                                    |  | g ( ± 10% )                                                              |  |
| Potencia Frigorífica:                                                                     |  | w Tensión:                                                       |  | Frecuencia:                                                              |  |
| Potencia Nominal:                                                                         |  | w Consumo                                                        |  | A                                                                        |  |
| N° SERIE:                                                                                 |  | MODELO:                                                          |  |                                                                          |  |

Nota: Esta placa es a modo de ejemplo.

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

## 5.2 GARANTÍA.

El aparato y las piezas que lo componen están garantizadas durante un año contando desde la fecha de venta, y consiste en la reposición (a portes debidos) de la pieza o piezas defectuosas, siempre que no sea debido a un mal uso de las mismas.

La garantía no incluye la mano de obra derivada de la sustitución de piezas.

No será considerado garantía, aun estando dentro del plazo establecido, las averías o roturas de piezas que se produzcan por falta de mantenimiento o sometimiento del mueble a condiciones de trabajo distintas a las establecidas en este manual, y las particulares de cada modelo recogidas en catálogo (tensión distinta a la especificada en la placa matrícula, temperaturas de ambiente elevado, etc...).

Las devoluciones **DEBEN SER AUTORIZADAS PREVIAMENTE** por el fabricante, y deberá incluir el embalaje original o similar.

## 5.3 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.



**El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país.**

**La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiados del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.**

### 5.3.1 Desembalaje.

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido ningún daño en el transporte, de lo contrario notifíquelo inmediatamente a su proveedor y al transportista. En caso de duda no utilice la máquina hasta haber analizado el alcance de los daños.



**Los elementos del embalaje (plásticos, poliuretano expandido, grapas, etc....) no deben dejarse al alcance de los niños, pues tienen un peligro potencial.**

El aparato no se debe de volcar. En caso de necesidad, hacer la consulta al fabricante para indicar cómo proceder. En tal caso, hay que esperar mínimo 2 horas desde que se colocó en posición vertical para su puesta en marcha.

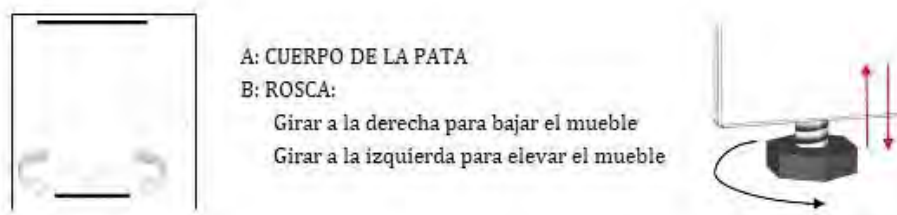
El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.

Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que se deben tirar en su contenedor correspondiente.

### 5.3.2 Emplazamiento y nivelación.

La zona donde se ubique la máquina debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema.

Retirar el pallet, cuidando de no provocar golpes en el mueble. Ahora se puede nivelar la máquina, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, no usar un cúter ya que podría arañar el acero.



El aparato, en su colocación definitiva, debe quedar retirado de la pared por su respaldo 60mm y por sus laterales 30mm, y 500mm del techo.

Si la máquina va con ruedas asegúrese de colocar el equipo en una superficie plana. En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana.

Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en el interior del armario como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.

No instalar el equipo a la intemperie.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.

### 5.3.3 Carga de producto.

Se recomienda colgar piezas de carne enteras o depositar cortes sobre las bandejas para una maduración más óptima.

### 5.3.4 Conexión eléctrica.

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO. Se deberán tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.



- Verificar que la tensión y frecuencia de la red corresponde a la que se indica en la placa matrícula.
- Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el armario disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magnetotérmico y diferencial.
- Comprobar que la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.
- La toma de corriente ha de ser tipo Schuko ya que la manguera que incorpora su aparato es de ese tipo (también llamada tipo F o también

llamada CEE 7/4”), con bornes de 4,8mm. y toma de tierra. Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su seguridad. Bajo pedido previo se podría incorporar la clavija del país de destino siempre que soporte la intensidad de corriente de la máquina y su legislación referente a electricidad así lo permita.

- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente
- No instalar el aparato a la intemperie.
- En caso de incendio no utilizar agua. Utilizar extintores con CO2 (anhídrido carbónico) y enfriar lo más rápidamente la zona del motor.



