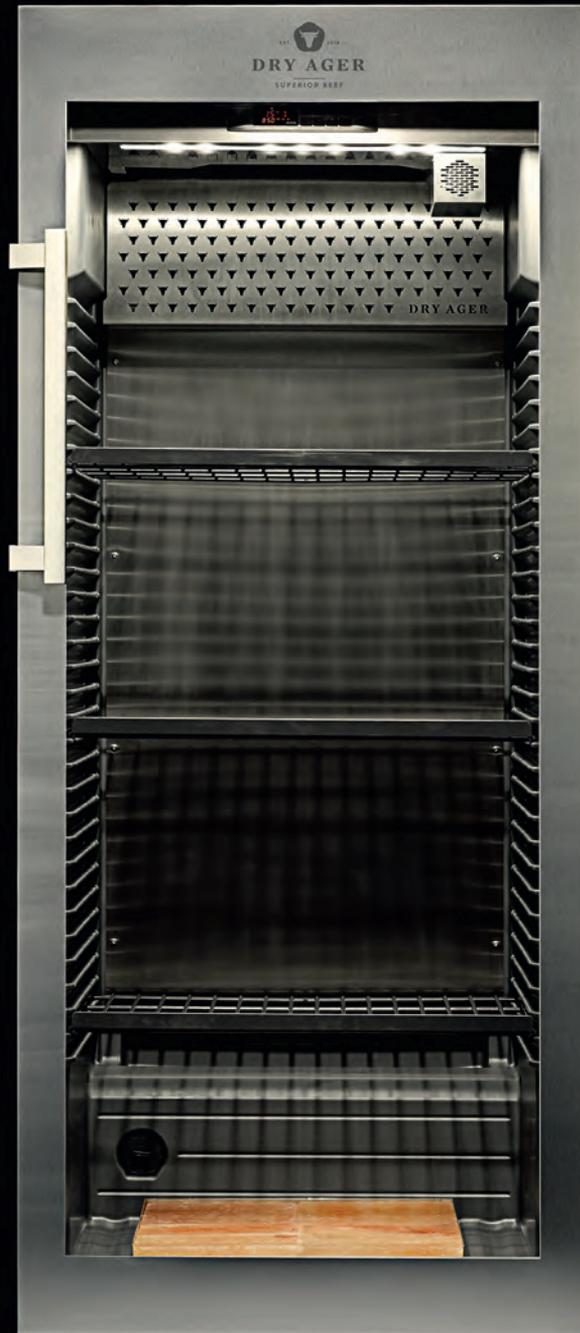




DRY AGER

BUILT FOR BEEF



DRY AGER DX 1000®

Istruzioni per l'uso



DRY AGING





Il Dry Aging non è più un mistero. Anche tu potrai produrre una carne morbida e saporita grazie al

DRY AGER DX 1000®

La tecnica del dry aging consente infatti di ottenere una carne di qualità con un gusto naturale ma più intenso. La carne frollata ha una consistenza tenera e soda al tempo stesso, ideale al palato.

E quando la si cuoce sulla griglia o in padella, resta perfettamente asciutta e saporita, grazie all'aroma gustoso sviluppato dalla componente grassa.



I fondatori di DRY AGER Manufaktur augurano a tutti un piacevole dry aging!

Christian, Aaron e Manfred Landig.

QUALITÀ DELLA CARNE

Il taglio di carne più adatto per la frollatura è quello da cui si ricavano le costate con l'osso. La cosa migliore è acquistare la carne da un rivenditore che si rifornisce presso un macello di buona qualità. Quanto più giovane è l'animale, tanto migliore sarà il risultato. È sempre consigliabile acquistare carni con un buon contenuto di grasso e intensamente marmorizzate.

È inoltre auspicabile frollare la carne in osso appendendola al gancio o collocandola sui ripiani in tagli della maggior pezzatura possibile per ridurre al minimo la quantità di carne esposta all'aria e contenere così la perdita di peso.

Per ottenere una morbidezza ottimale si raccomanda un periodo di frollatura di almeno 21 giorni, prolungandolo ulteriormente se si desidera un sapore più intenso.

Nota: è possibile frollare la carne fino a un massimo di 6 settimane. Naturalmente, è importante manipolare sempre la carne rispettando scrupolosamente le norme igieniche.

Quando il processo di frollatura è concluso, la parte superficiale viene rimossa e la carne può essere disossata o tagliata a bistecche.

Indicazioni per lo smaltimento

L'apparecchiatura contiene materiali riutilizzabili e non va smaltita nella raccolta indifferenziata dei rifiuti, ma portata in appositi centri. Le apparecchiature da rottamare devono essere smaltite conformemente alle norme e alle leggi vigenti.



Durante il trasporto non danneggiare il circuito raffreddante dell'apparecchiatura per evitare che il refrigerante in esso contenuto (specificato sulla targhetta dati) e l'olio possano fuoriuscire senza controllo.

- Spegnerne l'apparecchiatura.
- Estrarre la spina di rete.
- Tagliare il cavo di alimentazione.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di soffocamento a causa del materiale da imballaggio e della pellicola di plastica!

Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Conferire il materiale da imballaggio presso un centro di raccolta autorizzato.

Risparmio energetico

- Assicurare sempre una buona ventilazione. Non coprire le griglie o i fori di aerazione.
- Tenere sempre libere le fessure per l'aria della ventola.
- Non installare l'apparecchiatura in un luogo esposto alle radiazioni solari dirette, accanto a una cucina, a un calorifero o a simili fonti di calore.
- Il consumo di energia dipende dalle condizioni di installazione, per es. dalla temperatura ambiente.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura solo per il tempo strettamente necessario. I depositi di polvere aumentano il consumo energetico:
- Passare una volta all'anno l'aspirapolvere sul frigorifero e sulla griglia metallica dello scambiatore di calore sul retro dell'apparecchiatura.

Campo d'impiego dell'apparecchiatura

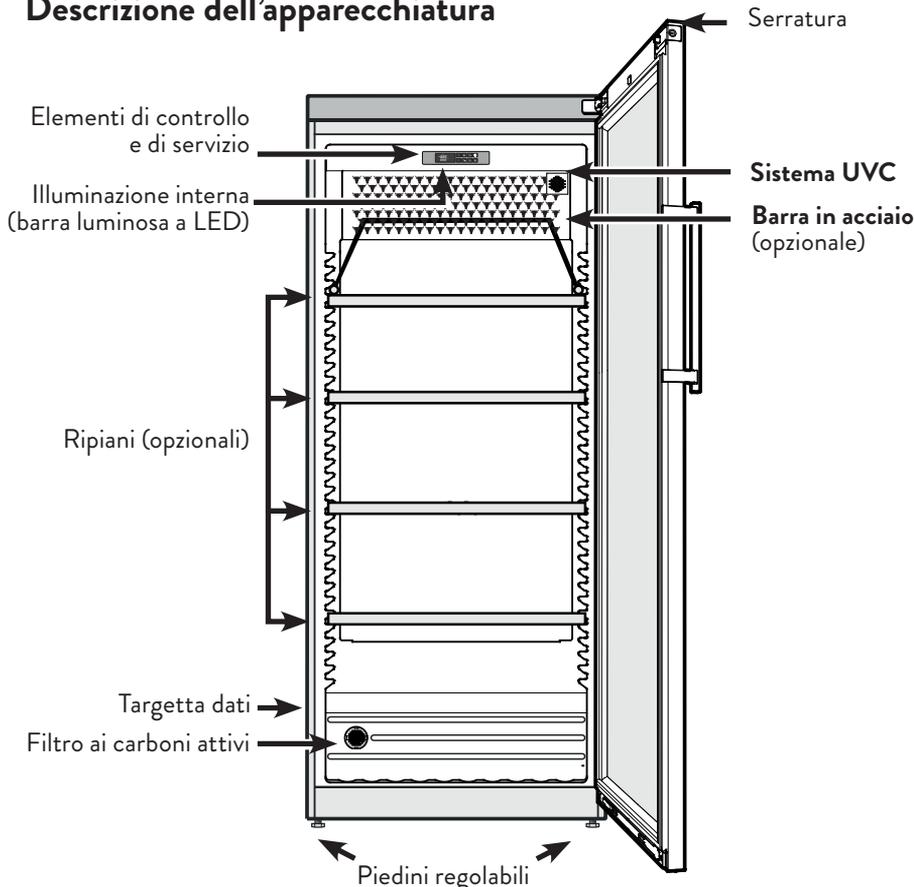
L'apparecchiatura è utilizzabile esclusivamente per il raffreddamento delle carni o di altri alimenti in ambito domestico, commerciale o analogo.

