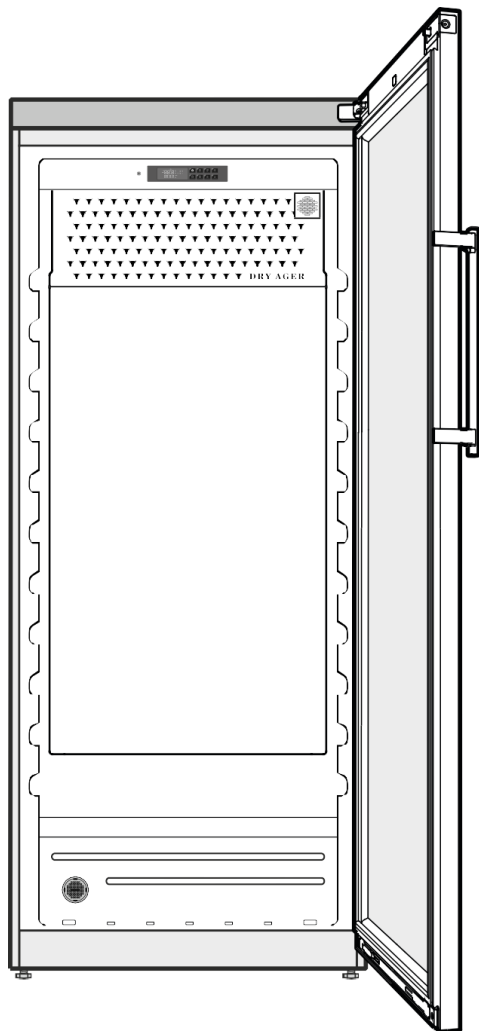


# UPUTSTVO

DRY AGER<sup>®</sup> DX 1000 Premium S



**Da li ste spremni za profesionalno zrenje mesa?**

**Započnite sa originalnim DRY AGEROM<sup>®</sup>!**

# SADRŽAJ

Dry Aging _____	3
Bezbednosne instrukcije i upozorenja _____	4
Klimatski rang _____	5
Ušteda energije _____	6
Električna sigurnost _____	6
Napomene o odlaganju otpada _____	6
Domet korišćenja uređaja _____	7
Emisija buke _____	7
Saveti za početnike _____	8
Dimenzije _____	9
Opis uređaja _____	9
Integrirani sistemi _____	10
Integracijski crtež _____	11
Priprema uređaja _____	12
Stavljanje hrane u uređaj _____	13
Operacije tokom rada uređaja _____	15
Isključivanje uređaja _____	15
Operacije i kontrolni elementi _____	16
Startne operacije _____	18
Rešavanje problema _____	24
Održavanje _____	25
Korisnički servis _____	26
Informacije u vezi uređaja _____	26
Izjava o odricanju odgovornosti _____	26
SmartAging® programi _____	27
Vodič za odabir odgovarajućeg programa _____	28
Zamena šarki i okretanje vrata _____	32

## Dry Aging

Suvo zrenje mesa je jedna od najstarijih tehnika obrade mesa za koje je potrebno strpljenje i vreme. Zahvaljujući ovoj tehnologiji hrana dobija prefinjeniji ukus. Ukus i tekstura mesa se podižu na viši nivo sa nežnijom i sočnijom teksturom. Riba dobija intezivniji ukus, dok proizvodi poput šunke i salame dobijaju još lepši i istančaniji ukus.

### Kako funkcioniše Dry aging tehnologija?

Tokom suvog zrenja u originalnim DRY AGER<sup>®</sup> uređajima, meso, riba, šunka, sir, kobasice sazrevaju u određenom vremenskom periodu na izuzetno preciznoj, kontrolisanoj vlažnosti i temperaturi i regulisanom kretanju vazduha. Hrana tokom zrenja u DRY AGER<sup>®</sup> uređaju može da „diše,, i precizno sazri u odgovarajućoj mikroklimi. Originalni nemački DRY AGER<sup>®</sup> uređaj za suvo zrenje mesa kombinuje tradicionalne proverene metode i savremenu tehnologiju, kako bi se dobili savršeni rezultati. Zahvaljujući SmartAging<sup>®</sup> tehnologiji sa samo jednim klikom možete dobiti odgovarajuće parametre za zrenje mesa, ribe, sira, suhomesnatih proizvoda itd.

### Sofisticirana Dry Aging tehnologija

Novi Dry Age Premium S modeli uređaja poseduju širok raspon podešavanja parametara, te u kombinaciji sa sofisticiranom Dry Aging tehnologijom omogućavaju zrenje širokog spektra proizvoda. Zahvaljujući novom razvijenom sistemu, moguća je kontrola temperature u opsegu od 0 do +30°C. Veoma bitnu ulogu procesu zrenja mesa igra i HumiControl<sup>®</sup> tehnologija, koja omogućava elektronsku kontrolu vlage unutar uređaja u opsegu od 40 do 90%. Uređajima za rad nije potreban priključak i rezervoar za vodu. Dovoljan im je samo priključak za napajanje od 230V.

Zajedno sa integrisanim DryReg<sup>®</sup> sistemom, postiže se mikroklima koja je savršena za sve tipove proizvoda, čak i uz veliku promenu okolne temperature.

*100% Nemački kvalitet!*

*Mi verujem da ćete se zabaviti i uživati koristeći DRY AGER<sup>®</sup>.*

***Christian, Aron, Andreas i Manfred Landig***

## Bezbednosne instrukcije i upozorenja

- Kako bi se sprečile povrede lica koji radi sa uređajem ili oštećenja uređaja, uređaj treba da raspakuju i instaliraju lica koja su upoznata sa radom i samim uređajem.
- U slučaju da je uređaj oštećen prilikom isporuke, obratiti se dobavljaču neposredno pre puštanja mašine u rad.
- Da bi se garantovao siguran rad, obezbediti da je uređaj povezan i podešen kao što je opisano u ovom uputstvu.
- Isključiti uređaj iz struje ukoliko dođe do bilo kakve greške.
- Kada se isključuje uređaj, izvaditi utikač iz utičnice.
- Sve popravke i rad na uređaju može vršiti samo ovlašćeni serviser. Neovlašćen rad može biti krajnje opasan za korisnika. Isto važi i za promenu glavnog kabla za napajanje.
- Ne dozvoliti da otvoren plamen ili bilo kakav zapaljiv izvor dođe u kontakt sa uređajem. Prilikom transporta i čišćenja uređaja, proveriti da li je rashladno kolo u ispravnom stanju. U slučaju oštećenja, uveriti se da ne postoje zapaljivi izvori i ventilirajte prostoriju u kojoj se nalazi uređaj.
- Nemojte stajati na postolju ili se naslanjati na vrata uređaja ili ih koristiti u bilo koje druge svrhe.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina pa naviše, kao i osobe sa ograničenim fizičkim ili mentalnim osobinama, ili osobe sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su obučeni za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju moguće rizike. Deci se ne sme dozvoliti da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje od strane dece, ne sme se obavljati bez nadzora neke starije osobe.
- Izbegavati duži kontakt kože sa hladnim površinama ili sa ohlađenom/zamrznutom hranom. To bi moglo da izazove bol, ukočenost i promrzline. U slučaju dužeg kontakta sa kožom, treba preduzeti mere zaštite, npr. nositi zaštitne rukavice.
- Ne konzumirati hranu koja stoji predugo, moglo bi doći do trovanja hranom.
- Ne koristiti električne uređaje unutar uređaja.
- Ukoliko se uređaj zaključava, ne držati ključ unutar uređaja ili u blizini domašaja dece.
- Uređaj je namenjen za upotrebu u zatvorenom prostoru. Ne koristiti uređaj na otvorenom prostoru ili u područjima sa visokim procentom vode ili vlage.
- Ne skladištiti eksplozivne supstance ili u spreju zapaljive propelante kao što su butan, propan pentan itd., unutar uređaja. Električne komponente mogu izazvati curenje gasa. Lako zapaljivi sprejevi se mogu indentifikovati po štampanoj specifikaciji ili simbolu plamena na njihovoj ambalaži.
- LED svetlo osvetljava unutrašnjost uređaja i nije pogodno za osvetljenje prostorije.
- Prilikom transporta ili rada uređaja na nadmorskoj visini preko 1500 m, staklo na vratima se može slomiti zbog smanjenja pritiska vazduha. Polomljeni fragmenti su oštih ivica i mogu izazvati ozbiljne povrede.
- Popravke i bilo kakve reparacije na uređaju, potrebno je obavljati samo kada je utikač vidno odspojen od utičnice.