**No cumplir con las especificaciones del fabricante o una instalación inadecuada, exime al mismo de cualquier responsabilidad, no haciéndose responsable de los daños personales, o materiales que pudiera sufrir la máquina.**

Consulte la placa de características que identifica el aparato para conocer las características eléctricas de su equipo.

### 5.3.5 Conexión del desagüe.

Si se desea colocar una ubicación fija y definitiva se debe conectar a un desagüe general, creando un sifón con dicho desagüe para evitar pérdidas de frío. Esta operación se debe de llevar a cabo mediante personal cualificado.

### 5.3.6 Reciclaje.

El embalaje de este producto está formado por:

- Palet de madera.
- Cartón.
- Fleje de polipropileno.
- Poliestireno expandido.



Todos los embalajes utilizados en el empaquetado de esta máquina, son reciclables, con lo que la eliminación correcta de estos productos contribuirá a la conservación del medio ambiente. Para mayor información sobre el reciclaje de estos productos, diríjase a la oficina competente del organismo local. Deseche estos materiales con arreglo a las normas vigentes.



La norma Europea 2012/19/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indica que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

## 5.4 INSTRUCCIONES DE USO DEL TERMOSTATO.



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

### 5.4.1 Encendido de la máquina.

Con el interior del mueble limpio, enchufar a la red eléctrica, verificar que el termostato no se encuentre en estado off , si es este el caso, deje pulsado durante unos segundos el botón  para encender la máquina.

- Si el aparato está en estado On, se mostrará en el display la temperatura y humedad de la cámara.
- Pasado unos minutos el estado del compresor y el resto de componentes se activarán para conseguir las condiciones de temperatura y humedad configuradas.

### 5.4.2 Funcionamiento y manejo del termostato.

El armario que ha adquirido dispone de un controlador electrónico de temperatura y humedad. Con los parámetros preestablecidos es capaz de mantener unas condiciones ambientales interiores adecuadas para la maduración de carne en seco sin necesidad de manipular los parámetros preestablecidos.

En caso que se quiera modificar los parámetros de fábrica, sólo podrá hacerlo **personal cualificado** y, el funcionamiento quedará bajo su responsabilidad al realizar dichos cambios.

#### 5.4.2.1 Modificación de la temperatura y humedad.

- Pasos a seguir para la modificación de la temperatura y la H.R. en los modelo DDAV-200 y DDAV-400:
  1. Pulsar una de las teclas del display durante unos segundos para el desbloqueo de la pantalla.
  2. Pulsar el botón **SET** 1 vez, aparecerá el set point de temperatura (SPt) prefijado
  3. En caso de querer modificarlo pulse **SET** 1 vez y con las flechas  **AUX**  modifique a la temperatura deseada, confirme con **SET**.

4. Pulse con las teclas  , para acceder al set point de la humedad (SPH), pulse  1 vez y con las flechas   modifique el valor de H.R. deseado y confirme con .
  5. Para salir pulse la tecla  hasta llegar a visualizar los valores de temperatura y humedad leído por el display.
- Pasos a seguir para la modificación de la temperatura y H.R. en los modelo DDA-400 y DDA-750:
    1. Pulsar una de las teclas del display durante unos segundos para el desbloqueo de la pantalla.
    2. Pulsar el botón  y aparecerá en pantalla el valor actual de consigna de temperatura.
    3. Para modificar la Temperatura pulsar las teclas   y pulsar  para confirmar el nuevo valor
    4. Tras confirmar el nuevo valor de temperatura, visualizará en pantalla el valor de consigna de H.R. para modificarlo vuelva a pulsar  y con las teclas   modifique el nuevo valor de consigna de H.R. Pulsar el botón  para confirmar por última vez.

#### 5.4.2.2 Activación de la Luz.

Para poder encender o apagar la iluminación del equipo, primero debe desbloquear la pantalla pulsando una de las tecla del display durante unos segundos, le aparecerá el símbolo de candado abierto cuando este desbloqueado. Una vez desbloqueado:

Para los modelos DDAV-200 y DDAV-400: Pulsar 1 vez la tecla  para poder encender o apagar la luz.

