

MANUAL DE USUARIO

LEER ATENTAMENTE

NO ASUMIMOS NINGUNA RESPONSABILIDAD POR UN PROBLEMA PROVOCADO EN CONSECUENCIA DE NO HABER RESPETADO LAS INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE USUARIO

- **La temperatura ambiente y la colocación del equipo:**

- Los armarios QM no funcionan correctamente si en el entorno en el que se colocan la temperatura es inferior a 18 ° C o superior a 40 °C. Por tanto, es muy importante mantener la temperatura ambiente dentro de este rango.
- Es necesario dejar 50 cm de espacio libre en altura por encima del equipo. Debe mantenerse libre a fin de permitir el intercambio térmico correcto del condensador.

- **Cantidad de carga mínima:**

A fin de garantizar el correcto funcionamiento de la máquina, especialmente en términos de gestión de temperatura y humedad, es crucial respetar las cantidades mínimas de carga. La presencia de una cantidad suficiente de carne hace que el proceso de maduración sea más estable, evitando grandes fluctuaciones de temperatura y humedad. Para los modelos 700 se aconseja un carga mínima de aproximadamente 40 kg de producto, para los modelos 900 un mínimo de 50 kg y 80 kg para los modelos de 1500. Una carga de carne insuficiente ayuda a la formación de condensación en la parte inferior y en el cristal del equipo, ya que la humedad no es absorbida por la carne. Es importante tener en cuenta que es normal, especialmente cuando se trabaja con altos niveles de humedad, que se forme condensación en la parte inferior de la cámara. Esto es debido a la interacción en el panel de ventilación entre el aire frío que fluye desde los orificios de ventilación y el vapor que sale de la boquilla del generador.

- **La colocación de la carne en la cámara:**

La colocación de la carne directamente sobre el fondo de la cámara cerca del panel

posterior puede producir condensación excesiva, ya que obstruye la salida de vapor y crea una ventilación desigual. **Por lo tanto NO coloque los bastidores de acero directamente en la parte inferior**, por debajo de las ranuras inferiores de los carriles.

- **Comprobar el contador de litros:**

Es importante comprobar mensualmente cuántos litros de agua puede procesar el filtro antes de agotarse (el consumo diario en promedio es de 5 litros para el 700 y 900 y 10 litros para el 1500). Antes de que el contador de litros llegue a cero, es obligatorio reemplazar el cartucho del filtro para evitar dañar el generador de humedad. Es importante en este caso volver a evaluar la dureza del agua (se puede usar el probador suministrado con la máquina) ya que el grado de dureza del agua puede haber cambiado con el tiempo.

- **La limpieza del filtro OxigenKlima (si está presente) una vez al mes:**

Con el fin de no comprometer la oxigenación de la carne, es obligatorio limpiar el filtro colocado en la parte superior de la OxygenKlima (si está presente). Sólo extraer el filtro y aspirar (aspirador) durante 10 diez segundos para eliminar el polvo acumulado.

- **Evitar la apertura de la puerta del armario a menudo:**

Cuando un programa está activado, es aconsejable no para abrir y cerrar la puerta con frecuencia ya que puede alterar el microclima dentro de la cámara, así como crear problemas en el sistema de refrigeración, tales como una formación anormal de hielo en el evaporador debido a la temperatura y fluctuaciones de humedad. La formación de hielo puede alterar la función de refrigeración del equipo y requiere que el usuario ejecute una descongelación manual.

- **Conservación de la carne madurada:**

Una vez que la carne esta madurada debe moverse en un armario de conservación. Mantener la carne de edad dentro del armario puede causar una deshidratación excesiva. Y como la carne madurada está lista para el consumo, el usuario tenderá a abrir y cerrar el armario con frecuencia con el objetivo de servir parte de la pieza, alterando el funcionamiento de la máquina provocando las consecuencias anteriores (ver punto anterior).