## **UPOZORENJE!**

- NE KORISTITI BILO KAKVE MEHANIČKE UREĐAJE ILI DRUGA SREDSTVA ZA ODMRZAVANJE UREĐAJA, OSIM ONIH KOJE JE PREPORUČIO PROIZVOĐAČ.
- PRILIKOM PUŠTANJA U RAD UREĐAJA, KABL NE SME BITI OŠTEĆEN.
- OVAJ UREĐAJ SADRŽI UVC LAMPU. NEMOJTE GLEDATI DIREKTNO U IZVOR SVETLOSTI.
- NE KORISTITI BILO KAKVE ELEKTRIČNE KOMPONENTE UNUTAR UREĐAJA.
- VIŠESTRUKU UTIČNICU, PRODUŽNI KABLOVI I OSTALI ELEKTRIČNI UREĐAJI (NPR. HALOGENI TRANSFORMATORI) NE SMEJU SE KORISTITI SA OVIM UREĐAJEM.
- NE ZATVARATI OTVORE ZA INSTALACIJU U KUĆIŠTU UREĐAJA.
- NE OŠTEĆIVATI KRUG RASHLADNOG SREDSTA.
- OPASNOST OD STRUJNOG UDARA! MOŽE DOĆI DO POVREDA! SVE ELEKTRIČNE KOMPONENTE SU POKRIVENE. LED UNUTRAŠNJU RASVETU MOŽE SAMO ZAMENITI ILI POPRAVITI POSEBNO OBUČENO OSOBLJE ILI KORISNIČKA SERVISNA SLUŽBA.
- MOŽE SE JAVITI OPASNOST OD POVREDA USLED OŠTEĆENJA LED LAMPE. UKOLIKO JE POKLOPAC LED LAMPE OŠTEĆEN, POTREBNO GA JE ZAMENITI I NE SME SE GLEDATI DIREKTNO U OSVETLJENJE, JER MOŽE DOĆI DO OZBILJNIH POVREDA OČIJU.



- OVAJ SIMBOL JE PRIKAZAN NA KOMPRESORU I UKAZUJE NA OPASNOST OD ZAPALJIVIH MATERIJA.

## **Klimatski rang**

Klimatski rang ukazuje na sobne temperature na kojoj uređaj može raditi u cilju postizanja potpunog kapaciteta hlađenja.

- Klimatski rang je prikazan na tipskoj pločici.
- Položaj tipske pločice opisan je u poglavlju **Opis uređaja**.

Klimatski rang	Maksimalna ambijentalna temperatura	Maksimalna relativna vlažnost
7	35°C	75%

Minimalna ambijentalna temperatura na mestu ugradnje je 10°C.

**NE KORISTITI UREĐAJ IZVAN NAVEDENOG OPSEGA TEMPERATURNE OKOLINE.**

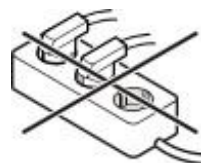
## Ušteda energije

- Uvek obezbediti dobru ventilaciju. Ne prekrivati ventilacioni otvor i rešetke.
- Ventilacijske otvore uvek održavati čistim.
- Izbegavati pozicioniranje uređaja direktno na Suncu ili u blizini grejnih tela poput šporeta, radijatora ili sličnih izvora toplote.
- Potrošnja energije zavisi od uslova ugradnje npr. okolne temperature.
- Ne držati vrata frižidera dugo otvorenim.
- Nakupljena prašina povećava potrošnju energije. Jednom godišnje izduvati prašinu sa rashadne jedinice i metalne rešetke koja se nalazi sa zadnje strane uređaja.

## Električna sigurnost

Uređaj se napaja samo sa naizmjeničnom strujom (AC).

- Dozvoljeni napon i frekvencija su naznačeni na tipskoj pločici. Položaj tipske pločice opisan je u poglavlju **Opis uređaja**.
- Utičnica mora biti pravilno uzemljena i zaštićena.
- Okidačka struja osigurača mora biti između 10A i 16A.
- Utičnica se ne sme nalaziti iza uređaja, ona mora biti lako dostupna.
- Ne povezivati uređaj pomoću produžnih kablova i razvodnih utičnica.
- Ne koristiti samostalne regulatore (pretvaranje jednosmerne struje u naizmjeničnu) ili priključke za uštedu energije.



## Napomena o odlaganju otpada

Ovaj uređaj se koristi za višekratnu upotrebu i treba se pravilno odložiti. Uređaji koji više nisu u upotrebi, potrebno je odložiti na odgovarajući način u skladu sa svim propisanim lokalnim zakonima i propisima.



Prilikom bacanja uređaja, proveriti da rashladni sistem nije oštećen, kako bi se sprečilo nekontrolisano širenje štetnih materija u okolinu.

- Isključiti uređaj.
- Izvući utikač.
- Preseći glavni kabl.



### UPOZORENJE!

- **Opasnost od gušenja usled kontakta sa ambalažnim materijalom i plastikom. Ne dozvoliti deci da se igraju ambalažnim materijalom. Pravilno odložiti ambalažni otpad na odgovarajuće mesto.**

## Domet korišćenja uređaja

Uređaj je pogodan samo za zrenje i hlađenje mesa ili hrane u kućnim ili komercijalnim uslovima.

Sve ostale upotrebe uređaja nisu dozvoljene. Uređaj nije pogodan za čuvanje, hlađenje lekova, krvne plazme, laboratorijskih hemikalija ili slično – Medicinska direktiva 2007/47/EC u vezi sa osnovnim materijalom i proizvodom. Svaka zloupotreba uređaja može dovesti do oštećenja ili kvarenja hrane. Osim toga, uređaj nije pogodan za korišćenje u opasnim područjima.

## Emisija buke

Visina buke tokom rada uređaja je ispod 70 dB(A) (snaga zvuka do 1pW).

