



MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO MADURADORES DE CARNE

USER AND MANTINANCE MANUAL MEAT RIPENER

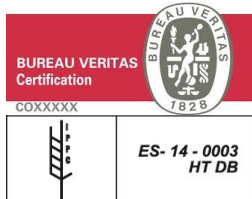




manual de uso 
ESPAÑOL (PAG.3)

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.

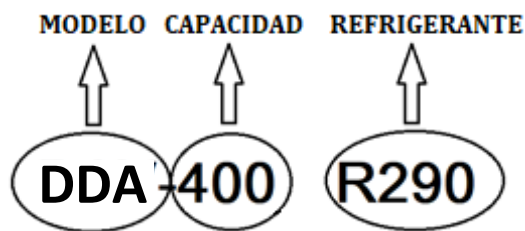


ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

- 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.



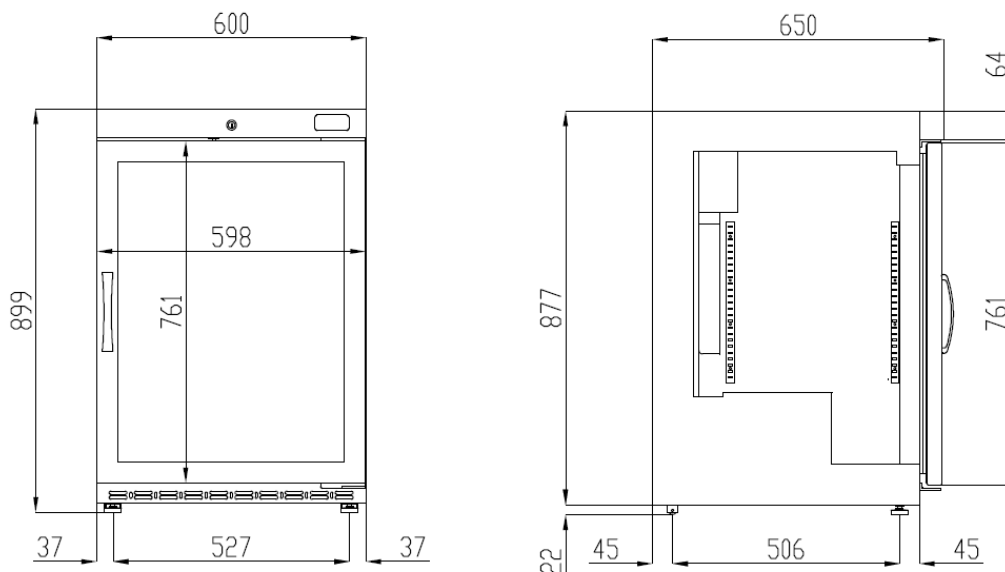
- **NO** utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- El nivel de presión sonora de emisión ponderado A está por debajo de 70dB (A).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe 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:



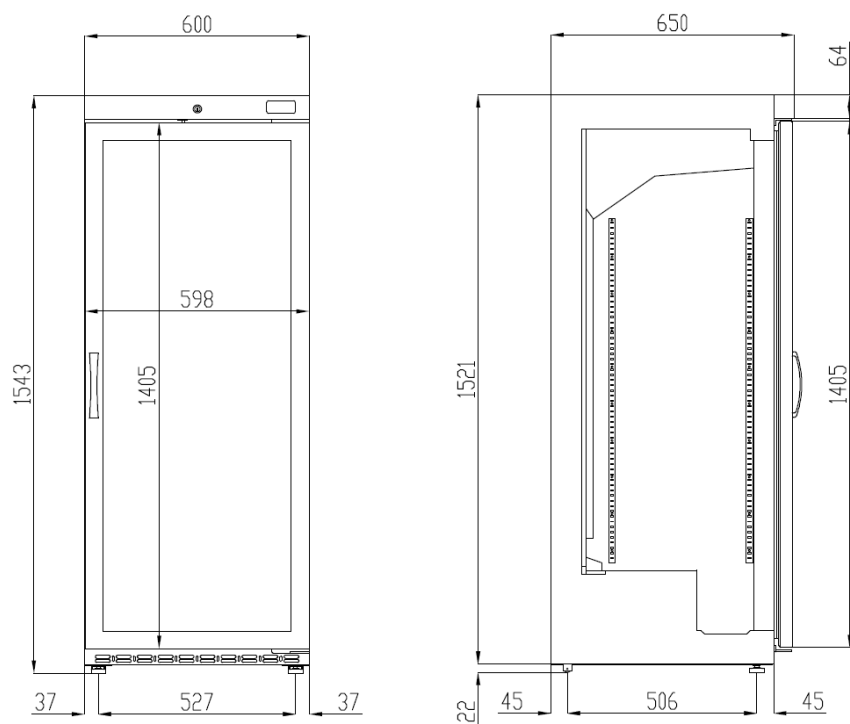
EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.