Tutti gli altri tipi di utilizzo non sono ammessi.

L'apparecchiatura non è idonea alla conservazione e alla refrigerazione di medicinali, plasma sanguigno, preparazioni di laboratorio o materiali e prodotti simili che sono alla base della Direttiva sui dispositivi medici 2007/47/CE.

Un uso improprio dell'apparecchiatura può provocare danni ai prodotti conservati o il loro deterioramento. Inoltre, l'apparecchiatura non è idonea all'esercizio in aree a rischio di esplosione.

Descrizione dell'apparecchiatura



Sistemi Integrati

HUMICONTROL®

Controllo elettronico dell'umidità dal 60% al 90% (senza connessione idrica esterna)

DX AIRREG®

Flusso d'aria ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione

LED LIGHTING DX

Lo spettro luminoso non contiene radiazioni ultraviolette; come risultato non ci sono variazioni di temperatura che possano danneggiare la carne.

SBRINAMENTO AUTOMATICO, CONDENSATORE ED EVAPORATORE AUTOMATICI

ALLARME OTTICO E ACUSTICO

SERRATURA, PORTA REVERSIBILE

INTEGRABILE

GUARNIZIONE MAGNETICA DELLA PORTA



DX 1000®

Frollatura di lombi interi appesi ai ganci (consigliato)



DX 1000®

Frollatura di tagli di carne sui ripiani (più spreco)



2 x DX 1000®

*Soluzione di montaggio integrata
Ideale per un utilizzo espositivo commerciale*



Consigli per il primo utilizzo

- I Pulire l'interno del Dry Ager con un disinfettante non aggressivo.
- II Se previsti, togliere i blocchi di sale dall'imballo e rimuovere la pellicola. Mettere i blocchi di sale nell'apposito ripiano in acciaio e collocarlo nel frigorifero in posizione centrale. Controllare ogni 2 - 3 giorni l'eventuale presenza di acqua residua sui blocchi di sale. In tal caso, eliminare l'acqua in eccesso.
- III Collegare l'apparecchiatura a una presa da 220 - 240 V.
- IV La temperatura e l'umidità sono già regolate rispettivamente su 1,5 °C e sull'82%, che rappresentano le condizioni ideali per la frollatura della carne di manzo e di maiale.
- V La carne da frollare deve essere fresca, macellata possibilmente non più di 5 giorni prima. Si può utilizzare anche carne frollata sottovuoto, ma solo per un massimo di 14 giorni (rimuovere la pellicola)
- VI Il nostro consiglio per ottenere il meglio dalla carne frollata è utilizzare carni di bovine giovani con una normale copertura di grasso e una buona marmorizzazione.
- VII Appendere la lombata intera ai ganci del Dry Ager o collocare i singoli tagli sui ripiani.
- VIII Capacità di carico: max. 2 mezzi lombi in osso da 50 cm di lunghezza; numero di ganci occorrenti: 2.
- IX Capacità di carico con ripiani: max. 20 kg di tagli o pezzi singoli.
- X Per la frollatura dei singoli tagli sui ripiani, si consiglia di farli frollare in osso e di lasciare uno strato protettivo di grasso per prevenire uno spreco eccessivo di carne. Peso ideale circa 2 - 4 kg/taglio.
- XI Indossare guanti protettivi ogni volta che si maneggia la carne. Non toccare mai la carne a mani nude!
- XII La durata ideale della frollatura è di 25 - 28 giorni, ma è possibile prolungarla anche oltre le 4 settimane.

Indicazioni e avvertenze per la sicurezza

- L'apparecchiatura deve essere tolta dall'imballo e installata da due persone allo scopo di evitare danni o lesioni.
- In caso di danni all'apparecchiatura, informare immediatamente la ditta fornitrice prima di procedere all'allacciamento.
- Per garantire un funzionamento sicuro, installare e collegare l'apparecchiatura secondo le indicazioni riportate nelle presenti istruzioni per l'uso.
- In caso di guasti, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione. Estrarre la spina oppure staccare o svitare il fusibile.
- Per scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione, estrarre la spina evitando di tirare il cavo di alimentazione.
- Far eseguire le riparazioni dell'apparecchiatura solo dal Servizio di assistenza tecnica. In caso contrario, l'utente potrebbe incorrere in seri pericoli. Lo stesso vale per la sostituzione dei cavi di allacciamento alla rete.
- Evitare fiamme libere o scintille all'interno dell'apparecchiatura. Assicurarci che il circuito di raffreddamento non venga danneggiato durante il trasporto o la pulizia dell'apparecchiatura. In caso di guasti, evitare la formazione di scintille e arieggiare bene il locale.
- Non usare come predellino o come appoggio gli zoccoli, i cassetti e le porte.
- La presente apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e ai pericoli connessi. Ai bambini non deve essere consentito giocare con l'apparecchiatura. I bambini senza sorveglianza non possono eseguire la pulizia e la manutenzione, che spetta all'utente.
- Evitare il contatto prolungato con superfici fredde o prodotti refrigerati/congelati: ciò potrebbe causare dolori, insensibilità e assideramento. In caso di contatto prolungato, prendere provvedimenti adeguati, per es. utilizzare dei guanti.
- Non consumare generi alimentari conservati troppo a lungo: potrebbero causare intossicazioni.
- Non conservare nell'apparecchiatura materiali esplosivi o bombolette spray a base di sostanze infiammabili, come per es. butano, propano, pentano ecc.: a contatto con le parti elettriche, le eventuali perdite di gas possono infiammarsi. Le bombolette spray contenenti tali sostanze sono riconoscibili dal simbolo della fiamma o dai dati riportati sull'etichetta del prodotto.
- Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dell'apparecchiatura.
- Se l'apparecchiatura è munita di chiavi, non conservarle nelle vicinanze dell'apparecchiatura o alla portata dei bambini.
- L'apparecchiatura è progettata per l'utilizzo in ambienti chiusi. Non utilizzare all'aperto o in ambienti umidi o esposti all'acqua.
- La barra luminosa a LED nell'apparecchiatura serve per illuminarne il vano interno e non è idonea all'illuminazione del locale.
- In caso di trasporto o funzionamento dell'apparecchiatura ad altezze superiori a 1500 m sul livello del mare, la lastra di vetro della porta potrebbe rompersi a causa della ridotta pressione dell'aria. Gli eventuali frammenti potrebbero presentare spigoli vivi e causare lesioni gravi.