## SAVETI ZA POČETNIKE

Sledeći navedeni saveti ne zamenjuju detalje o operacionim instrukcijama, upozorenja i napomene o opasnostima u ovom priručniku.

### 1. Očistiti unutrašnjost DRY AGERA®.

**Savet:** očistiti specijalnim DRY AGER® sredstvom za čišćenje (šifra:Z33145). Tokom čišćenja uređaja potrebno je aktivirati pre-cleaning program (P16). Trajanje procesa: 2 sata.

2. Ukoliko je poručeno, otpakovati so i ukloniti zaštitnu foliju. Blokove soli staviti u posudu od nerđajućeg čelika, koji se prethodno stavlja na dno unutrašnjosti frižidera. Proveravati svaka 2 do 3 dana da li ima vode na blokovima soli, ukoliko ima prebrisati ih.

3. Uključiti uređaj na utičnicu od 220 do 240V.

4. Dry Ager uređaji Premium S serije, imaju dva režima rada:

#### Standardni režim

Na displeju se prikazuje vrednost vlažnosti i temperature. Oni se mogu podesiti u opsegu od 0 do 30°C i 40 do 90% rH. Fabrička postavka uređaja pri pokretanju je 1,5°C i 82% vlažnosti. Ova postavka je idealna za zrenje govedine ili svinjetine.

#### SmartAging® režim

SmartAging® program („PG„ + broj programa) i temperatura se prikazuju na displeju. Broj programa je odgovarajuć za određeni proizvod (detaljnije u nastavku ovog uputstva).

5. Uvek koristiti zaštitne rukavice kada se dolazi u kontakt sa mesom. Ne dodirivati meso bez zaštitnih rukavica!

6. Meso koje se stavlja u uređaj treba da bude sveže, najbolje da je staro maksimalno 5 dana od klanja. Takođe, pogodno je i meso koje je stajalo u vakuum maksimalno do 14 dana (obavezno ukloniti foliju).

**Savet za Dry Aged govedinu:** najbolje je koristiti mlado goveđe meso koje je prošarano mašču.

7. U DRY AGER uređajima meso se može postaviti na kukama ili na policama.

8. Nosivot mesa na kukama: maksimum 3 polutke od po 20-22 kg po kuki, za koje su potrebna i 2 nosača kuka.

9. Kapacitet mesa na policama: Maksimalno 100 kg komada ili odrezaka mesa.

**Savet:** Najbolje je staviti meso sa dobrim slojem masti i da je sa kostima.

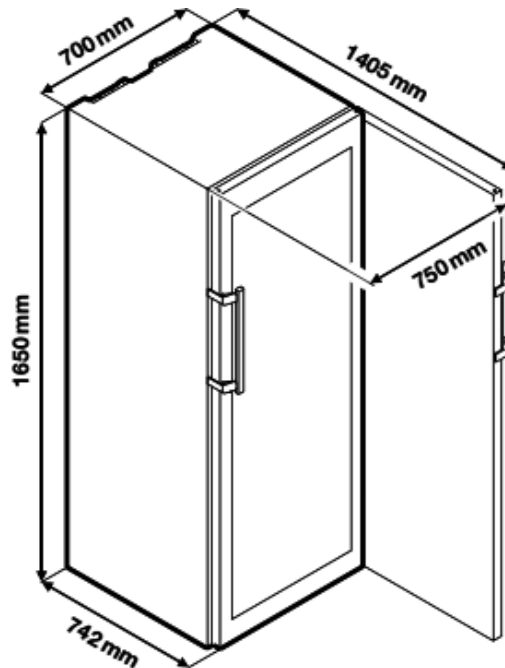
10. Idealno vreme zrenja je od 21 do 28 dana, ali je moguće i vreme starenja preko 4 nedelje. Proizvodi tada dobijaju intezivniji ukus.

### Dry Aging biblija

Sve detaljnije informacije u vezi suvog zrenja mesa i namirnica možete pronaći u našoj Dry Aging Bibliji.



## Dimenzije



## Opis uređaja

### Operacioni i kontrolni parametri

Podesivi zavrtnj za podešavanje unutrašnjeg osvetljenja

Nosači (opciono)  
No. DX0011

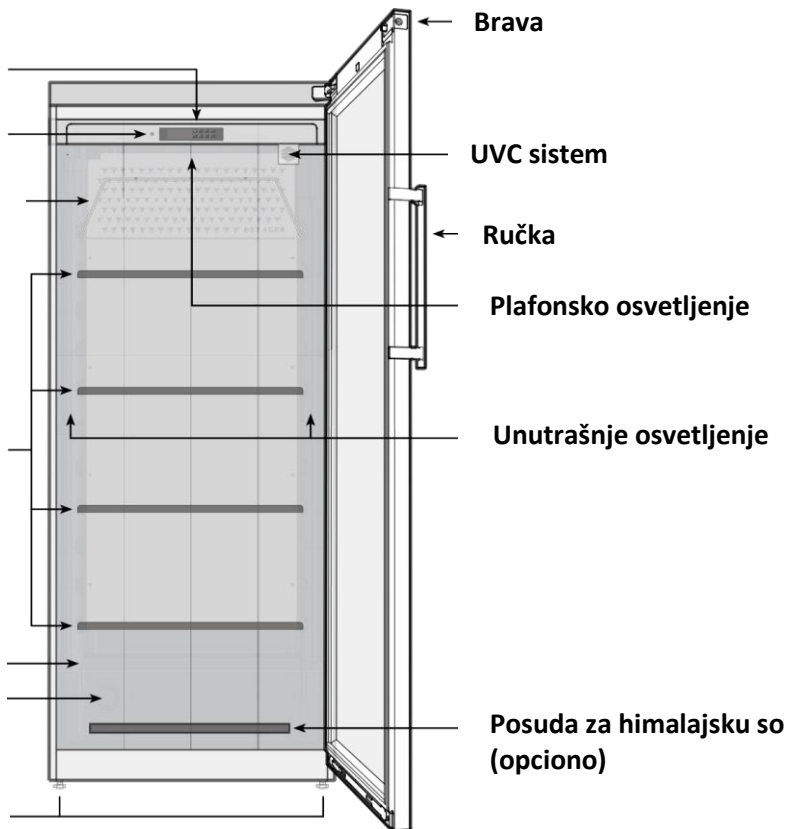
### Police (opciono)

Manje police, No. DX0015  
Veće police, No. DX0020  
Police za kobasice i šunku, No. DX0020

Tipska ploča

Filter aktivnog uglja

Podesive stope



## Integrirani sistem

### SmartAging®

Širok spektar suvog zrenja proizvoda zahvaljujući unapređenom kontrolnom sistemu. Moguće je zrenje govedine, svinjetine, divljači, živine, šunke, kobasica, ribe, sira, vina, začinskog bilja, testenine i voća.

### DX TasteReg®

Mogućnost odabira tri različita inteziteta zrenja proizvoda (osnovni/srednji/intezivni\*).

\* nije moguće za sve proizvode

### Humicontrol®

Elektonska kontrola vlage u procentima od 60 do 90% (za ovaj sistem nije potreban dotok vode ili posuda za vodu).

### DX Airreg®

Optimalna cirkulacija vazduha. Savrsenu svežinu i cirkulaciju vazduha obezbeđuje filter aktivnog uglja i UVC lampa za dezinfekciju.