3 DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm)

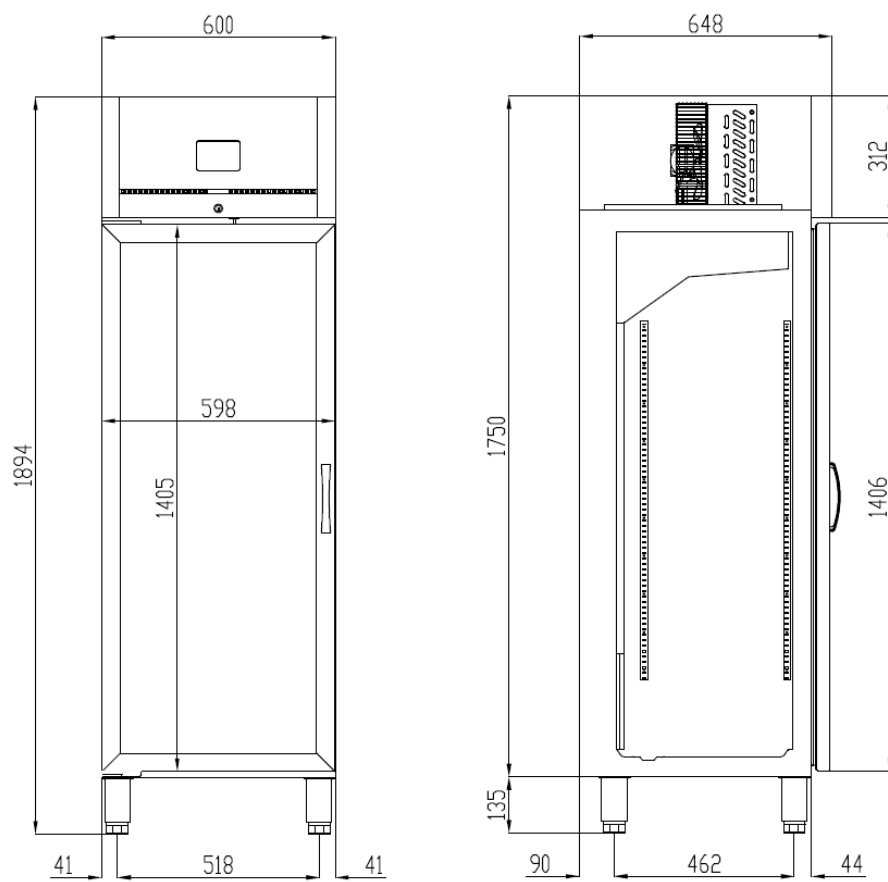
- DDAV-200:



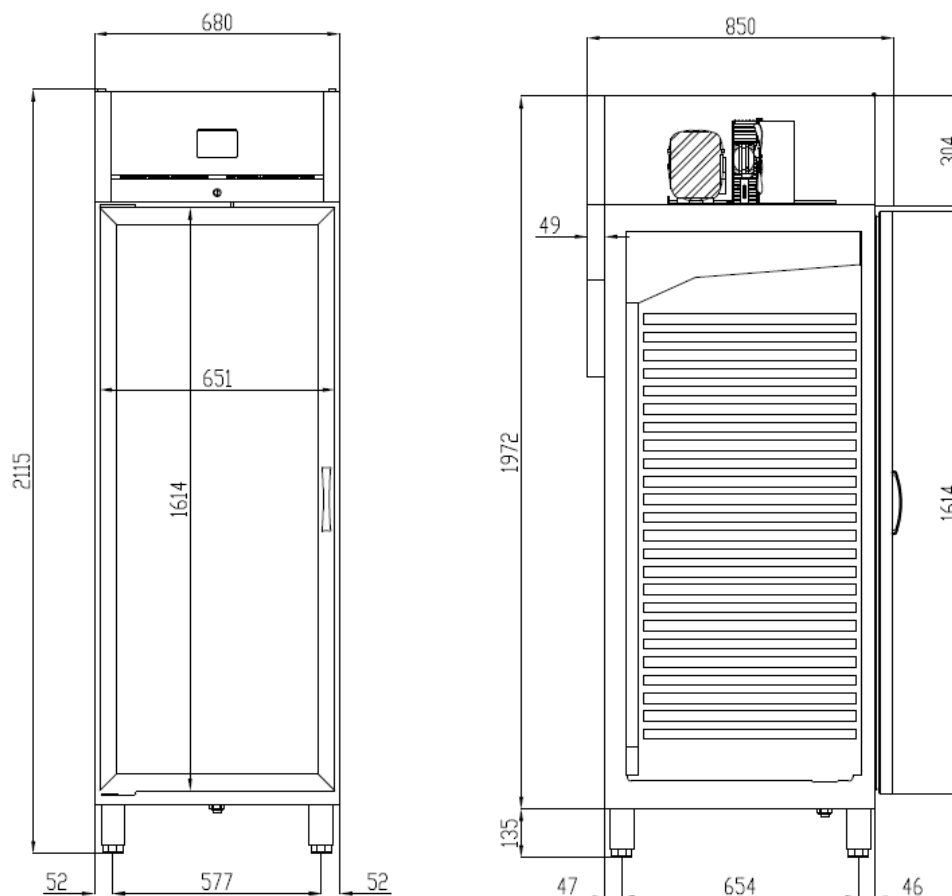
- DDAV-400:



- DDA-400:



- DDA-750:



4 INFORMACIÓN DE LA MADURACIÓN EN SECO O “DRY 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.

DOCRILUC		E.S. 14900-LUCENA(CORDOBA) Made in Spain (E.U.)		CE
Nº SERIE SERIAL NR.				
MODELO Kode Model Modèle		AÑO CONTRUCCIÓN Fabrication year Année de Fabrication Production Year		
EQUIPO Equipment Equipement Equipment		CONDENSACION Kondensation Condensation Condensation	CONSUMO LÁMPARA Lampen Stromverbrauch Absorption lampe Lamps Absortion W	
POTENCIA FRIGORÍFICA Defrostvermögen Puissance Frigorifique W Refrigeration Capacity		T Trabajo °C		
REFRIGERANTE Kältemittel-Refrigerant Type		g (± 10%)		
TENSIÓN Spannung-Tension V		Hz		
CONSUMO Stromverbrauch-Absorbtion Absorbtion A. max		W max		
SISTEMAS CALEFACTORES W Heating Systems W Heizungsleistung W Systemes de Chauffage W		POTENCIA NOMINAL Nennleistung Performance nominale W		
CLASE CLIMÁTICA Klima Klasse Classe Climatique		AGENTE EXPANSOR Isolation expansion agent Isolation agent gurant		
Equipo:		Refrigerante:		<small>g (± 10%)</small>
Potencia Frigorífica:		w Tensión:	Frecuencia:	
Potencia Nominal:		w Consumo	A	
Nº 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.

