

CLIMA
HOSTELERÍA

MANUAL DE INSTRUCCIONES



COD: 12244856



INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

ÍNDICE IDIOMAS

Cavas maduración de carne (Español).....	1
Caves de maturation de la viande (Français).....	11
Meat ageing cellars (English)	21

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INDICACIONES PREVIAS	2
1.0	MADURACION DE CARNE	2
1.1	CONSEJOS PREVIOS.....	2
2	INSTALACIÓN.....	3
2.0	EMPLAZAMIENTO	3
2.1	LIMPIEZA	4
2.2	CONEXIONADO GENERAL.....	4
2.3	PLACA MATRÍCULA.....	5
2.4	PUESTA EN MARCHA	5
3	USO	6
3.0	RESTRICCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.	6
3.1	RECOMENDACIONES	7
3.2	PRECAUCIONES	7
4	MANTENIMIENTO.....	7
4.0	LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO	7
4.1	CHEQUEO DE LA MÁQUINA.....	8
4.2	MANTENIMIENTO ESPECIAL	8
4.3	RENOVACION DE AIRE A TRAVES DE FILTRO DE CARBON ACTIVO.....	9
4.4	CAMBIO LUZ UVC.	9
5	INSTRUCCIONES TERMOSTATO.....	9
5.0	SET POINT:.....	9
5.1	ENCENDER/APAGAR LED:	10
5.2	ENCENDER/APAGAR LUZ UVC:	10
6	DATOS TÉCNICOS	10

Antes de poner en marcha el armario, queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir este armario refrigerado, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.

El presente manual está diseñado para ofrecer la información necesaria para la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de los armarios refrigerados de maduración de carne.

La instalación y el mantenimiento especial han de ser realizado por personal técnico cualificado.

PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

El armario que ha adquirido viene preparado para su correcto funcionamiento, el resultado está certificado por un riguroso test de control de calidad.

Nota: Las fotografías que aparecen en el manual están a modo de ejemplo, puede que no correspondan con su modelo.

1 INDICACIONES PREVIAS

1.1 MADURACION DE CARNE

Gracias a la maduración se obtiene una carne de alta calidad y con carácter, además se potencia su sabor natural, ya que en la maduración se desarrollan los siguientes cambios:

- Disminución de la dureza de la carne: la carne se vuelve más tierna.
- Incremento del aroma, olor y sabor.
- Pequeño incremento de la capacidad de retención de agua: la carne se vuelve más jugosa.

El tiempo de maduración debe ser entre 10 y 30 días (se recomienda 21 días), y nunca más de 40 ya que al 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 procedimiento se recomienda para carnes Premium con bastante cantidad de grasa. Una vez sacrificado el animal, la carne seleccionada se mete en la cámara refrigerada a una temperatura de 1,5º a 5º y una humedad de entre 50% y 90%.

Se recomienda colgar piezas de lomo enteras o depositar cortes sobre las bandejas para que maduren.

Para tener un resultado perfecto, hay que tener en cuenta que se debe de tener un tratamiento higiénico impecable.

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.

	Tiempo mínimo maduración	Tiempo Optimo maduración
Cat. Ternera	5-7 días	21 días
Cat. Añojo	7-14 días	21 días
Cat. Buey	7-14 días	21 días
Cat. Vaca	7-14 días	21 días

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

1.2 CONSEJOS PREVIOS

1. Antes de ponerlo en marcha utilice desinfectante no agresivo para limpiar el interior del dispositivo
2. Debe desembalar los bloques de sal, quitar el film, y colóquelos en la bandeja de acero del fondo del aparato. Debe ser controlada cada 2-3 días, para evitar la presencia de líquido.
3. Conecte el dispositivo a una toma de corriente de 220V-240V.
4. La carne a madurar debe ser fresca, máximo 5 días tras el sacrificio.

5. 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.
6. Toda persona que toque la carne debe llevar guantes de protección: nadie debe tocar la carne sin guantes.

2 INSTALACIÓN

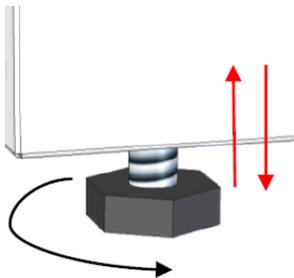
2.1 EMPLAZAMIENTO

El armario no se debe de volcar. En caso de necesidad, algunos se pueden volcar por la cara que está indicada en el embalaje. Sí no se indica, no se puede volcar. Hay que esperar mínimo 2 horas desde que se colocó en posición vertical para su puesta en marcha.

Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo. Para trasladarlo al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, levantando el madurador de carne vigilando que éste no esté desequilibrado.

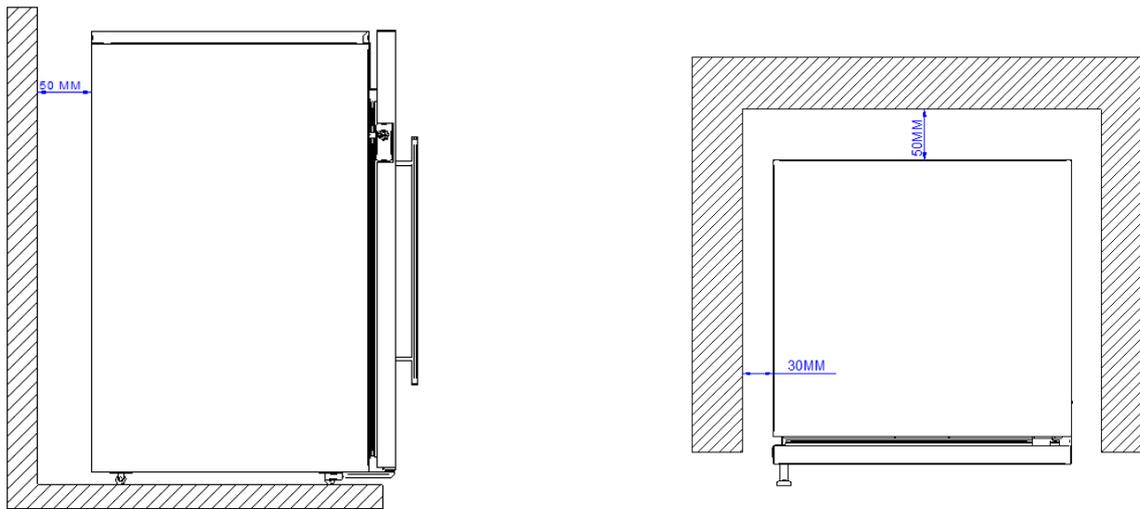
Se puede arrastrar por el suelo, ya que dispone de 4 rodillos para mejor manejo. La zona donde se ubique el armario debe estar despejada y limpia.

Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes en el mueble. Ahora se puede nivelar el armario, 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 cutter ya que podría arañar el acero.



Girar a la derecha para bajar el mueble
Girar a la izquierda para elevar el mueble

El armario, en su colocación definitiva, debe quedar retirado de la pared por su respaldo 50mm y por sus laterales 30mm, y 50 mm del techo.



No ponga el dispositivo en contacto directo con la luz solar, ni al lado de fogones, radiadores de calefacción o similares.

El dispositivo tiene que estar siempre contra la pared.

2.2 LIMPIEZA

Ya tenemos nuestro armario colocado correctamente, ahora debemos limpiarlo:

La primera limpieza se debe realizar con agua y detergente neutro. Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

La limpieza de la parte exterior del mueble, recomendamos a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo y siguiendo el sentido del esmerilado del acero inoxidable. No se debe utilizar nunca sustancias abrasivas o con contenido en cloro.

Aclarar con agua limpia, evitando los chorros de agua directos.

2.3 CONEXIONADO GENERAL



Antes de conectar el armario a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.

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 (le aconsejamos de 30mA.)

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 clavija que incorpora su armario es de ese tipo (también llamada tipo F o también llamada CEE 7/4”), con espigas de 4,8mm. y toma de tierra. Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su seguridad.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico. El lugar donde se vaya a colocar el mueble, debe estar perfectamente nivelado.

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 armario a la intemperie.

Para ajustar protección eléctrica, consultar placa matrícula.

No conecte el dispositivo a red eléctrica mediante cables alargadores ni un ladrón.