Classe climatica

La classe climatica indica la temperatura ambiente a cui può funzionare l'apparecchiatura per raggiungere la potenza di raffreddamento totale.

La classe climatica è indicata sulla targhetta dati.

La posizione della targhetta dati è indicata nel capitolo

Descrizione dell'apparecchiatura.

Classe climatica Temperatura ambiente

SN	+10 °C to +32 °C
N	+16 °C to +32 °C
ST	+16 °C to +38 °C
SN-ST	+10 °C to +38 °C
T	+16 °C to +43 °C
SN-T	+10 °C to +43 °C

Non far funzionare l'apparecchiatura a temperature ambiente diverse da quelle indicate.

Posizionamento

- Evitare di posizionare l'apparecchiatura in aree direttamente esposte ai raggi del sole, accanto a una cucina, a un calorifero o a fonti di calore.
- Il pavimento del luogo di posizionamento deve essere uniforme e piano. Compensare eventuali irregolarità registrando i piedini regolabili

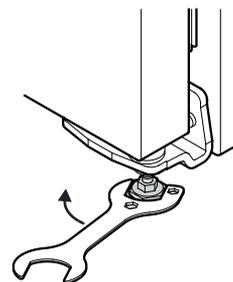
- **Non coprire le griglie o i fori di aerazione.**



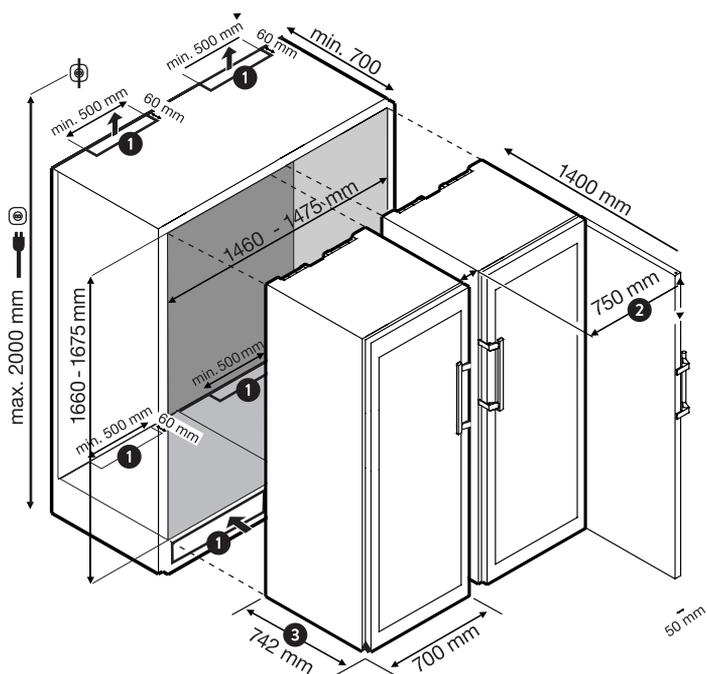
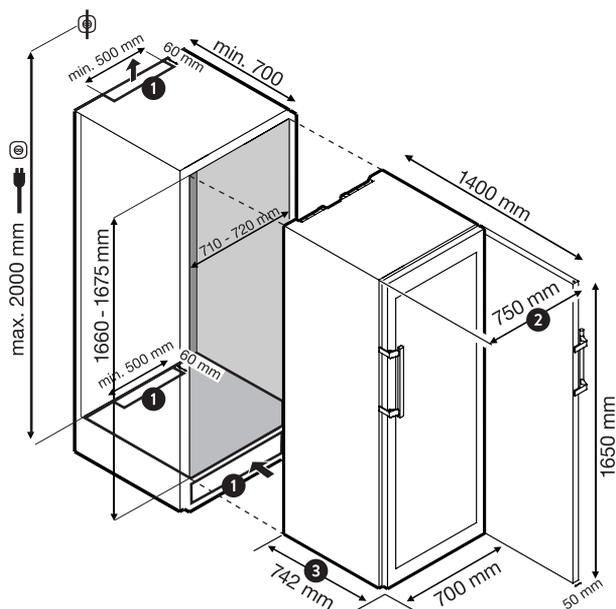
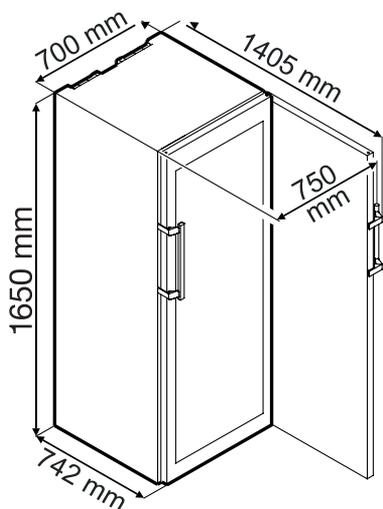
- In conformità alla norma EN 378, il locale di installazione dell'apparecchiatura deve avere un volume di 1 m³ per 8 g di refrigerante R 600a onde evitare che, in caso di perdita del circuito raffreddante, nel locale non si generi una miscela infiammabile di gas e aria. L'indicazione della quantità di liquido refrigerante è riportata sulla targhetta dati nel vano interno dell'apparecchiatura.

- Installare sempre l'apparecchiatura contro una parete.

- Nel luogo di installazione, collocare l'apparecchiatura nella sua posizione definitiva. Svitare il piedino regolabile sul cantonale cerniera inferiore finché non tocchi il pavimento, poi ruotare ancora di 90°.



Dimensioni DX 1000®



- 1 Occorre obbligatoriamente prevedere dei condotti di ventilazione. **Dimensioni minime: 300 cm²**. Posizionabili sul lato o sul retro.
- 2 Dimensioni totali con porta aperta: **750 mm**.
- 3 Dimensioni totali corpo + porta (sporgente): **742 mm**.

Collegamento elettrico

L'apparecchiatura funziona solo a corrente alternata (c.a.). La tensione e la frequenza ammesse sono indicate sulla targhetta dati. La posizione della targhetta dati è indicata nel capitolo "Descrizione dell'apparecchiatura".

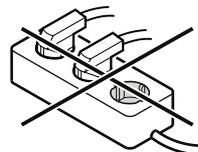
La presa deve essere messa a terra in modo regolamentare protetta elettricamente.

La corrente di azionamento del fusibile deve essere compresa tra 10 A e 16 A.

La presa non deve trovarsi dietro all'apparecchiatura e deve essere facilmente raggiungibile.

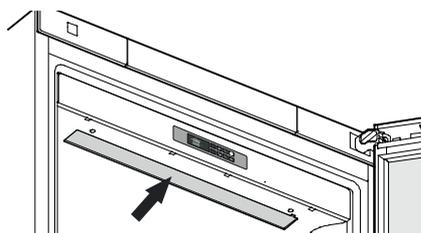
Per collegare l'apparecchiatura non utilizzare mai una prolunga.

Non utilizzare invertitori per impianti a isola (conversione di corrente continua in corrente alternata o corrente trifase) o connettori a risparmio energetico. Pericolo di danni per l'elettronica!



Illuminazione interna

L'illuminazione del vano interno avviene tramite una barra luminosa a LED posta nella parte superiore del vano.