Para los modelos DDA-400 y DDA-750: Pulsar 1 vez la tecla  para poder encender o apagar la luz.

#### 5.4.2.3 Acceso al menú para cambio de idioma o visualización/modificación de valores de servicio.

Para poder acceder al menú del termostato, primero debe desbloquear la pantalla pulsando una de las tecla del display durante unos segundos, le aparecerá el símbolo de candado abierto cuando este desbloqueado.

Para los modelos DDAV-200 y DDAV-400 solo acceso a programación:

Pulse el botón  durante unos segundos hasta visualizar el parámetro "PA", pulse  nuevamente e introduzca la clave de acceso para acceder

a la lista de parámetros.

#### Para los modelos DDA-400 y DDA-750:

Para entrar en menú, pulsar el botón  MENU durante unos segundos, pasado este tiempo le aparecerán dos opciones:

1. **Idioma**, acceda a esta opción para cambiar el idioma del termostato.

Pulsar la tecla  y entrará en la selección de idiomas. Con la tecla de subir o bajar  busque el idioma que prefiera, una vez seleccionado el nuevo idioma, pulse  para confirmar y después pulse la tecla  para retroceder en los menús y volver a visualizar la temperatura y humedad del equipo.

2. **Servicio**, acceda a esta opción para acceder y/o cambiar el valor de los parámetros, visualización de valores internos, alarmas, cancelar memoria de datos y restauración de parámetros.

Con las teclas de  seleccione una de las opciones y pulse la tecla  para poder entrar. Para salir pulse la tecla  para retroceder en los menús y volver a visualizar la temperatura y humedad del equipo.

#### **5.4.2.4 Acceso a las funciones auxiliares.**

Para poder acceder a las funciones auxiliares del termostato, primero debe desbloquear la pantalla pulsando una de las tecla del display durante unos segundos, le aparecerá el símbolo de candado abierto cuando este desbloqueado.

#### Para los modelos DDAV-200 y DDAV-400:

Pulse durante unos segundos la tecla  para acceder a las funciones adicionales, con las teclas   seleccione la función a visualizar y pulsar , pulse la tecla  para salir.

#### Para los modelos DDA-400 y DDA-750:

Para entrar en funciones auxiliares pulse una vez la tecla , una vez presionada tendrá acceso a las funciones:

1. Desescarche manual.
2. Sobre calentamiento.
3. Aporte de H.R. Extra.
4. Ahorro de energía.

Presione las teclas  para seleccionar cualquiera de las funciones, después pulse la tecla  para confirmar y vuelva a pulsar  para habilitar la función. Para cancelar la función habilitada, debe seguir los mismos pasos que para activación. Para salir pulse la tecla  y retrocederá en los menús hasta visualizar la temperatura y humedad del equipo.



### 5.4.2.5 *Deshielo*

Para los modelos DDAV-200 y DDAV-400:

Este proceso se realiza automáticamente, pero siempre tendrá la opción de realizar un ciclo de deshielo manualmente dejando pulsado el botón , el desescarche se realizará manualmente siempre y cuando los valores relativos a esta función lo permitan.

Para los modelos DDA-400 y DDA-750:

Este proceso se realiza automáticamente, pero siempre tendrá la opción de realizar un ciclo de deshielo manualmente siguiendo los pasos explicados anteriormente.

### 5.4.3 **Mantenimiento.**

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil del armario siga siempre prestándole un servicio inmejorable.

Trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar, así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico. Esperamos que le sea útil.

#### 5.4.3.1 *Limpieza a realizar por el usuario.*

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que pulsar el botón del termostato  y asegurarnos que el equipo está OFF y una vez hecho, quitar la clavija de la toma de corriente. Se considera desconectado cuando se ha quitado la clavija.



**ADVERTENCIA:** ¡No utilice robots de vapor para la limpieza! Riesgo de averías y lesiones.

Procure que el agua de la limpieza no penetre en ninguno de los componentes eléctricos ni en la rejilla de ventilación.

Procure no dañar ni retirar la placa de características que se encuentra en el interior de la máquina, ya que es importante para nuestra atención al cliente.

#### 5.4.3.2 *Renovación de aire a través del filtro de carbón activo.*

Se deberá cambiar el filtro una vez al año para poder garantizar la total eficiencia del filtro de carbón.