2.4 PLACA MATRÍCULA

PLACA MATRÍCULA

Explicación de la placa matrícula que acompaña su mueble,

			
		ESA14219836 (1)	
		MADE IN SPAIN	
MOD	(2)	SN	(3)
(5) V		(6) Hz	(7) A
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	(4)	Lámpara Lamp	Descarche Defrost
Calefactor Heater		Clase Climat. Climate Class	(10) Temp.
Peso Neto Net Weight		Agente Expandente Blowing Agent	Condensación Condensation
PCA GWP		Refrigerant	(8) Carga Refrig. Refrig. Weight (9)

NÚMERO	DESCRIPCIÓN
1	EMPRESA CONSTRUCTORA
2	MODELO
3	N.º SERIE
4	WATIOS DE POTENCIA FRIGORÍFICA
5	TENSIÓN DE TRABAJO
6	FRECUENCIA
7	INTENSIDAD DE CORRIENTE
8	TIPO DE GAS REFRIGERANTE
9	GRAMOS DE GAS REFRIGERANTE
10	CLASE CLIMÁTICA
11	NORMATIVA

Nota: Esta placa es a modo de ejemplo.

Nota: La numeración de la clase climática significa que el mueble se ha probado en una sala climática, y que el producto se mantiene en perfectas condiciones en este ambiente.

2.5 PUESTA EN MARCHA

- Una vez limpio el interior del armario, conectar a la red eléctrica y accionar, pulsando el botón del termostato.
- La temperatura del termostato indica la temperatura del aire del interior del armario.
- A los tres minutos después de encender el interruptor, el led compresor en marcha ha de iluminarse permanentemente.
- La temperatura que aparece en el visor de temperatura al principio será la temperatura ambiente. Conforme funcione la máquina, si las puertas están cerradas, irá bajando hasta el valor de régimen.
- Es necesario que el armario funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo, antes de proceder a la carga del género.
- El dispositivo está concebido exclusivamente para refrigerar carne o alimentos en un entorno doméstico o en un negocio.

3 USO

3.1 RESTRICCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.

Esta máquina no debe ubicarse fuera de edificios, y debe mantenerse resguardado de la lluvia y la luz solar directa.

El fabricante no es responsable de otras operaciones no mencionadas en este manual, debiendo seguirse todas las recomendaciones y advertencias.

 **ADVERTENCIA:** Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños), cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales esté reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

 **ADVERTENCIA:** No poner peso encima de la encimera del aparato.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

 **ADVERTENCIA:** Mantener libres de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en la envolvente del aparato o en la estructura de encastre

 **ADVERTENCIA:** No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos a los recomendados por el fabricante.

 **ADVERTENCIA:** No dañar el circuito de refrigeración.

 **ADVERTENCIA:** 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.

Cuando aplique para equipos con gas refrigerante R-600a:

 **ADVERTENCIA:** El aparato contiene en el circuito refrigerante Isobutano (R-600a) un gas natural altamente compatible con el medio ambiente que es inflamable. Mientras se transporta e instala el aparato, asegurarse de que ninguna parte del circuito refrigerante está dañado.

Procedimiento si el circuito refrigerante se daña:

- Evitar las fuentes de fuego y de ignición abiertas a toda costa.
- Garantizar que la habitación en la que se encuentra el aparato está bien ventilada.

El fabricante no es responsable de otras operaciones no mencionadas en este manual, debiendo seguirse todas las recomendaciones y advertencias.

 **ADVERTENCIA:** Con el fin de reducir los peligros de inflamabilidad, la instalación de este aparato sólo tiene que realizarla una persona adecuadamente cualificada.



ADVERTENCIA: No almacenar en este aparato sustancias explosivas como latas de aerosol con un propelente inflamable.

3.2 RECOMENDACIONES

- 1) Para obtener un mejor rendimiento, evitar la colocación de alimentos calientes en el interior del frigorífico.
- 2) Colocar los alimentos de tal forma que permitan una buena circulación del aire en el interior del aparato.
- 3) Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, **no dejarlas abiertas**.
- 4) No cargar el armario por encima del nivel de carga permitido en los estantes.
- 5) Interrupción momentánea de la alimentación eléctrica.

Si la interrupción no supera los 20 minutos, no es necesario tomar ninguna precaución, sólo evitar abrir las puertas en la medida de lo posible, al objeto de evitar la pérdida de temperatura.

Si la interrupción se prolonga más de los 20 minutos citados, hay que comprobar que los alimentos no sobrepasan los puntos críticos, vigilar que no estén alterados y evitar la apertura de puertas.

3.3 PRECAUCIONES

- 1) Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.
- 2) Asimismo, no está permitido sentarse o apoyarse en el aparato.
- 3) La carga máxima de estante son 40 Kg repartidos por el área del estante.
- 4) En caso de avería, no está permitido acercarse al frigorífico descalzo, con el suelo mojado o con las manos húmedas.