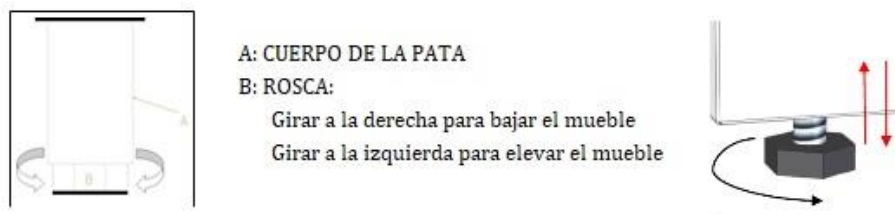
El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.

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  ALUX  , para acceder al set point de la humedad (SPH), pulse  1 vez y con las flechas  ALUX  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   ALUX y pulsar .
 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   ALUX 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  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  selecciones 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
El equipo no funciona	No hay Tensión	Comprobar que llega Voltaje al frigorífico observando que el display está encendido.
Temperatura insuficiente	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.
Ruidos extraños o excesivos	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.
	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.	

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 estancuen.
- 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.

1 INDEX

2	GENERAL INFORMATION AND WARNINGS.....	21
3	GENERAL AND RUNNING DIMENSIONS (mm).....	22
4	INFORMATION ON DRY RIPENING 0 “DRIY AGING”	24
5	GENERAL CHARACTERISTICS	25
	5.1 PRODUCTS DATES.....	26
	5.2 WARRANTY.....	27
	5.3 INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	27
	5.3.1 Unpacking.....	27
	5.3.2 Location and leveling.....	28
	5.3.3 Product loading.....	28
	5.3.4 Electric connection.....	28
	5.3.5 Drain connection.....	29
	5.3.6 Recycling.....	29
	5.4 INSTRUCTIONS FOR USE OF THE THERMOSTAT.....	30
	5.4.1 Turning on the machine.....	30
	5.4.2 Thermostat operation and management.....	30
	5.4.3 Maintenance.....	33
	5.4.4 Anomalies and Alarms.....	34
	5.5 HELPFUL TIPS.....	35

2 GENERAL INFORMATION AND WARNINGS.

This manual has been created to facilitate a complete understanding of the operation, installation and maintenance of the machine. The information and warnings necessary for the correct installation and use of the appliance are available, as well as information about the features and possibilities it offers, so that you can take advantage of the full potential at your disposal.



BEFORE STARTING UP THE APPLIANCE, READ CAREFULLY THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL.

Keep this manual in a safe place for future reference.

In case of sale or transfer of the machine, provide this manual to the new user.

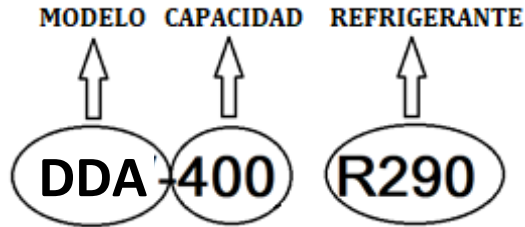


THIS IS AN APPLIANCE FOR PROFESSIONAL USE ONLY, AND MUST BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

- The location and installation, as well as repairs or transformations, must always be carried out by an **AUTHORIZED TECHNICIAN**, taking into account the regulations in force in each country, the manufacturer not being responsible for a bad installation of the same.
- Improper installation, improper adjustment, improper service or maintenance of the appliance, as well as the handling of the appliance can cause both property damage and injury.
 - If your machine has suffered a breakdown, call the Technical Assistance Service.
 - **NO** try to repair it yourself or non-qualified or authorized personnel.
 - Use original spare parts, otherwise the warranty will be void.
 - To carry out maintenance operations, the refrigerated cabinet must be disconnected from the electrical current by means of the disconnection device / general switch.
 - **NO** use abrasive and corrosive products, acids, solvents and chlorine-based detergents for cleaning, as they will damage the appliance.
 - **NO** Store explosive substances such as aerosol cans with a flammable repellent in this device.
 - Keep all ventilation openings in the enclosure of the appliance or in the built-in structure free from obstruction.
 - **NO** use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
 - **NO** use electrical appliances inside food storage compartments, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- The A-weighted emission sound pressure level is below 70dB (A).
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similar qualified personnel in order to avoid a hazard.



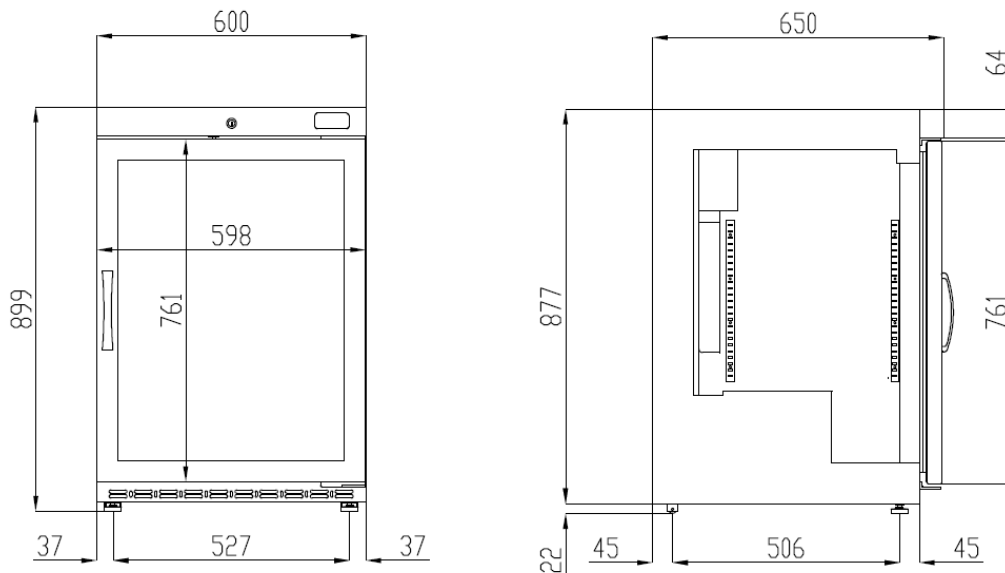
- If you need to change a cable, you should never reduce the section of the cable changed.
- The maximum load supported per shelf is 30Kg. evenly spread over the entire shelf surface.
- Description of the digits referring to the model nomenclature:



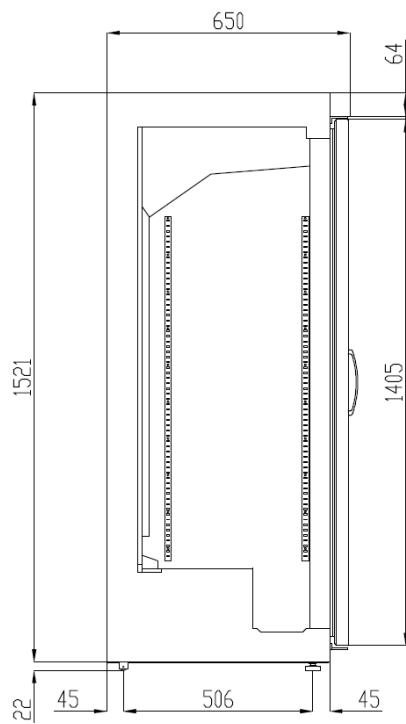
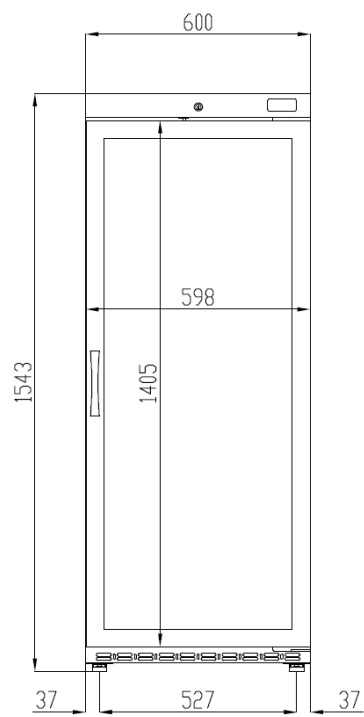
**BREACH OF THESE RULES OR MISUSE OF THE APPLIANCE
RELEASES THE MANUFACTURER OF ANY POSSIBLE
WARRANTY OR CLAIM.**

3 GENERAL AND RUNNING DIMENSIONS (mm)

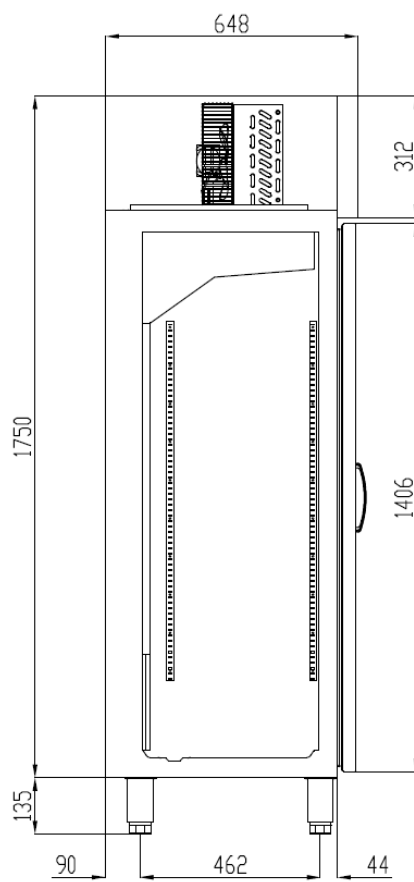
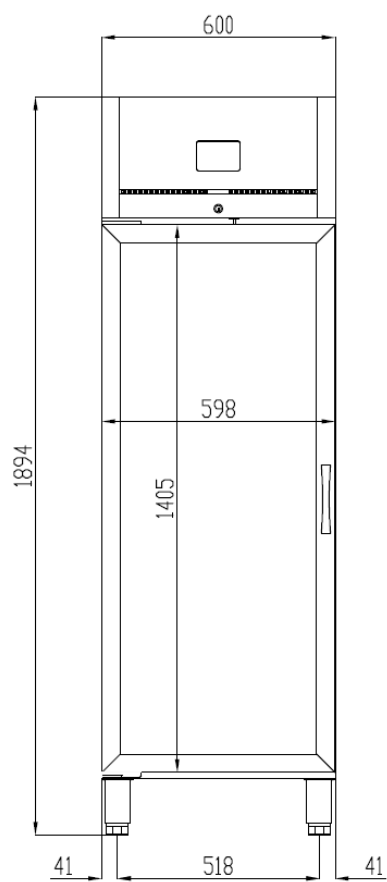
- DDAV-200:



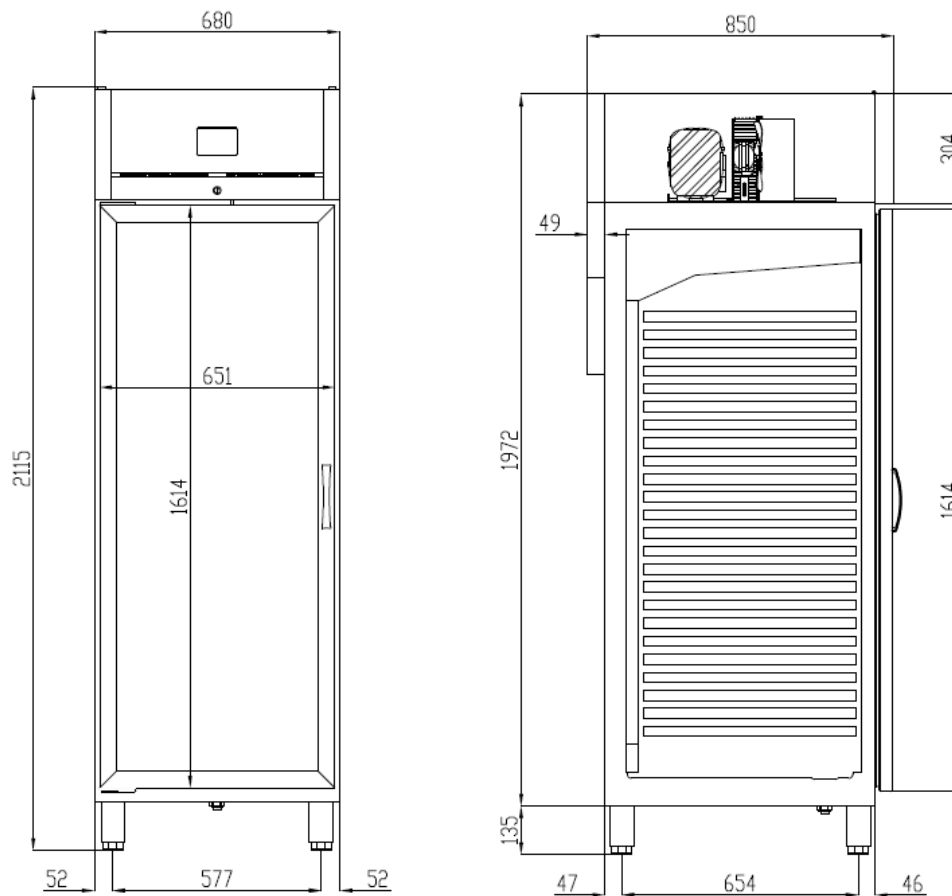
- DDAV-400:



- DDA-400:



- DDA-750:



4 INFORMATION ON DRY RIPENING 0 “DRY AGING”

The meat from animals, it is not convenient to consume it just when the animal has been killed, because due to the rigor mortis process that all animals suffer, it is hard and fibrous, so it is allowed a time of rest for the muscles to relax and the piece is softer and more flavorful. Well, dry maturing carries out this process in a controlled way to obtain the meats with the best taste, texture and juiciness that are known.

The cabinet you have purchased performs the meat maturation process by the dry maturation method, this method basically consists of the following:

The pieces of meat must undergo a minimum maturation process of 14 days, being recommended about 21 days and with a maximum limit of 28 days, and never more than 40 since approximately from day 30 more than 90% of the possible Fiber breaks have already been completed. From then on, the softening of the meat comes from the decomposition of other proteins and the smell and flavor are lost. This process must be carried out in a controlled environment, with a temperature close to that of freezing the meat, but without reaching it (between 1°C and 3°C) so that the enzymatic process is adequate, the humidity will be stabilized to control the metabolism microbial around 55% - 70% RH,

All this leads to a process called "proteolysis" which is the breakdown of muscle proteins due to the activation of certain endogenous enzymes. This causes the enhancement of the

tastiest components of the meat and its amino acids, resulting in a more tender meat, due to the breakdown of muscle fibers, and also juicier.

The dry maturation of the meat must always be controlled and supervised by an expert in the field, who can make modifications to the factory settings under his experience and responsibility. It is essential to know the process well and use high quality meat, to obtain good results. It is important to know the origin and quality of the meat to be matured, as well as to master the cutting and placement of the pieces to be used, it is also mandatory a correct identification of each piece and professional supervision of the process.

Once the maturation time of the meat is over, the dark and dry areas of it should be removed.

In the table we see the minimum and optimal maturation times according to the commercial category of beef.

TYPE OF MEAT	MINIMUM RIPENING TIME	OPTIMUM RIPENING TIME
VEAL	5-7 DAYS	21 DAYS
YEARLING	7-14 DAYS	21 DAYS
OX	7-14 DAYS	21 DAYS
COW	7-14 DAYS	21 DAYS

The times may vary depending on the genetics, sex and fat of the animal.

5 GENERAL CHARACTERISTICS

These machines have been built in accordance with the CE directives regarding the treatment and preservation of food.

The cabinet you have purchased creates the ideal conditions for the dry aging process of the meat. It is available in a wardrobe format and in various sizes. It has a digital electronic controller capable of maintaining the temperature in the appropriate margins, as well as the relative humidity within the precise range, it has a continuous air circulation system, with an exchange system with the outside for renewal of the interior air, equipped activated carbon filter. It also has UVC light (optional) with automatic operation to eliminate germs and bacteria, thus achieving a purer flavor in the meat.

The cabinets work by controlling the temperature and at the same time the relative humidity provided by the fresh product when it is introduced into the machine, which is high, lowering it to the established limit. But it should be noted that the machine cannot raise the humidity as it does not have a humidifier.

The use of this machine is recommended to personnel qualified in meat control and a detailed monitoring of the process is recommended in the first few occasions until a suitable match is achieved between the way the machine works, the location of the furniture, the type of material introduced and the maturation desired by each professional.

It is recalled that dry maturation is recommended only for high quality pieces of meat, since the process requires meats with a high degree of fat distributed evenly and that the

losses in the final product can be between 20% and one 30% between the loss of water and the final cleaning of the product before being consumed.

The following table specifies the characteristics of each model:

MODEL	EXTERIOR			CAPACITY	REFRIGERATOR EQUIPMENT			
	long exterior	tall exterior	exterior background	Shelves	Gas	tension	frig power	consumption
	mm	mm	mm	You			W	W / h
DDAV-200	600	1020	650	two	R290	1 + N 230/50	225	236
DDAV-400	600	1800	650	two	R290	1 + N 230/50	414	240
DDA-400	600	1900	650	two	R290	1 + N 230/50	414	260
DDA-750	680	2130	850	two	R290	1 + N 230/50	502	280

5.1 PRODUCT DATES.

All devices have a registration plate that identifies the device and indicates its technical characteristics, it is located on one of the sides of the machine. Do not remove the plate from the appliance.