L'intensità dell'illuminazione a LED corrisponde alla classe laser 1/1M.

⚠ ATTENZIONE

Se il diffusore viene rimosso, evitare di guardare direttamente la luce da vicino con lenti ottiche: ne potrebbero derivare lesioni agli occhi.

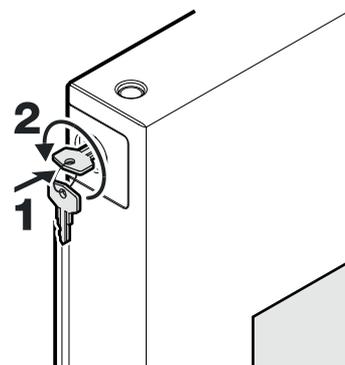
Serratura di sicurezza

La serratura nella porta dell'apparecchiatura è dotata di un meccanismo di sicurezza.

Blocco dell'apparecchiatura:

- Infilare la chiave nella direzione della freccia 1.
- Girare la chiave di 180°.

Per sbloccare l'apparecchiatura ripetere la stessa sequenza.





Il tuo DRY AGER DX 1000® è pronto per l'uso.
 Per la frollatura del manzo consigliamo le impostazioni sotto indicate

Temperatura: 1,5°C

Umidità: 82 %



Per prestazioni ottimali, il filtro ai carboni attivi e la lampadina UVC devono essere sostituiti una volta all'anno.

Prima della scadenza, un messaggio relativo alla manutenzione comparirà sul display dei messaggi (vedere a pag. 9)

Per maggiori informazioni: info@bsdspa.it | Tel. 0039 800 812626

Impostazioni di controllo e di servizio



set temp.

Tasto per visualizzare / modificare la temperatura (SET_TEMP)

set %RH

Tasto per visualizzare / modificare l'umidità (SET_RH); seleziona o conferma un parametro programmabile



Tasto per aumentare il valore visualizzato. Attiva/disattiva il sistema di sterilizzazione UVC: premere il tasto per almeno 5 secondi



Tasto per diminuire il valore visualizzato. Avvia lo sbrinatorio manuale: premere il tasto per 3 secondi



Tasto accensione / spegnimento dell'illuminazione interna



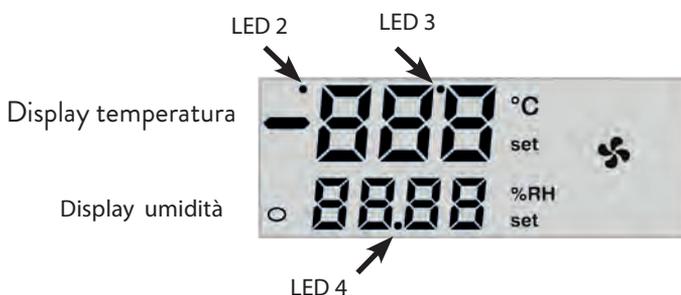
Interruttore On / Off

Combinazione di tasti:



Tasti di blocco e chiusura ermetica

Display e Simboli



LED / SIMBOLO	MODALITÀ	FUNZIONE
LED 4	ON	Stand-by
°C	ON	Temperatura in °C
°F	ON	Temperatura in °F
❄️	ON	Raffreddamento
❄️	LAMPEGGIANTE	Raffreddamento ritardato
LED 3 ❄️	ON	Sbrinatorio attivo
LED 3 ❄️	LAMPEGGIANTE	Sbrinatorio
☀️	ON	Riscaldamento attivo
set	LAMPEGGIANTE	Impostazione di default della temperatura (Temp.)
(!)	ON	Allarme acustico
🌀	ON	Ventole in azione
%RH	ON	Umidità relativa (RH%)
LED 2	ON	Sterilizzazione UVC attiva
set	LAMPEGGIANTE	Impostazione di default dell'umidità

Interruttore ON/OFF



Premendo una volta il tasto per 5 secondi compare la scritta OFF. Il LED 4 si accende (= stand-by). Il compressore si spegne. Tutti i relè sono disattivati. Premendo nuovamente il tasto, il compressore si riaccende.

Tasti di blocco e sblocco



1. Premere contemporaneamente ▼ e ▲ per almeno 3 secondi; comparirà per alcuni secondi la scritta POF (= parametro OFF).

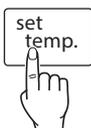


2. A questo punto il valore impostato sarà visualizzabile ma non sarà modificabile. Sarà possibile inoltre visualizzare i valori MIN e MAX e azionare l'interruttore ON/OFF.

SBLOCCO

Premere i due tasti ▼ e ▲ per almeno 3 secondi.

Impostazione della temperatura



1. Premere il tasto SET: il valore impostato viene visualizzato sul display e i LED lampeggiano.
2. Per modificare le impostazioni, premere entro 10 secondi i tasti ▼ e ▲.
3. Per confermare, premere SET o attendere 10 secondi.

Avvio dello sbrinamento manuale



Premere il tasto per almeno 2 secondi. Si avvia lo sbrinamento manuale.

Accendere / Spegner la Sterilizzazione UVC



Premere il pulsante per almeno 5 secondi. Viene indicato attraverso il LED 2. Si accende il LED 3

Controllo della funzione di sterilizzazione UVC

Controlla il funzionamento della luce UVC a intervalli regolari. Quando la luce interna è spenta, una luce chiara bluastro deve essere visibile nella parte posteriore del box sterilizzazione UVC. (In alto a destra)

Se ciò non accade, spegnere la sterilizzazione UVC tramite il comando e accendere nuovamente.

Messaggi di errore

Messaggio	Causa	Conseguenza
"P1"	Sensore ambientale	Raffreddamento e riscaldamento OFF
"P2"	Guasto sensore temperatura di evaporazione	Sbrinamento a tempo
"P3"	Errore sensore umidità	Controllo umidità OFF
"HA"	Allarme temperatura alta	Regolazione non compromessa
"LA"	Allarme temperatura bassa	Regolazione non compromessa
"HHA"	Allarme umidità alta	Regolazione non compromessa
"LHA"	Allarme umidità bassa	Regolazione non compromessa
"dA"	Allarme porta	Regolazione non compromessa

Visualizza i messaggi finché permangono le condizioni di allarme. Tutti i messaggi di allarme vengono visualizzati alternativamente alla temperatura ambiente, eccetto "P1". Per la tacitazione della segnalazione "EE", premere qualsiasi tasto; si visualizza "rSt" per 3 secondi nel display, poi l'apparecchiatura ritorna al suo funzionamento normale.

Tacitazione dell'allarme acustico

L'allarme acustico può essere (facoltativamente) spento premendo qualsiasi tasto.

Tacitazione degli allarmi

Messaggi "P1", "P2" e "P3" dopo circa 30 secondi; gli altri messaggi di errore scompaiono automaticamente dopo la risoluzione del problema. Controllare il sensore della sonda prima della sostituzione. Controllare i collegamenti. Gli allarmi di temperatura "HA" e "LA" si resettano automaticamente al raggiungimento della temperatura normale o all'avvio dello sbrinamento. L'allarme "dA" si spegne alla chiusura della porta. "EAL" (allarme esterno) e "BAL" (allarme esterno grave) rientrano non appena si disattiva l'ingresso digitale. Spegnimento dell'allarme acustico "PAL": attraverso lo spegnimento o la messa in stand-by dell'apparecchiatura con l'interruttore ON/OFF. Gli allarmi di umidità "HHA" e "LHA" vengono automaticamente spenti al raggiungimento dei valori normali.