### DX LED unutrašnje svetlo

Svetlosni spektar ne sadrži ultraljubičasto zračenje, rezultat je minimalna proizvedena toplota, koja ne utiče na temperaturu mesa.

**Automatsko odleđivanje, automatsko isparavanje kondenzacione vode.**

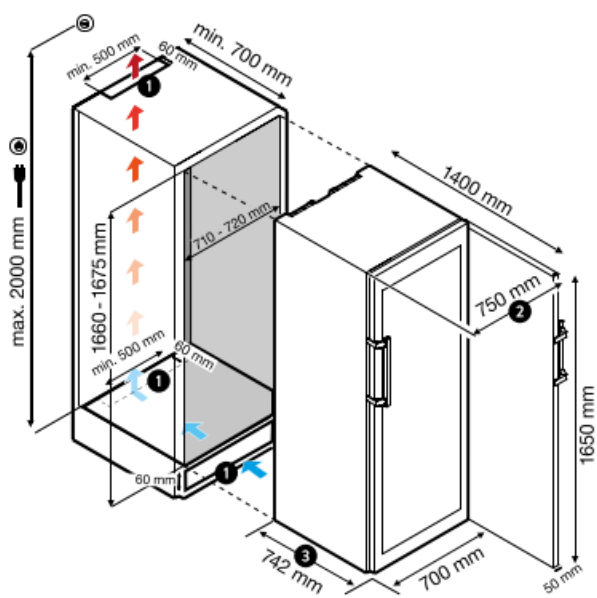
**Optički i zvučni alarmni signal.**

**Vrata koja se zaključavaju i lako okretanje vrata sa šarkama u drugi položaj.**

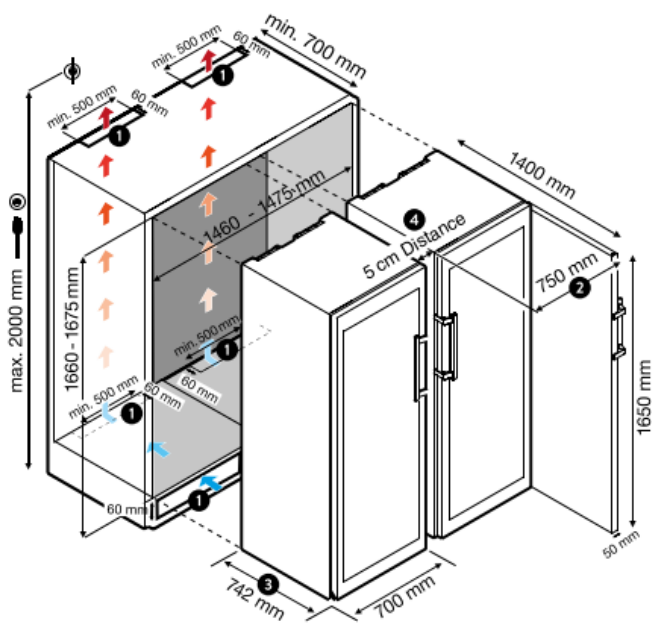
**Magnetna zaptivka na vratima.**

# Integracijski crtež

## Zasebna jedinica



## Dve jedinice jedna do druge



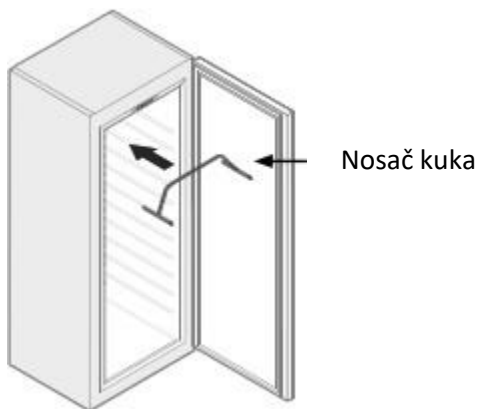
- ① Neophodni su ventilacioni otvori. **Minimalna veličina: 300 m<sup>2</sup>**. Moguće je bočno ili na zadnjoj strani.
- ② Ukupne dimenzije sa otvorenim vratima: **750 mm**.
- ③ Ukupna dimenzija kućišta + vrata (istureno): **742 mm**.
- ④ Dry Ager nerđajuća razmaknica dostupna je kao dodatna oprema.

## Priprema uređaja

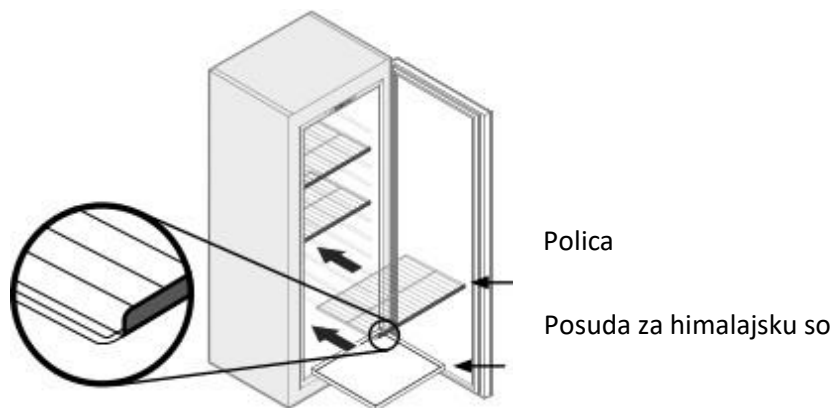
### 1. Čišćenje uređaja i dodatne opreme

Pogledati poglavlja u vezi čišćenja uređaja i dodatne opreme.

### 2. Ubacivanje nosača kuka



### 3. Ubacivanje polica i posude za himalajsku s



## Stavljanje hrane u uređaj

**Važna napomena:** da bi se dobio optimalni krajnji proizvod, uređaj se ne sme preopteretiti proizvodima i potrebno je obezbediti dovoljno prostora između komada proizvoda, kako bi se obezbedila optimalna cirkulacija vazduha. Na primer, za suvo zrenje kobasica u DX 1000 Premium S optimalna količina proizvoda unutar uređaja je oko 10 kg.

### 1. Odabir hrane

#### VEOMA BITNO

*U uređaj uvek stavljati hranu, koja je čuvana i termički obradjena u dobrim higijenskim uslovima.*

#### Saveti za odabir mesa:

- Meso koje se stavlja u uređaj treba da bude sveže, najbolje da je staro maksimalno 5 dana od klanja ili meso koje je stajalo u vakuumu maksimalno do 2 nedelje (obavezno ukloniti foliju tokom zrenja).
- Sečeni komadi mesa bi trebali da budu težine oko 2 do 4 kg i da su sa kostima.
- Kako bi kaliranje mesa bilo što manje tokom zrenja, koristiti meso sa što debljim slojem masti.
- Preporuka za Dry age meso: najbolje je juneće meso da je prekiveno sa debelim slojem masti i da je prošarano mašću.

### 2. Koliko je potrebno da bi se dostigla zadata vrednost temperature?

#### VEOMA BITNO

*Pre nego što se uređaj napuni hranom, potrebno je sačekati da uređaj dostigne zadatu vrednost temperature.*

Napomena: Za pravilno funkcionisanje regulacije vlažnosti, uređaj treba napuniti hranom.