Example of the possible data displayed on the license plate that accompanies your furniture.

		E.S. 14900-LUCENA(CORDOBA) Made in Spain (E.U.)	
Nº SERIE SERIAL NR.			
			
MODELO Kode Mode Mode	CONDENSACION Kondensation Condensation Condensation	AÑO CONTRUCCIÓN Frabrikationsjahr Année de Fabrication Production Year	CONSUMO LÁMPARA Lampen Stromnahme Absortion lampe Lams Absortion W
EQUIPO Equipierung Equipment Equipment	POTENCIA FRIGORIFICA Kältervermögen-Puissance-Frigorifique W Refrigeration Capacity	T Trabajo °C	
REFRIGERANTE Kältemittel-Refrigerant	REFRIGERANTE Kältemittel-Refrigerant	g (± 10%)	
TENSIÓN Spannung-Tension V		Hz	
CONSUMO Stromnahme-Absortion Absortion	A. max	W max	
SISTEMAS CALEFACTORES W Heating Systems W Heizungsanlagen W Systèmes de Chauffage W		POTENCIA NOMINAL Nennleistung Puissance nominale W	
CLASE CLIMATICA Klima klasse Clase Climatique Climate Class		AGENTE EXPANSOR AISLAMIENTO Insulation expansion agent Isolation agent gonflant	
Equipo:	Refrigerante:	g (± 10%)	
Potencia Frigorifica:	w	Tensión:	Frecuencia:
Potencia Nominal:	w	Consumo	A
Nº SERIE:		MODELO:	

Note: This plate is for example.

Mention the indicated characteristics when contacting the technical service.

5.2 WARRANTY.

The device and the parts that compose it are guaranteed for one year from the date of sale, and consists of the replacement (postage due) of the defective part or parts, provided it is not due to their misuse.

The warranty does not include labor for parts replacement.

Even within the established period, breakdowns or breakages of parts that occur due to lack of maintenance or subjecting the furniture to working conditions other than those established in this manual, and the particular ones of each model included in the catalog, will not be considered a guarantee. (voltage different from that specified on the license plate, high ambient temperatures, etc ...).

Returns MUST BE PRIOR AUTHORIZED by the manufacturer, and must include the original or similar packaging.

5.3 INSTALLATION INSTRUCTIONS.



The location and installation, as well as repairs or transformations, must always be carried out by an AUTHORIZED TECHNICIAN, according to the regulations in force in each country.

Improper installation, improper adjustment, improper service or maintenance of the appliance, as well as the handling of the appliance can lead to both property damage and injury.

5.3.1 Unpacking.

Unpack the machine and check that it has not suffered any damage during transport, otherwise notify your supplier and the carrier immediately. If in doubt, do not use the machine until you have analyzed the extent of the damage.



The packaging elements (plastics, expanded polyurethane, staples, etc....) must not be left within the reach of children, as they have a potential danger.

The appliance must not tip over. If necessary, consult the manufacturer to indicate how to proceed. In this case, it is necessary to wait at least 2 hours from when it was placed in the vertical position for its start-up.

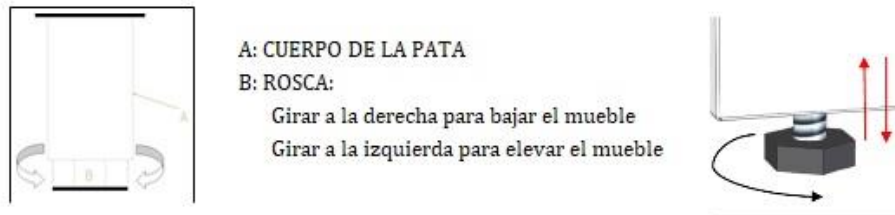
The handling of the machine must be carried out with a forklift or similar in order not to damage the structure of the machine. Transport the machine to the place where it must be installed and then unpack it.

The elements used for packaging are fully recyclable, so they must be thrown away in their corresponding container.

5.3.2 Location and leveling.

The area where the machine is located must be clear and clean, preventing the cooling equipment fan from absorbing materials that are then deposited on the condenser fin, reducing the efficiency of the system.

Remove the pallet, taking care not to cause blows to the furniture. Now the machine can be leveled by screwing or unscrewing the legs. When it is level, you can remove the protective film from the stainless steel using a non-sharp object, do not use a cutter as it could scratch the steel.



The device, in its final placement, must be removed from the wall by its back 60mm and by its sides 30mm, and 500mm from the ceiling.

If the machine is on wheels, be sure to place the equipment on a flat surface. At start-up make sure that there is no nearby heat source.

For the perfect functioning of the elements that make up the refrigeration system, it is very important that the air intakes, both of the fan located inside the cabinet and the air access to the condenser, are not clogged.

Do not install the equipment outdoors.

Do not insert any element through the fan protection grilles or the refrigeration unit area.

5.3.3 Product loading.

It is recommended to hang whole pieces of meat or deposit cuts on the trays for a more optimal maturation.

5.3.4 Electric connection.

The electrical connection of the appliance must always be made by an AUTHORIZED TECHNICIAN.

The legal regulations in force in each country regarding connections to the electrical network must be taken into account.



- Check that the voltage and frequency of the network correspond to that indicated on the registration plate.
- It is essential that the electrical installation where the cabinet is to be connected has an EARTH EARTH, as well as the proper circuit breaker and differential protection.
- Check that the section of the power outlet is adequate for the consumption that it will support.
- The power outlet must be Schuko type since the hose that

incorporates your appliance is of that type (also called type F or also called CEE 7/4 "), with 4.8mm terminals. and grounding. It is forbidden to lengthen said running inlet hose for your safety. Upon prior request, the plug of the country of destination could be incorporated as long as it supports the current intensity of the machine and its legislation regarding electricity allows it.