Manutenzione

Avviso	Ragione
"UVC"	Esaurimento della lampadina del sistema UVC e della cartuccia del filtro ai carboni attivi.

Ordinare il kit Dry Ager per la manutenzione e cambiare la lampadina UVC, Art. DX0010 e il filtro ai carboni attivi, Art. DX00110. In seguito, è possibile resettare le informazioni:

1. Premi contemporaneamente ▼ e il tasto SET % RH per almeno di 2 secondi.
2. Seleziona il parametro Uch col tasto ▼.
3. Premi il tasto SET % RH. Il valore impostato viene visualizzato sul display e lampeggia.
4. Con il tasto ▼ imposta il valore a „0“.
5. Conferma con il tasto SET % RH.
6. Dopo 1 minuto il display passa automaticamente alla visualizzazione standard.

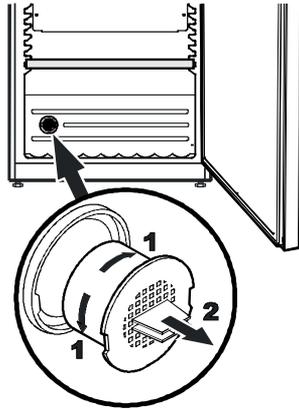
Ricambio d'aria tramite filtro ai carboni attivi

Prima della scadenza, un messaggio relativo alla manutenzione comparirà sul display (vedere pagina 9).

Consigliamo di sostituire annualmente il filtro. I filtri possono essere richiesti presso il proprio rivenditore specializzato.

Sostituzione del filtro:

Afferrare il filtro dall'impugnatura. Ruotarlo di 90° a destra o a sinistra finché non è possibile estrarlo.



Inserimento del filtro:

Inserire il filtro in posizione verticale. Ruotarlo di 90° a destra o a sinistra finché non scatta nell'alloggiamento.

Pulizia

Spegnere sempre l'apparecchiatura prima di procedere alla pulizia. Estrarre la spina oppure staccare o svitare il fusibile.

- Pulire l'interno e le pareti esterne con acqua tiepida e un poco di detergente. Non impiegare detersivi abrasivi o acidi o solventi chimici.
- Per pulire le superfici in vetro utilizzare un detergente specifico per vetri e per pulire le superfici in acciaio inox utilizzare un comune detergente specifico per inox.

Non usare pulitori a vapore: pericolo per l'incolumità di cose e persone!

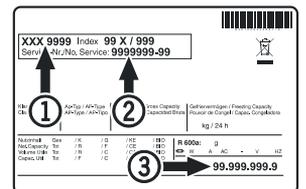
- Assicurarsi che durante la pulizia l'acqua non penetri nelle griglie di aerazione o nelle parti elettriche.
- Non togliere o danneggiare la targhetta dati all'interno dell'apparecchiatura: è molto importante per il Servizio di assistenza tecnica.

Malfunzionamenti

I seguenti malfunzionamenti possono essere risolti semplicemente controllandone le possibili cause.

- **L'apparecchiatura non funziona. Controllare se:**
 - o l'apparecchiatura è accesa;
 - o la spina è correttamente inserita nella presa;
 - o il fusibile della presa è in ordine.
- **Rumorosità eccessiva. Controllare se:**
 - o l'apparecchiatura è stata posizionata saldamente sul pavimento;
 - o il compressore in esercizio fa vibrare i mobili o le suppellettili adiacenti. Si noti che i rumori prodotti dal circuito raffreddante non sono del tutto evitabili.
- **La temperatura non è sufficientemente bassa. Controllare se:**
 - o la regolazione è stata effettuata come specificato nel capitolo "Impostazione della temperatura" e se è stato impostato il giusto valore;
 - o il termometro installato separatamente indica il valore giusto;
 - o l'aerazione è sufficiente;
 - o l'apparecchiatura è troppo vicina a una fonte di calore.
 - o la parete posteriore è ricoperta di ghiaccio: in tal caso, lasciare sbrinare il Dry Ager per una notte
- **Si forma del ghiaccio sulla condensa o la condensa non viene eliminata nel canale dell'acqua di sbrinamento**
 - o pulire l'apertura del canale di scolo sul lato destro con un oggetto idoneo

Se non si è verificata nessuna delle cause sopra descritte e se non è stato possibile eliminare direttamente il guasto, mettersi in contatto con il Centro di assistenza tecnica più vicino, specificando il modello **1**, il codice di servizio **2** e il numero dell'apparecchiatura **3** riportati sulla targhetta dati. La posizione della targhetta dati è indicata nel capitolo "Descrizione dell'apparecchiatura".



CONSIGLI PER LA STAGIONATURA DEL SALAME E DEL PROSCIUTTO:

I. Modifica il parametro FLH e Fnc

1. Stacca la spina dell'apparecchiatura
2. Riattacca la spina nuovamente
3. Premi contemporaneamente i tasti set% RH +
4. Ora sei nei parametri secondari
5. Cerca il parametro Fnc (riga in basso)
6. Seleziona set%RH
7. Il valore in alto lampeggia
8. Cambia questo valore da o-n a c-n
9. Conferma con il tasto set%RH
10. Cerca il valore FLH (riga in basso)
11. Seleziona set% RH
12. Il valore in alto lampeggia
13. Cambia il parametro da 40 a 0
14. Conferma con il tasto set%RH

15. Dopo 2 minuti il display torna automaticamente alla schermata principale

II. Controlla regolarmente la stagionatura della carne

Suggerimento: minore è la temperatura impostata, più la carne risulterà disidratata/secca.

III. Consigliamo la pre-stagionatura di salame e prosciutto a 8°C e 75% di umidità relativa RH

PER LA FROLLATURA DELLA CARNE

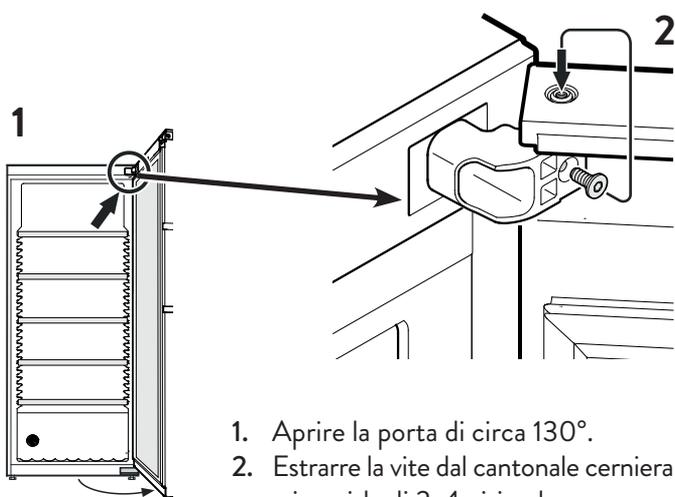
Impostare i parametri Fnc = o-n e FLH = 40

PER IL SALAME O IL PROSCIUTTO

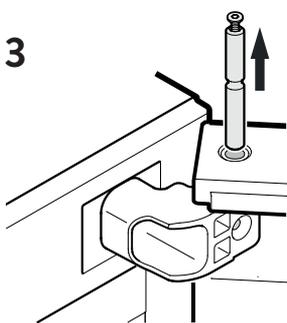
Impostare i parametri Fnc = c-n e FLH = 0

Modifica dell'incernieratura della porta

La modifica dell'incernieratura della porta deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato. Tale modifica richiede l'intervento di due persone.