### 3. Punjenje uređaja

#### VEOMA BITNO

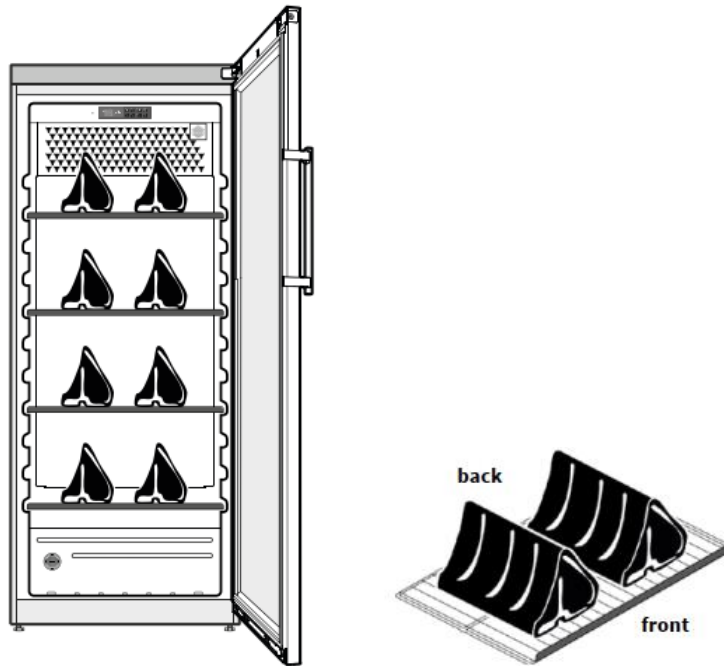
*Zamrznuto meso nikad ne stavljati u uređaj. Potrebno ga je odmrznuti, pre nego što se stavi u uređaj.*

*Prilikom rukovanja hranom, obavezno nositi čiste zaštitne rukavice.*

*Za optimalne uslove zrenja mesa, veoma je bitno da se uređaj ne pretrpa hranom i da je dobra cirkulacija vazduha između komada hrane.*

### Opcija 1. Pozicioniranje komada mesa na policama u uređaju

- Postaviti komade mesa, kao što je prikazano na donjoj slici: obezbediti dovoljan razmak između komada mesa i unutrašnjih strana uređaja.



### Opcija 2. Pozicioniranje komada mesa na kukama u uređaju



#### 4. Vreme zrenja

Optimalno zrenje mesa varira od mnogo parametra. Preporuke za zrenje mesa su sledeće:

**Sveže meso od govedine:** približno od 21 do 28 dana.

**Sveže meso od svinje:** približno od 14 do 21 dana.

**Vakum pakovano meso** (pre procesa zrenja mesa, ukloniti foliju tj. izvaditi meso iz kese): okvirno od 14 do 18 dana.

## Operacije tokom rada uređaja

### VEOMA BITNO

*Da bi se održalo željeno klimatsko stanje unutar uređaja, potrebno je obezbediti mrežno napajanje, koje se neće često prekidati.*


*Redovno čistiti uređaj (videti poglavlje **Čišćenje uređaja**).*

*Tokom zrenja mesa, redovno proveravati hranu u uređaju. Ukoliko se pojavi buđ, neobičan miris (npr. opor, truli) ili neke druge kontaminacije na hrani, potrebno je odložiti u skladu svim lokalnim pravilima i propisima. Nakon toga uređaj očistiti prema upustvu u poglavlju **Čišćenje uređaja**.*

## Isključivanje uređaja

Nakon procesa zrenja proizvoda u uređaju i pre čišćenja uređaja, potrebno ga je isključiti, na sledeći način:



Pritisnuti  dok se ne prikaže „OFF” na displeju i dok LED 4 ne zasvetli. Uređaj se tad nalazi u standby modu i kompresor je isključen.

Ukoliko želite da isključite uređaj na određeno vreme, izvući utikač iz utičnice. Očistiti uređaj i ostaviti vrata uređaja otvorenim, kako bi se izbegli neprijatni mirisi.

# Operacije i kontrolni elementi



## Kontrolna dugmad



Selektovanje programa:

- Standardni režim: „Std,“
- SmartAging Program: „PG,“ + broj programa



Vreme SmartAging programa.



Dugme za povećavanje vrednosti.

On/Off dugme za UVC sterilizaciju.

U standardnom režimu „dry,“ za Dry Aging proces ili „SAL,“ za salame.



Dugme za smanjenje prikazane vrednosti.



Pregled/promena podešene temperature u **standardnom režimu**.



Pregled/promena vlažnosti u **standardnom režimu**.

Izabrati ili zameniti parametar u konfiguracionom meniju kontrolera.







Dugme za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg osvetljenja.



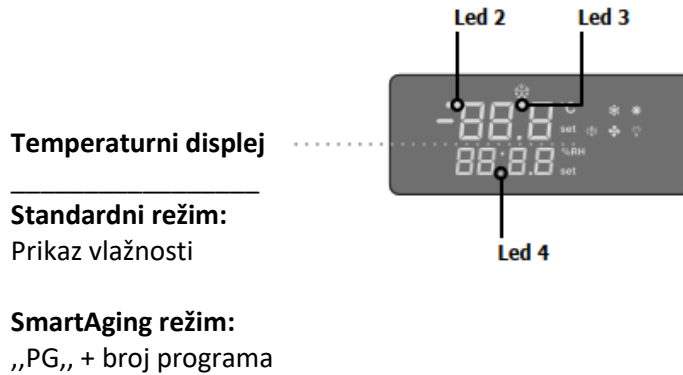
Dugme za uključivanje/isključivanje uređaja.





## Kombinacije kontrolnih dugmadi





 +  Zaključavanje i otključavanje tastature.

 +  Pozivanje konfiguracionog menija za resetovanje parametra UVC sterilizacije.

## Simboli i oznake



Led/Simbol	Režim	Funkcionisanje
Led 4	Uključeno	Jedinica je u stand-by režimu, decimalna jedinica
°C	Uključeno	°C temperaturna jedinica
	Uključeno	Hlađenje
	Treperenje	Odloženo hlađenje
Led 3 	Uključeno	Aktivirano je odmrzavanje
	Uključeno	Zagrevanje
set	Treperenje	Podešavanje temperature/podešavanje vlažnosti

	Uključeno	Akustični alarm
	Uključeno	Pokretanje ventilatora
<b>%RH</b>	Uključeno	Relativna vlažnost u %
Led 2	Uključeno	UVC dezinfekcija je aktivna
	Uključeno	Unutrašnje svetlo je uključeno
	Treperenje	Unutrašnje svetlo je aktivno tokom otvaranja vrata

## Startne operacije

### 1. Električna konekcija

Pažljivo pročitati poglavlje **Električna sigurnost**, pre nego što se uređaj priključi na utičnicu.

### 2. Uključivanje uređaja ON



Pritisnuti dok se ekran ne uključi.