- If you detect a fault in the installation of the machine, let your supplier know immediately
- Do not install the appliance outdoors.
- In case of fire, do not use water. Use fire extinguishers with CO2 (carbon dioxide) and cool the engine area as quickly as possible.



Failure to comply with the manufacturer's specifications or improper installation exempts the same from any responsibility, not being responsible for personal or material damage that the machine may suffer.

Consult the nameplate that identifies the appliance for the electrical characteristics of your equipment.

5.3.5 Drain connection.

If you want to place a fixed and definitive location, it must be connected to a general drain, creating a siphon with said drain to avoid losses of cold. This operation must be carried out by qualified personnel.

5.3.6 Recycling.

The packaging of this product consists of:

- Wooden pallet.
- Paperboard.
- Polypropylene strap.
- Expanded polystyrene.



All the packaging used in the packaging of this machine are recyclable, so the correct disposal of these products will contribute to the conservation of the environment. For more information on recycling these products, contact the competent office of the local authority. Dispose of these materials in accordance with current regulations.



The European standard 2012/19 / EU on the disposal of electrical and electronic equipment, indicates that household appliances should not be disposed of in the same way as municipal solid waste. Disused appliances must be collected separately to optimize the percentage of recovery and recycling of the materials that compose them and to prevent potential damage to health and the environment. The crossed-out bin symbol is found on all products to remind you of the separate collection obligation. For more information on the correct disposal of electrical appliances, their owners may contact the responsible public service or resellers.

5.4 INSTRUCTIONS FOR USE OF THE THERMOSTAT.





BEFORE STARTING UP THE APPLIANCE, READ CAREFULLY THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL.



THIS IS AN APPLIANCE FOR PROFESSIONAL USE ONLY, AND MUST BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

5.4.1 Turning on the machine.

With the inside of the furniture clean, connect to the electrical network, check that the thermostat is not in the off state . If this is the case, press and hold the button for a few seconds:  to turn on the machine.











- If the device is in the On state, the temperature and humidity of the chamber will be shown on the display.
- After a few minutes the status of the compressor and the rest of the components will be activated to achieve the set temperature and humidity conditions.

5.4.2 Thermostat operation and management.







The cabinet you have purchased has an electronic temperature and humidity controller. With the pre-established parameters, it is able to maintain adequate interior environmental conditions for dry meat maturation without the need to manipulate the pre-established parameters.

If you want to modify the factory parameters, only qualified personnel can do so and the operation will be under your responsibility when making such changes.

5.4.2.1 Modification of temperature and humidity.


- Steps to follow to modify the temperature and RH in the DDAV-200 and DDAV-400 models:
 6. Press one of the display keys for a few seconds to unlock the screen.
 7. Push the button **SET** 1 time, the preset temperature set point (SPt) will appear
 8. If you want to modify it, press **SET** 1 time and with the arrows  **AUX** |   modify to the desired temperature, confirm with **SET**.
 9. Press with the keys  **AUX** |  , to access the humidity set point (SPh), press **SET** 1 time and with the arrows  **AUX** |   modify the desired RH value and confirm with **SET**.
 10. To exit press the key  until the temperature and humidity values read by

the display are displayed.

- Steps to follow to modify the temperature and RH in the DDA-400 and DDA-750 models:
 5. Press one of the display keys for a few seconds to unlock the screen.
 6. Push the button  and the current temperature setpoint will appear on the screen.
 7. To modify the temperature, press the keys  and press  to confirm the new value
 8. After confirming the new temperature value, the RH setpoint will be displayed on the screen to modify it, press again  and with the keys  modify the new HR setpoint Press the button  to confirm for the last time.

5.4.2.2 Activation of the Light.

To be able to turn on or turn off the lighting of the equipment, you must first unlock the screen by pressing one of the display keys for a few seconds, the open padlock symbol will appear when it is unlocked. Once unlocked:



For DDAV-200 and DDAV-400 models: Press the key once  to be able to turn the light on or off.

For the DDA-400 and DDA-750 models: Press the key once  to be able to turn the light on or off.

5.4.2.3 Access to the menu to change the language or display / modify service values.

To be able to turn on the thermostat menu, you must first unlock the screen by pressing one of the display keys for a few seconds, the open padlock symbol will appear when it is unlocked.





For DDAV-200 and DDAV-400 models only access to programming:

Press the button  for a few seconds until the parameter "PA" is displayed, press  again and enter the password to access the list of parameters.




For the DDA-400 and DDA-750 models:

To enter the menu, press the button  for a few seconds, after this time two options will appear:

3. Idiom, access this option to change the language of the thermostat.

Press the key  and you will enter the language selection. With the up or down key  search for the language you prefer, once you have selected the new language, press  to confirm and then press the key  to go back in the menus and redisplay the temperature and humidity of the equipment.

4. Service, access this option to access and / or change the value of the parameters, display internal values, alarms, cancel data memory and restore parameters.

With the keys  select one of the options and press the key  to be able to enter. To exit press the key  to go back in the menus and redisplay the temperature and humidity of the equipment.


5.4.2.4 Access to auxiliary functions.

To be able to access the auxiliary functions of the thermostat, you must first unlock the screen by pressing one of the display keys for a few seconds, the open padlock symbol will appear when it is unlocked.





For DDAV-200 and DDAV-400 models:

Press the key for a few seconds  to access additional functions, using the keys  select the function to display and press , press the key  to go out.