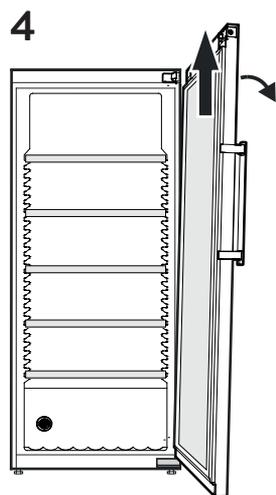


1. Aprire la porta di circa 130°.
2. Estrarre la vite dal cantonale cerniera e inserirla di 3-4 giri nel perno.

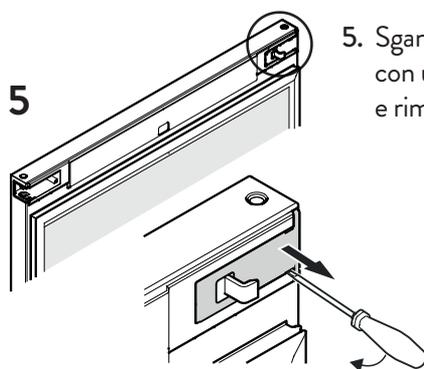


ATTENZIONE
Ora la porta deve essere sostenuta da una persona.

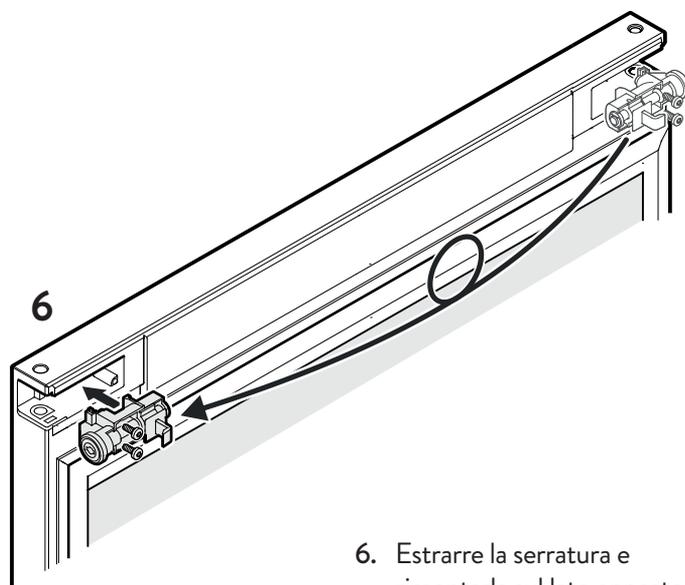
3. Estrarre il perno.



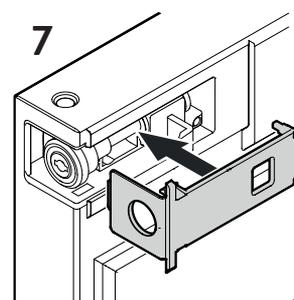
4. Inclinare leggermente su un lato la porta e toglierla sollevandola verso l'alto.



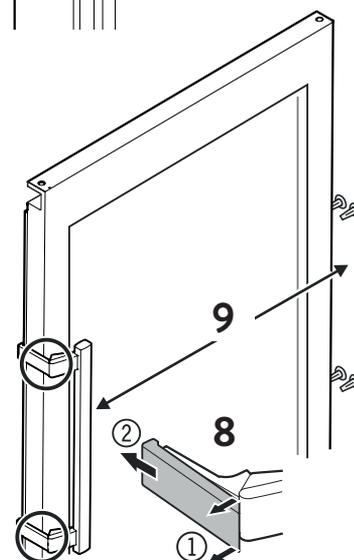
5. Sganciare la copertura con un piccolo cacciavite e rimuoverla.



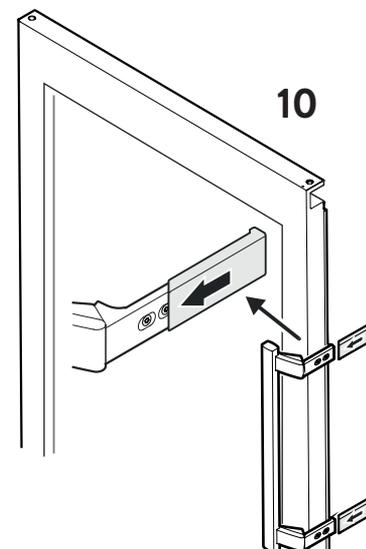
6. Estrarre la serratura e rimontarla sul lato opposto.



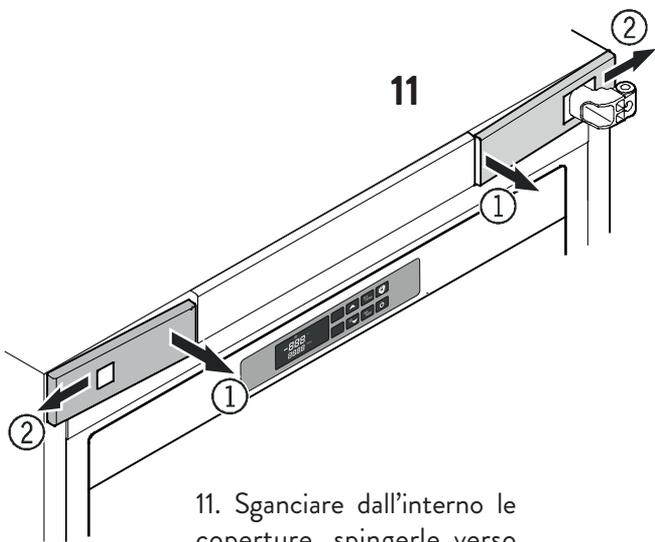
7. Agganciare la copertura.



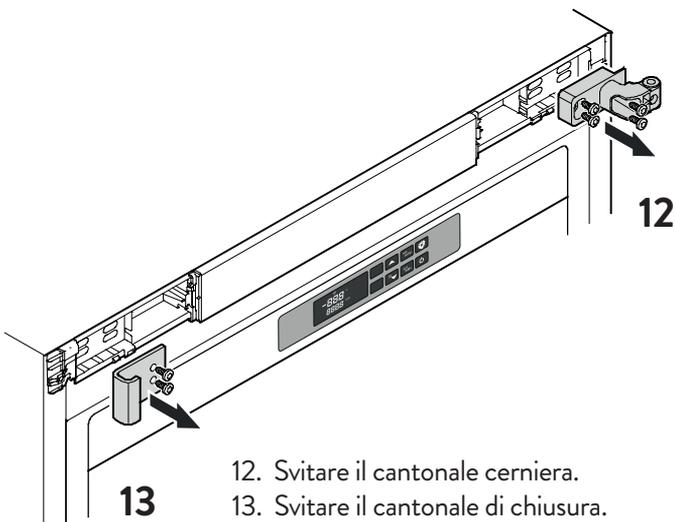
8. Sganciare in avanti le piastre a pressione (1) ed estrarle da dietro (2).