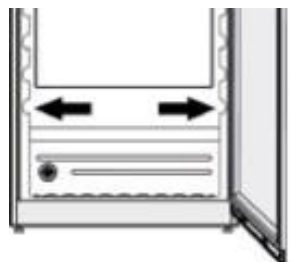
### 3. Uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svetla



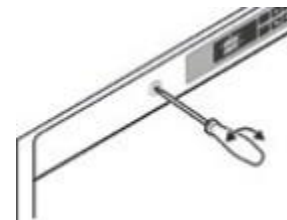
Pritisnuti dugme sa slike kako bi se uključilo unutrašnje svetlo. Kako bi se ugasilo svetlo, ponoviti operaciju.

#### Unutrašnje svetlo

Unutrašnje LED svetlo je ugrađeno sa obe strane unutar komore.



Da bi se povećala (smanjila) jačina LED svetla, potrebno je šraficegorm okrenuti zavrtnanj u smeru kazaljke na satu (suprotno od smera kazaljke na satu) (maksimalni ugao rotacije ~ 300°).



#### **NAPOMENA**

Za zamenu LED unutrašnjih lampi obratiti se sertifikovanom serviseru ili distributeru.



#### **UPOZORENJE!**

- Ukoliko je uklonjen zaštitni poklopac LED lampe, nikako ne gledati direktno u svetlo. Svetlo može oštetiti vid.

#### **4. Uključivanje UVC sterilizacije**



Pritisnuti dugme sa slike, sve dok se ne upali Led 2 na displeju.

#### **NAPOMENA**

Tokom procesa zrenja mesa, potrebno je uključiti UVC lampu za dezinfekciju.

**DRY AGER® Premium S uređaji mogu obavljati operacije u dva različita režima:**

**Standardni i SmartAging® režim.**

#### **5. Standardni režim**


**Suvo zrenje mesa, šunke i kobasica**



Na displeju se prikazuje vrednost temperature i vlažnosti. U odnosu na SmartAging® programe, podešavanje temperature i vlage se može ručno podesiti između 0 do +30°C, odnosno 40 do 90% rH. Fabričke vrednosti prilikom pokretanja uređaja su 1,5°C i 82%. Ovi parametri su idealni za suvo zrenje govedine ili svinjetine.

##### **5.1. Aktiviranje standardnog režima**

Ukoliko su prikazani temperatura i vlažnost, standardni režim je aktiviran. Ukoliko je aktiviran SmartAging® režim („PG,, + broj programa), potrebno je pratiti sledeće korake kako bi se aktivirao standardni režim.



1. Pritisnuti dugme 

2. Pritiskom na strelice gore/dole   listaju se svi programi koje poseduje ovaj uređaj. Izlistati sve programe, dok se ne prikaže „Std,, na displeju. Dužim pritiskom i držanjem ovih strelica programi se mogu brže izlistati.



3. Nakon par sekundi standardni režim će se aktivirati i na displeju će se prikazati vrednosti trenutne temperature i vlage.

## 5.2. Suvo zrenje šunke i kobasica

Razlika između suvog zrenja kobasica i šunke i suvog zrenja drugih proizvoda, je to što se ciklusi zrenja u standardnom režimu razlikuju u svojim podrežimima zrenja:



- Parametar „**dry**„: za Dry Aging
- Parametar „**SAL**„: za proizvode poput šunke i kobasice

Fabrički je podešen parametar „**dry**„. Kako bi se prebacivali iz jednog podrežima u drugi potrebno je pratiti sledeće korake:



1. Pritisnuti strelicu na gore. Displej će pokazivati „SAL,, ili „dry,,.



2. Pritiskom dugmeta sa oznakom kapljice, doći će do treperenja „SAL,, ili „dry,, oznake.
3. Pritiskom strelica gore/dole  /  izabrati odgovarajući podrežim.
4. Nakon odabranog režima, pritiskom dugmeta sa oznakom kapljice potvrđuje se izabrani podrežim.
5. Nakon kratkog vremena, displej će se vratiti u standardni svoj prikaz.

## 5.3. Podešavanje temperature



1. Pritisnuti i držati dugme 5 sekundi prikazano na slici, dok se ne prikaže i dok ne počne vrednost temperature da treperi.
2. Pritiskom na strelice gore/dole podesiti željenu temperaturu.



3. Ponovnim pritiskom dugmeta prikazanog na slici potvrđuje se zadata temperatura.

## 5.4. Podešavanje vlažnosti



1. Pritisnuti i držati 5 sekundi dugme prikazano na slici, dok se ne prikaže i dok ne počne vrednost vlažnosti da treperi.

2. Pritiskom na strelice gore/dole podesiti željenu vlažnosti.



3. Ponovnim pritiskom dugmeta prikazanog na slici potvrđuje se zadata vrednost vlažnosti.

## 6. SmartAging® režim

SmartAging® program („PG + broj programa ) i temperatura su prikazani na displeju.

### 6.1. Selektovanje SmartAging® programa

Izabрати odgovarajući programa.

**Savet:** Pored programa za suvo zrenje mesa i suhomesnatih proizvoda, uređaj poseduje i specijalne programe poput program predčišćenja uređaja ili program za zrenje mesa u vakuum kesama.

### 6.2. Pokretanje SmartAging® programa



1. Pritisnuti dugme prikazano na slici. LED 2 i LED 3 lampice će zatrepereti.

2. Pritiskom strelica gore/dole izabрати odgovarajući program. Program će se automatski pokrenuti nakon par sekundi.

3. Na displeju će se pokazati trenutna temperatura i odabrani SmartAging program® („PG,, + broj programa).



4. Kada je pokrenut program, pritiskom dugmeta sa simbolom sata može se očitavati vreme rada programa. Prikazana vrednost puta 10 je preostalo vreme u satima, dok ukoliko je program bez vremenskog rada, na displeju se prikazuje „0,1,,.

Ukoliko je već pokrenut neki program, a vi želite da ga zamenite sa drugim, prilikom pokretanja drugog programa, on će se automatski aktivirati ispočetka.

### 6.3. Zaustavljanje SmartAging® programa

Nakon automatskog prekida rada programa, proizvod se može izvaditi iz uređaja ili se može ostaviti još da odleži u uređaju do željenog stepena zrenja ili tvrdoće (npr. proizvodnja sirovih kobasica).



Kako bi se pre vremena zaustavio rad programa, potrebno je aktivirati standardni režim. Uređaj se u ovom slučaju reguliše ponovo prema unapred podešenim vrednostima.



Zahvaljujući knjizi Dry Aging biblija mogu se dobiti sve informacije o programima i novoj tehnologiji koje koriste ovi uređaji.

### Zaključavanje i otključavanje tastature (opciono)

Kontrolna dugmad se mogu zaključati i otključati. Za ove funkcije potrebno je pratiti sledeće korake:



#### Zaključavanje

Pritisnuti i držati 3 sekunde dugmad sa oznakama  i . Nakon toga će se na displeju će se prikazati „Pof,, .



#### Otključavanje

Pritisnuti i držati 3 sekunde dugmad sa oznakama  i . Nakon toga će se na displeju će se prikazati „Pon,, .

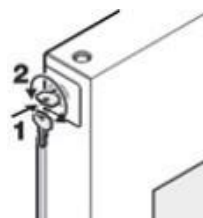
### Zaključavanje i otključavanje vrata (opciono)

Brava na vratima uređaja je opremljena sigurnosnim mehanizmom.