For the DDA-400 and DDA-750 models:


To enter auxiliary functions, press the key once. , once pressed you will have access to the functions:

5. Manual defrost.
6. Overheating.
7. Extra HR contribution.
8. Energy saving.

Press the keys  to select any of the functions, then press the key  to confirm and press again  to enable the function. To cancel the enabled function, you must follow the same steps as for activation. To exit press the key  and it will go back in the menus until the temperature and humidity of the equipment are displayed.

5.4.2.5 Thaw

For DDAV-200 and DDAV-400 models:

This process is done automatically, but you will always have the option to perform a defrost cycle manually by pressing and holding the button. , the defrost will be carried out manually as long as the values relative to this function allow it.

For the DDA-400 and DDA-750 models:


This process is done automatically, but you will always have the option to perform a defrost cycle manually by following the steps explained above.

5.4.3 Maintenance.

Through these guidelines we want to offer help both to you and to the technical assistance service, so that throughout the useful life of the cabinet you always continue to provide an unbeatable service.

We will discuss the cleaning that you can perform, as well as a brief check of the machine before contacting the technical service. We hope it is useful to you.

5.4.3.1 Cleaning to be done by the user.

Before carrying out any cleaning operation, press the thermostat button  and make sure that the equipment is OFF and once done, remove the plug from the socket. It is considered disconnected when the plug has been removed.



WARNING: Do not use steam robots for cleaning! Risk of damage and injury.

Make sure that the cleaning water does not get on any of the electrical components or the ventilation grille.

Be careful not to damage or remove the nameplate inside the machine, as it is important for our customer service.

5.4.3.2 Air renewal through the active carbon filter.

The filter should be changed once a year to ensure the full efficiency of the carbon filter.

Filter change: Remove the screws at the bottom of the appliance, remove the cover and the filter inside, and replace it with another filter.

Later you must put the filter cover with its respective screws.



5.4.3.3 UVC light change.

If this option is included, for the replacement you must unscrew and remove the sheet metal part of the backrest, which serves as an air channel. Once the sheet is removed,

you will have access to UVC lighting, proceed to change the lamp and replace the removed sheets, placing them in the same way they were originally.

5.4.4 Anomalies and Alarms.

The steps to follow in the event of an anomaly or malfunction will be shown below. Possible causes and possible solutions are listed in the following table. In case of doubt or if you are not able to solve the error, contact the technical service.

	Do not handle the electrical components yourself as there is a danger of death due to the components being under mains voltage.	
ANOMALY	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The equipment does not work	No tension	Check that voltage reaches the refrigerator observing that the display is on.
Insufficient temperature	Refrigerator location	Check that there is no heat source nearby.
	Room temperature	Check that the ambient temperature is not above + 40 ° C, which is the maximum operating temperature of the appliance.
	Location of gender inside the furniture	Check that the fabric load is perfectly positioned, without blocking the air outlets of the indoor fan, and that the time that has elapsed since it has been placed is sufficient to cool the products.
	Closing the door	Check that the doors close properly
	Cleaning the condenser	Check that the condenser is clean: You must bear in mind that the cleaner the equipment, the more energy savings, especially the finning of the condenser. The frequency will be determined according to the characteristics of the premises. If it is dirty, you must call the technical service to clean it.
Strange or excessive noises	Bad leveling and bad closing of the doors	Check that the furniture is level and that the doors close properly
	Friction with moving area of the equipment	Check that there are no objects rubbing against any moving element of the equipment.
	Loose fixings	Check that the screws (at least the visible ones) are well tightened.
	NOTE: if a fault occurs that is not listed in the table, contact your technical assistance service. The manufacturer reserves the right to modify the characteristics without prior notice.	

5.5 HELPFUL TIPS.

Read carefully the useful tips shown below to be able to take advantage of the full potential that the device has.

Carry out the necessary cleaning operations to give your machine a long service life.

- Before starting it, it is recommended to clean and repeat this exercise frequently for disinfection. For this process NO use products that are abrasive, corrosive, acid, chlorine-based detergents, solvents or gasoline derivatives to disinfect or clean the inside of the device.
- If they are included, you must unpack the salt blocks, remove the film, and place them on the steel tray at the bottom of the appliance. It must be controlled every 2-3 days, to avoid the presence of liquid.
- The meat to be matured must be fresh, maximum 5 days after slaughter.
- To ripen cuts of meat on the grill, make sure that they have a good fat covering and as much as possible around the bone.
- Anyone who touches meat should wear protective gloves: no one should touch meat without gloves.
- Clean the machine periodically and / or in the event of spillage or residue. Before carrying out any cleaning operation, proceed to disconnect the appliance from the power outlet. The machines are provided with an emergency drain to facilitate cleaning, which must be connected to a sanitation network equipped with a siphon, or the water must be directed into a container for periodic emptying. During the cleaning operation, it is essential to remove the drain plug and clean it, to avoid clogging by dragging solid elements. It is intended that the liquids that may be present do not stagnate.
- Do not clean the machine with high-pressure water jets.
- Cleaning the condenser: When cleaning, be careful not to bend the aluminum fins of the condenser, as doing so would not allow air to pass through and it would not condense, causing serious damage to the equipment and its repair being out of warranty.
- Take the necessary precautions before entering the area of the condensing unit, due to the existence of high temperatures in some elements, and the consequent risk of burns.
- Check that the doors close perfectly.
- It is recommended to notify the technical service twice a year to carry out the pertinent inspections and maintenance.
- In the case of not having the machine in operation for a long period of time (holidays, temporary closure, ...), keep these guidelines in mind:
 - Disconnect the appliance from the electrical current.
 - Empty and clean the machine thoroughly.
 - Leave the door with a slit open so that there is air circulation and thus avoid the formation of molds.



Ctr. Córdoba – Málaga, km 75´800

Apartado de correos 515

14.900 – Lucena (Córdoba) España

Tel.: 0034957510126

Fax: 0034957510682

Info@docriluc.es

www.docriluc.es