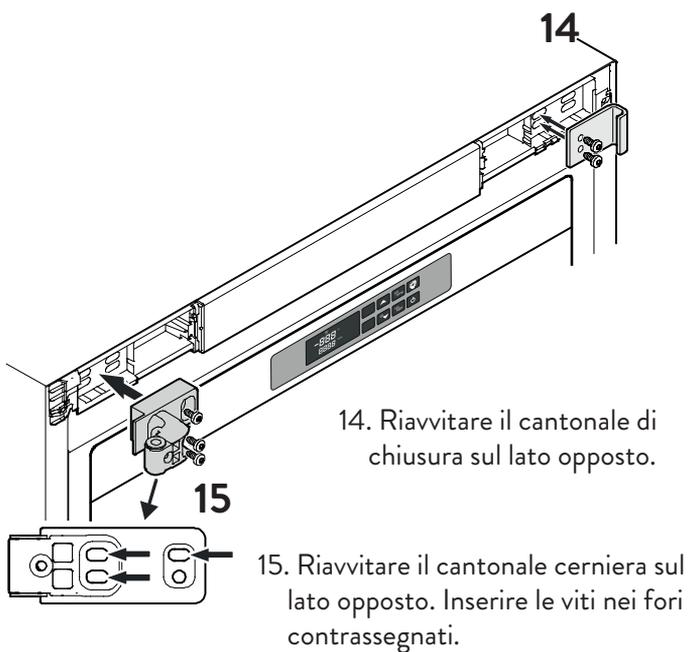
10. Inserire le piastre a pressione fino a incastrarle.



11. Sganciare dall'interno le coperture, spingerle verso l'esterno e rimuoverle.

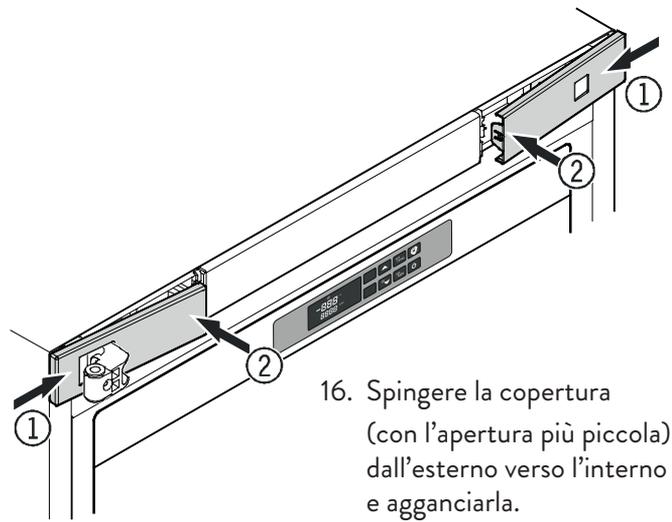


12. Svitare il cantonale cerniera.
13. Svitare il cantonale di chiusura.



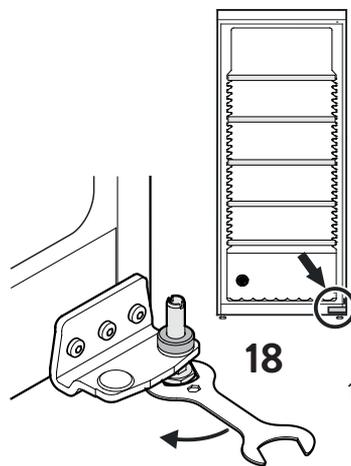
14. Riavvitare il cantonale di chiusura sul lato opposto.

15. Riavvitare il cantonale cerniera sul lato opposto. Inserire le viti nei fori contrassegnati.

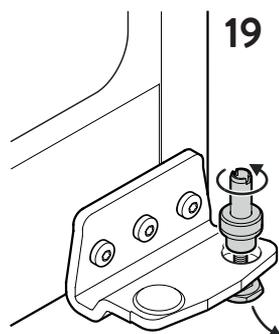


16. Spingere la copertura (con l'apertura più piccola) dall'esterno verso l'interno e agganciarla.

17. Far scorrere la copertura con l'apertura più grande sul cantonale cerniera, spingerla dall'esterno verso l'interno e agganciarla.

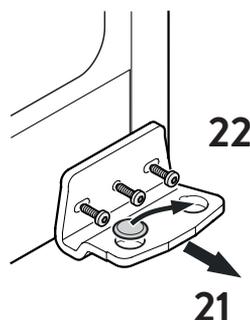


18. Allentare il piedino regolabile con la chiave in dotazione.

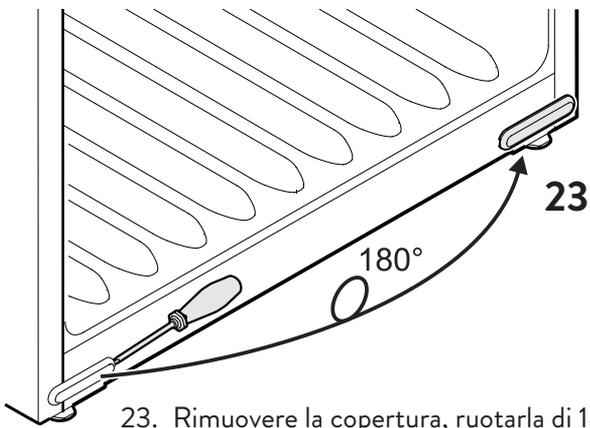


19. Spingere il perno verso l'alto e svitarlo dal piedino regolabile.

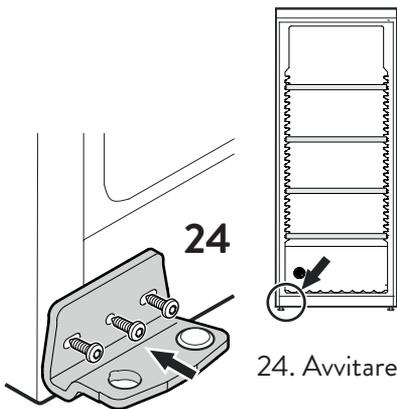
20. Estrarre il piedino regolabile dal basso.



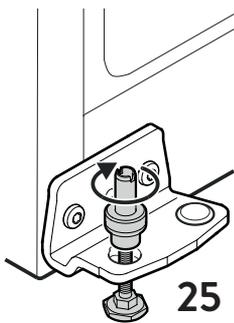
21. Svitare il cantonale cerniera
22. Spostare la copertura sul lato opposto.



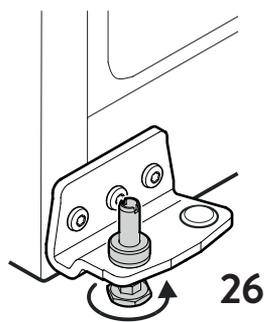
23. Rimuovere la copertura, ruotarla di 180° e reinserirla sul lato opposto.



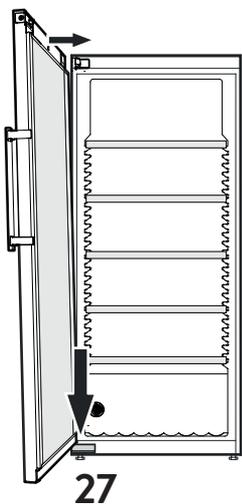
24. Avvitare il cantonale cerniera.