Cambio del filtro: Retire los tornillos de la parte inferior del aparato, extraer la tapa y el filtro del interior, y sustituirlo por otro filtro.

Posteriormente deberá poner la tapa del filtro con sus respectivos tornillos.

### 5.4.3.3 Cambio de la luz UVC.

En caso de estar incluido este opcional, para la sustitución deberá de desatornillar y retirar la pieza de chapa del respaldo, la cual sirve como canalizador de aire. Una vez extraiga la chapa, tendrá acceso a la iluminación UVC, proceda al cambio de lámpara y vuelva a colocar las chapas extraídas colocándolas de la misma forma que estaban de origen.

### 5.4.4 Anomalías y Alarmas.

A continuación se mostrarán los pasos a seguir en el caso de suceder alguna anomalía o error de funcionamiento. En la siguiente tabla se enumeran las posibles causas y las posibles soluciones. En caso de duda o de que no sea capaz de solucionar el error, póngase en contacto con el servicio técnico.

|   | No manipule los componentes eléctricos Ud. mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANOMALÍA                                                                            | POSIBLE CAUSA                                                                                                                                                                                         | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>El equipo no funciona</b>                                                        | No hay Tensión                                                                                                                                                                                        | Comprobar que llega Voltaje al frigorífico observando que el display está encendido.                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Temperatura insuficiente</b>                                                     | Ubicación del frigorífico                                                                                                                                                                             | Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                     | Temperatura ambiente                                                                                                                                                                                  | Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +40°C que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                     | Ubicación del género en el interior del mueble                                                                                                                                                        | Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.                                                                                                       |
|                                                                                     | Cierre de la puerta                                                                                                                                                                                   | Comprobar que las puertas cierran correctamente                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                     | Limpieza del condensador                                                                                                                                                                              | Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza. |
| <b>Ruidos extraños o excesivos</b>                                                  | Mala nivelación y mal cierre de las puertas                                                                                                                                                           | Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                     | Rozamiento con zona móvil del equipo                                                                                                                                                                  | Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del equipo.                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                     | Fijaciones sueltas                                                                                                                                                                                    | Comprobar que los tornillos (al menos los visibles) estén bien apretados.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>NOTA: si se produce una avería no presente en la tabla, contacte con su servicio de asistencia técnica. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características sin previo aviso.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## 5.5 CONSEJOS ÚTILES.

Leer atentamente los consejos útiles que a continuación se muestran para poder aprovechar todo el potencial que el aparato dispone.

Realice las operaciones de limpieza pertinentes para que su máquina tenga una vida útil duradera.

- Antes de ponerlo en marcha se recomienda realizar una limpieza y repetir este ejercicio frecuentemente para desinfección. Para este proceso NO utilice productos que sean abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su desinfección o limpieza del interior del dispositivo.
- En caso de tenerlos incluidos, debe desembalar los bloques de sal, quitar el film, y colocarlos en la bandeja de acero del fondo del aparato. Debe ser controlada cada 2-3 días, para evitar la presencia de líquido.
- La carne a madurar debe ser fresca, máximo 5 días tras el sacrificio.
- Para madurar cortes de carne sobre las parrillas, procure que cuenten con una buena cobertura grasa y en la medida de lo posible alrededor del hueso.
- Toda persona que toque la carne debe llevar guantes de protección: nadie debe tocar la carne sin guantes.
- Limpie la máquina periódicamente y/o en el caso de haber derrame o presencia de residuos. Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente. Las máquinas van provistas de desagüe de emergencia para facilitar su limpieza, el cual se debe conectar a una red de saneamiento provisto de un sifón, o conducir el agua hacia un recipiente para su vaciado periódico. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- Se recomienda avisar dos veces al año al servicio técnico para que le realice las revisiones pertinentes y mantenimiento.
- En el caso de no tener la máquina en funcionamiento durante un periodo largo de tiempo (vacaciones, cierre temporal,...) tenga en cuenta estas directrices:
  - Desconectar el aparato de la corriente eléctrica.
  - Vaciar y limpiar la máquina intensamente.
  - Dejar la puerta con una rendija abierta para que haya circulación de aire y poder evitar así la formación de mohos.