4 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.

4.1 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que pulsar el botón del termostato  y asegurarnos que el termostato es apagado 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 del dispositivo, ya que es importante para nuestra atención al cliente.

4.2 CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En caso de que tenga que solicitar la intervención del técnico puede realizar un chequeo del armario antes de llamarlo. En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.

A modo de ejemplos podemos citar algunos:

a) El frigorífico no funciona

- Comprobar que llega corriente al frigorífico observando que el interruptor general está encendido.

b) En caso de temperatura insuficiente

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que el punto de corte del termostato está en un valor cercano a $0^{\circ}\text{C}/6^{\circ}\text{C}$, para comprobarlo pulse la tecla "set" de su termostato una vez y suéltelo.
- Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de $+38^{\circ}\text{C}$ que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
- 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.
- Comprobar que las puertas cierran correctamente.
- Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local.

c) En caso de ruidos extraños o excesivos

- Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.
- Si los muebles u objetos adyacentes están produciendo el ruido por las vibraciones del grupo refrigerador. Tenga en cuenta que no se pueden evitar los ruidos debidos a la electricidad en el circuito refrigerante.

4.3 MANTENIMIENTO ESPECIAL



- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no dañar el condensador, ya que, de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su armario.
- Si la ventilación no es suficiente, la garantía quedará anulada.
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado de la red eléctrica.

- Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona del condensador, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si el cable flexible o cordón de alimentación está dañado, ha de ser sustituido por el fabricante, servicio post-venta o personal técnico autorizado con el fin de evitar riesgos.
- En caso de sustitución ha de colocar de nuevo el terminal de tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección.
- Las conexiones eléctricas se realizan mediante terminales faston de 6.35mm protegidas con fundas.
- La tapa de la instalación eléctrica del cuadro de mando es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla como estaba.

4.4 RENOVACION DE AIRE A TRAVES DE FILTRO DE CARBON ACTIVO

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

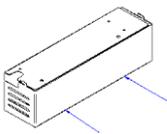
Cambio del filtro:

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

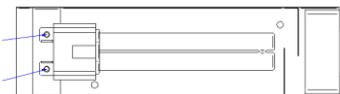
Posteriormente deberá poner la tapa del filtro con sus respectivos tornillos.

4.5 CAMBIO LUZ UVC.

- Desatornillar la pieza exterior del cajetín y retirarla.



- Una vez extraída la chapa, desatornillar los tornillos del portalámparas para extraer la luz UVC con mayor facilidad.



- Posteriormente, intercambiar las lámparas y proceder al montaje del cajetín, siguiendo los pasos en sentido contrario.

5 INSTRUCCIONES TERMOSTATO

5.1 SET POINT:

El set point que sale de fábrica es de 3,5°C y 82 %HR, si desea cambiar el set point debe seguir los siguientes pasos:

- 1- Pulsar el botón SET.



2- Al pulsarlo podras modificar la Temperatura pulsando las teclas,



3- Volvemos a pulsar SET , y ahora modificamos la Humedad con las teclas,



4- Para acabar pulsar el boton SET  por ultima vez.

5.2 ENCENDER/APAGAR LED:

Para encender los leds se debe pulsar el botón , y para apagarlo debe de volver a pulsar.

5.3 ENCENDER/APAGAR LUZ UVC:

Antes de encender la luz UVC debe asegurarse que la luz LEDs del interior del aparato está apagada, una vez comprobado seguir los siguientes procedimientos:

1- Pulse el botón AUX del termostato.



2- Dentro del menú debe moverse con los cursores Arriba/abajo Por el menú de pantalla hasta la opción AUX.



3- Una vez esté encima de AUX debe pulsar la tecla



4- Al pulsar le saldrá una ventana en la pantalla, debe volver a pulsar la tecla



Para apagar la luz UVC debe seguir el mismo procedimiento que en el encendido.

6 DATOS TÉCNICOS

Medidas de las cavas de maduración y distintas posibilidades.

ACABADO EXT	VOL.INT BRUTO (L)	VOL. INT NETO (L)	MEDIDAS		
			ALTO (MM)	ANCHO (MM)	LARGO (MM)
AISI 304	496	452	1665	700	750
SKINPLATE NEGRO	496	452	1665	700	750
AISI 304	140	126	925	600	620
SKINPLATE NEGRO	140	126	925	600	620

- Tensión: 230V
- Frecuencia: 50Hz