#### Zaključavanje uređaja:

- Ubaciti ključ, kao što je strelicom 1 prikazano na slici
- Okrenuti ključ za 180°C

Da bi se otključao uređaj, mora se ponoviti isti postupak.



#### Savet:

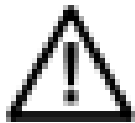
U slučaju instalacije dva frižidera jedan do drugog, napraviti razmak od 5 cm između uređaja, kako bi bilo adekvatnog razmaka za zaključavanje uređaja.



## **UPOZORENJE!**

- Ključ čuvati dalje od uređaja i van domašaja dece.

## Čišćenje uređaja



### **UPOZORENJE!**

- Pre čišćenja isključiti uređaj. Izvući utikač iz utičnice.
- Da bi se izbegla bilo kakva oštećenja uređaja ili rizici od povreda, za čišćenje uređaja ne koristiti čistače na paru.

### **VEOMA BITNO**

*Ne koristiti abrazivne sunđere. Ne koristiti ambrazivna sredstva za čišćenje na bazi kiselina ili hemijskih rastvarivača. Pre čišćenja celog uređaja, prvo testirati sredstvo za čišćenje na nekoj manjoj površini.*

***Ne brisati površine od nerđajućeg čelika, prljavim krpama i odećom.***

*Uveriti se da voda i deterdžent nisu prodreli u električne delove i ventilacioni panel (predeo gde se nalazi logo „glave bika“ i UVC lampe za sterilizaciju). Ne koristiti previše vlažne sunđere i krpe.*

*Paziti da tipska pločica ne bude oštećena. Njeno prisustvo je bitno za korisnički servis i garantne uslove uređaja.*

## Učestalost postupka čišćenja

Redovno čistiti spoljašnjost i unutrašnjost uređaja i dodatne opreme, prateći sledeće korake od 1. do 4.

### **1. Pripema uređaja za čišćenje**

- Koristiti čiste zaštitne rukavice.
- Izvaditi sve proizvode koji se nalaze unutar uređaja i odložite ih privremeno na neko hladno mesto.
- Isključiti uređaj. Zatim izvući utičak iz utičnice.
- Izvaditi svu dodatnu opremu unutar frižidera poput polica, kuka, nosača kuka itd.

### **2. Čišćenje dodatne opreme**

- Očistiti kuke, police i posudu za so sa vrućom vodom i odgovarajućim deterdžentom za čišćenje kao što je DRY AGEROVO® specijalno sredstvo za čišćenje.
- Očistiti ostalu dodatnu opremu prema uputima u ovom uputstvu.

### **3. Čišćenje unutrašnjosti uređaja**

- Uzeti rastvor vode i deterdženta (mlaka voda + odgovarajući deterdžent kao što je DRY AGER® specijalno sredstvo za čišćenje) i mekom krpom ili sunđerom, prebrisati unutrašnjost uređaja.
- Zatim uređaj prebrisati suvom mekom krpom.
- Ukoliko je potrebno, ponoviti prethodni proces.



#### 4. Pokretanje programa za čišćenje

- Nakon svakog procesa zrenja, pored opisanog 1 i 3 programa, može se aktivirati i program predčišćenja (P16). Vremena trajanja programa je 2 sata.

#### 5. Čišćenje spoljašnjosti uređaja

- Očistiti spoljašnjost i unutrašnjost vrata sa čistom i mekom krpom. Ukoliko je neophodno, uređaj se može čistiti i sredstvima za čišćenje nerđajućeg čelika i sredstvima za čišćenje stakla.

## Rešavanje problema

### Kvarovi

Uvidom sledećih uzoraka, mogu se rešiti greške koje se javljaju.

- **Uređaj ne funkcioniše:**
  - Da li je uređaj uključen?
  - Da li je utikač pravilno postavljen u utičnicu?
  - Da li je osigurač ispravan?
- **Glasni zvukovi mašine:**
  - Da li je uređaj postavljen čvrsto na pod?
  - Da li je uređaj blizu objekta koji vibriraju? Imati na umu da se buka izazvana ventilacijom ne može izbeći.
- **Temperatura nije dovoljno niska:**
  - Da li je podešavanje temperature ispravno (pogledati poglavlje **Podešavanje temperature**)?
  - Da li odvojeni instalirani termometar očitava pravilno temperaturu?
  - Da li ventilacioni sistem ispravno radi?
  - Da li je uređaj postavljen preblizu izvora toplote?
- **Kondezat se smrzava I ne teče niz odvod kondezata.**
  - Očistiti odvod kondezata.

Ako se uz pomoć gore navedenih uzorka ne mogu rešiti kvarovi, obratiti se najbližoj servisnoj službi (pogledati poglavlje **Korisnički servis**).

## Poruke o greškama

U sledećoj tabeli su prikazane poruke o greškama. Njih prate i zvučni alarm, koji se može isključiti pritiskom bilo koje tipke na upravljačkoj tastaturi.

Poruka	Mogući razlozi grešaka	Uticaj greške na uređaj	Rešenje
P1	Greška vazdušnog temperaturnog senzora.	Hlađenje i grejanje je isključeno.	Kontaktirati korisnički servis.
P2	Greška evaporatornog senzora.	Odmrznuti u fiksnim vremenskim intervalima.	
P3	Greška senzora za vlagu.	Kontrola vlage nije aktivna.	
HA	Alarm visoke temperature.	Regulacija je nepromenjena.	
LA	Alarm niske temperature.	Regulacija je nepromenjena.	
HHA	Alarm visoke vlage.	Regulacija je nepromenjena.	
LHA	Alarm niske vlage.	Regulacija je nepromenjena.	
dA	Alarm za vrata: Vrata su otvorena.	Regulacija je nepromenjena.	Poruka će se ukloniti, čim se zatvore vrata.
UCC	Radni vek UVC lampe je istekao.	Regulacija je nepromenjena.	Pogledati poglavlje <b>Održavanje.</b>

## Održavanje

### UVC sijalica i filter aktivnog uglja

#### UV sijalica

- Tip: HNS 5W 2G7 DX
- Snaga sijalice: 5W
- Napon sijalice: 24V
- Početno UV zračenje > 0,16 W/m<sup>2</sup>

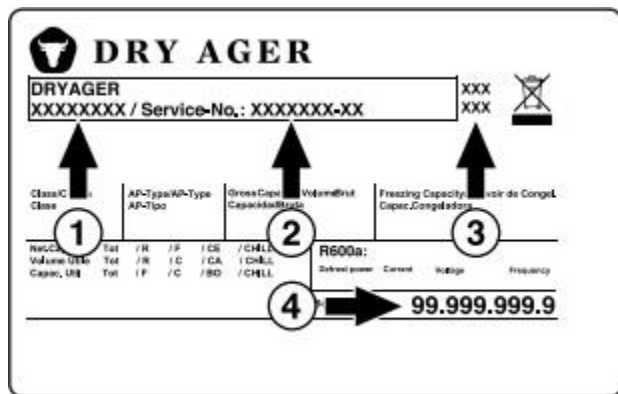
UVC sijalica i filter aktivnog uglja je potrebno zameniti, ukoliko se pojavi UCC alarmna greška na kontrolnom displeju.

Obavezno se pridržavati ovih smernica za održavanje. Ukoliko uređaj nema dovoljnu količinu UVC svetlosti, uređaj neće pravilno raditi.