25. Inserire il piedino regolabile dal basso e avvitare il perno.



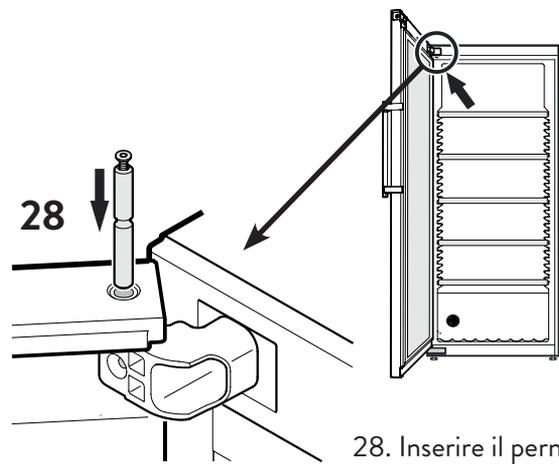
26. Inserire completamente il perno nel cantonale cerniera e serrare manualmente il piedino regolabile.



27. Posizionare la porta sul perno e avvicinarla in alto al cantonale cerniera.

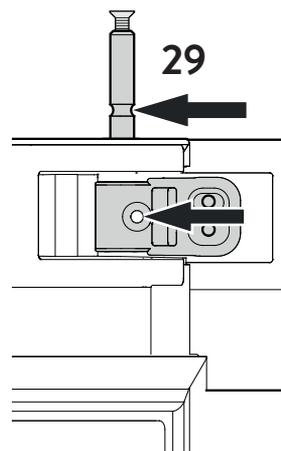
Attenzione

Ora la porta deve essere sostenuta da una persona.

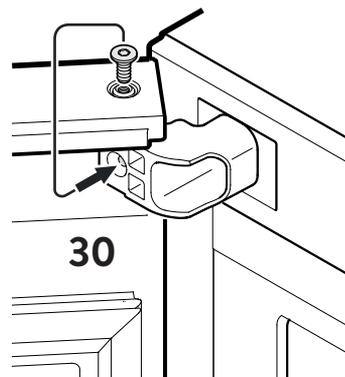


28. Inserire il perno.

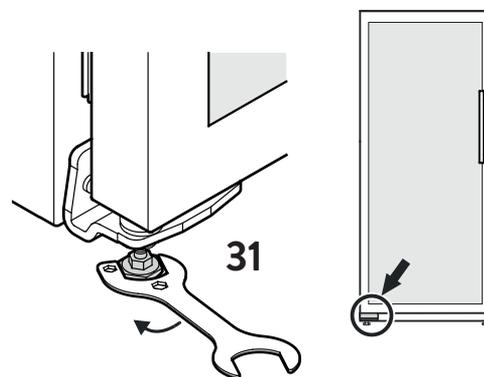
Vista anteriore del cantonale cerniera superiore



29. Inserire il perno finché la scanalatura del perno non sia allineata con il foro del cantonale cerniera.



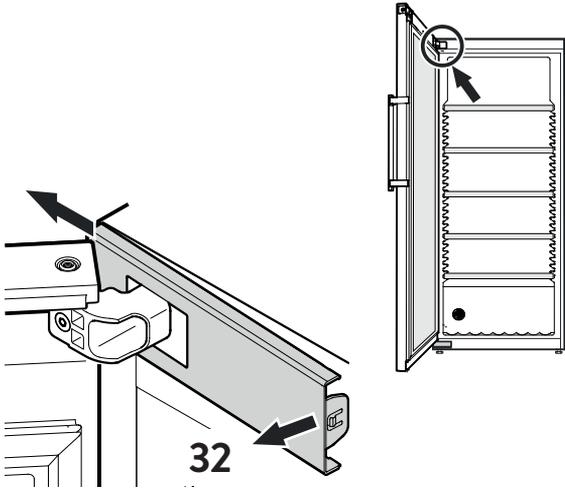
30. Estrarre la vite dal perno e inserirla nel foro del cantonale cerniera.



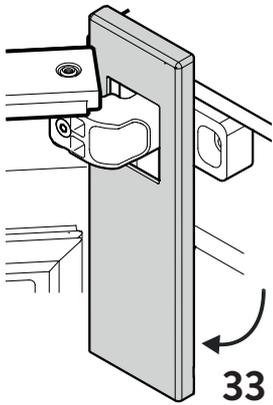
31. Nel luogo di installazione, collocare l'apparecchiatura nella sua posizione definitiva. Svitare il piedino regolabile sul cantonale cerniera inferiore finché non tocchi il pavimento, poi ruotare ancora di 90°.

Regolazione dell'inclinazione laterale della porta

Se la porta è storta, regolare l'inclinazione.

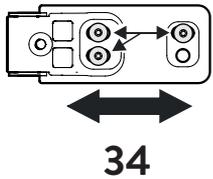


32. Sganciare dall'interno la copertura e spingerla verso l'esterno.



33. Ruotare la copertura verso il basso

Vista anteriore del cantonale cerniera superiore



34. Allentare le viti e spostare il cantonale cerniera a destra o a sinistra.

Serrare le viti.

Rimontare la copertura seguendo le istruzioni precedenti nella sequenza inversa.

Chiudere la porta e accertarsi che sia allineata alle pareti laterali dell'apparecchiatura

Messa fuori servizio dell'apparecchiatura

Se l'apparecchiatura deve essere messa fuori servizio per lungo tempo: spegnere l'apparecchiatura, estrarre la spina oppure staccare/svitare il fusibile.

Pulire l'apparecchiatura lasciando la porta aperta per evitare la formazione di odori sgradevoli.

L'apparecchiatura è conforme alle norme di sicurezza vigenti e alle direttive CE 2004/108/CE e 2006/95/CE.

Disclaimer

Il produttore declina qualsiasi responsabilità per ogni eventuale danno al contenuto del frigorifero, anche se l'apparecchiatura è ancora in garanzia. Analogamente, il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni alle persone conseguenti a una non corretta conservazione degli alimenti, siano essi destinati alla vendita o al consumo personale.

ACCESSORI OPZIONALI: LA CURA DEI DETTAGLI

I nostri accessori per la frollatura delle carni.

	DX0010	BARRA IN ACCIAIO (carico fino a 80 kg) Fino a 2 lombi per gancio Altezza e posizione regolabili all'interno del frigorifero Fino a 2 ganci per ciascuna posizione
	DX0020	RIPIANO (Carico fino a 40 kg)
	DX0015	MEZZI RIPIANI (Carico fino a 25 kg)
	DX0040	ETICHETTE PER LA CARNE (set di 20 pezzi) incluso cordino in nylon
	DX0055	SALTAIR® SET DI BLOCCHI DI SALE DELL'HIMALAYA (set di 4 pezzi) per un sapore più intenso
	DX0070	RIPIANO INFERIORE IN ACCIAIO PER BLOCCHI DI SALE DELL'HIMALAYA SALTAIR® per max.4 blocchi di sale (DX0055)
	DX0090	GANCIO A "S" IN ACCIAIO Carico fino a 100 kg (160 x 8mm)
	DX0095	GANCIO GIREVOLE IN ACCIAIO Carico fino a 100 kg (160 x 8mm)
	DX0100	LAMPADINA UVC
	DX0110	FILTRO AI CARBONI ATTIVI
	DX0080	PODIO DISPLAY NERO SATINATO per una presentazione perfetta ad altezza occhi: base metallica robusta (H 40cm) per DRY AGER® DX 1000®.



Questo prodotto è stato importato e distribuito sul territorio italiano da:



BSD SpA - Via Mattei, 84/11 - 40138 Bologna (IT)
R.E.A.: 422423 - R.I.: 02226181200 - P.IVA: 0222618120
Nr. Iscrizione Reg. Produttori AEE: IT08010000000067
Sito: www.bsdspace.it | e-mail: info@bsdspace.it