#### Rešenje

Naručiti novu originalnu DRY AGER® UVC sijalicu (šifra: DX0101) i filter aktivnog uglja (šifra: DX0110) i zameniti oba dela prema navedenim uputstvima.

## Korisnički servis



Kada se kontaktira korisnički servis, potrebno je dostaviti podatke sa tipske pločice tj. serijski i servisni broj sa tipske pločice. Detaljnije informacije pogledati u poglavlju **Informacije u vezi uređaja**.

## Informacije u vezi uređaja

① Oznaka tipa: \_\_\_\_\_

② Servisni broj: \_\_\_\_\_

③ Sufiks broj: \_\_\_\_\_

④ Serijski broj: \_\_\_\_\_

Datum kupovine: \_\_\_\_\_

Gde je kupljeno: \_\_\_\_\_

## Izjava o odricanju odgovornosti

Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za fizičko oštećenje robe, čak i ako je uređaj oštećen u garantnom roku. Proizvođač takođe isključuje svu ličnu odgovornost u slučaju povreda usled nepravilnog skladištenja ili upravljanja uređajem.

# SmartAging® programi

Kako biste odabrali odgovarajući program za vaš proizvod, potrebno je pratiti sledeća pitanja:

## 1. Koja je vrsta proizvoda?



Meso



Šunka



Riba



Sir



Kobasica



Živinsko meso



Vino

Ukoliko vas zanimaju detaljnije informacije u vezi pravljenja i zrenja kobasica, šunke i ribe u našoj knjizi Dry Ager biblija možete naći sve detalje o pripremi ovih proizvoda.



## 2. Pitanja u vezi zrenja mesa

2.1. Koja vrsta i deo mesa treba da zri sa kostima ili bez?

2.2. Koji je stepen „mramornosti,, mesa?

Zahvaljujući prikazanoj donjoj grafici, možete odrediti „prošaranost,, mesa.



Stepen mramornosti 1 (MG1)



Stepen mramornosti 2 (MG2)



Stepen mramornosti 3 (MG3)



### 3. Kojeg inteziteta bi trebao biti ukus?

Zahvaljujući **DX TasteReg®** izabrati željeni intezitet ukusa koristeći sledeću tabelu.

Proizvod	Intezitet	Ukus
Govedina	Osnovan	Sveže,mesnat,blago orašasta, sladak ukus
	Intezivnan	Orašasto,puterast, marcipanski ukus
	Intezivan +	Pikatno, aromatično, kremasto, mošusno intezivan ukus, sa notom ukusa tartufa
Svinjetina	Osnovan	Svežeg i mesnatog ukusa
	Intezivan	Dobro izbalansiran, harmonično orašasti ukus
	Intezivan +	Brašunasto pun, struktuisan i intezivno sazreo ukus
Divljač	Osnovni	Fin, topao i karakterističan zemljani ukus
	Intezivan	Kestenjasto bademast aromatičan ukus
Jagnjetina	Osnovan	Aromatično glatko mediteranski ukus
	Intezivan	Karakteristično gorak biljni mediteranski ukus
Živina	Osnovan	Puterasto medno cvetni ukus
Riba	Osnovan	Dobro teksturiran, autentičan i veoma izražen ukus

### 4. Odabir odgovarajućem SmartAging® programa

Zahvaljujući donjoj tabeli izabrati odgovarajući program na uređaju.

### Vodič za odabir odgovarajućeg programa

Dry Aged govedina				
Deo	Mramornost mesa	Intezitet ukusa		
		Osnovni	Intezivni	Intezivni +
<b>Sa kostima</b>				
Cela leđa sa ili bez filea	1	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	Nije moguće
	2	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
	3	P1 (21 dan)	P4 (42 dana)	P12 (56 dana)
Prime Rib	1	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	Nije moguće
	2	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
	3	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P12 (56 dana)
Rebra	1	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	Nije moguće
	2	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
	3	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P12 (56 dana)
Sirloin	1	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	Nije moguće
	2	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
	3	P1 (21 dan)	P4 (42 dana)	P12 (56 dana)
Chuck eye stejk	1	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)	Nije moguće
	2	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)	P5 (28 dana)

	3	P1 (21 dan)	P5 (28 dana)	P3 (42 dana)
Noga	1	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)	Nije moguće
	2-3	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)	P5 (28 dana)
Kolenica	1	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
	2-3	P6 (7 dana)	P1 (21 dan)	P2 (21 dan)
Kratka rebra	1	P6 (7 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
	2-3	P6 (7 dana)	P1 (21 dan)	P2 (21 dan)
<b>Bez kostiju</b>				
Tenderloin	1	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	Nije moguće
	2	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	P9 (28 dana)
	3	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	P5 (28 dana)
Rebro	1	P1 (21 dan)	P2 (21 dan)	Nije moguće
	2-3	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)	P5 (28 dana)
Rump Cap	1	P8 (14 dana)	P1 (21 dana)	Nije moguće
	2-3	P1 (21 dana)	P9 (28 dana)	P5 (28 dana)
Top side	1	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
	2-3	P9 (28 dana)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
Shoulder Clod	1	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
	2-3	P9 (28 dana)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
Tri Tip	1	P8 (14 dana)	P1 (21 dana)	Nije moguće
	2-3	P9 (27 dana)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
Jezik	-	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	Nije moguće
Srce	-	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće

<b>Dry Aged svinjetina</b>				
Deo	Mramornost mesa	Intezitet ukusa		
		Osnovni	Intezivni	Intezivni +
<b>Sa kostima</b>				
Cela leđa sa ili bez filea	1	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	Nije moguće
	2	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)
	3	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	P5 (28 dana)
Noga	1	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	Nije moguće
	2	P7 (7 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
	3	P7 (7 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
Glava	1-3	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	P2 (21 dan)
<b>Bez kostiju</b>				
Tenderloin	1-2	P6 (7 dana)	P7 (7 dana)	Nije moguće
	3	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	Nije moguće

Dry Aged jagnjetina, jaretina I divljač				
Deo	Mramornost mesa	Intezitet ukusa		
		Osnovni	Intezivni	Intezivni +
Sa kostima				
Celo jagnje/jare	1	P10 (14 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Leđa od jagnjeta/jareta	1	P6 (7 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Noga jagnjeta/jareta	1	P6 (7 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Leđa od vepra	1	P6 (7 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
	2	P10 (14 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Noga od vepra	1	P6 (7 dana)	P10 (14 dana)	Nije moguće
	2	P10 (14 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Grudi od jelena	-	P10 (14 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Leđa od jelena	-	P6 (7 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Nog od jelena	-	P6 (7 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće

Dry Aged živinsko meso				
Deo	Mramornost mesa	Intezitet ukusa		
		Osnovni	Intezivni	Intezivni +
Živinsko meso u celosti				
Pačestina	-	P13 (5 dana)	Nije moguće	Nije moguće
Piletina	-	P13 (5 dana)	Nije moguće	Nije moguće
Meso od fazana	-	P13 (5 dana)	Nije moguće	Nije moguće
Guščije meso	-	P13 (5 dana)	Nije moguće	Nije moguće
Prepeličje meso	-	P13 (5 dana)	Nije moguće	Nije moguće

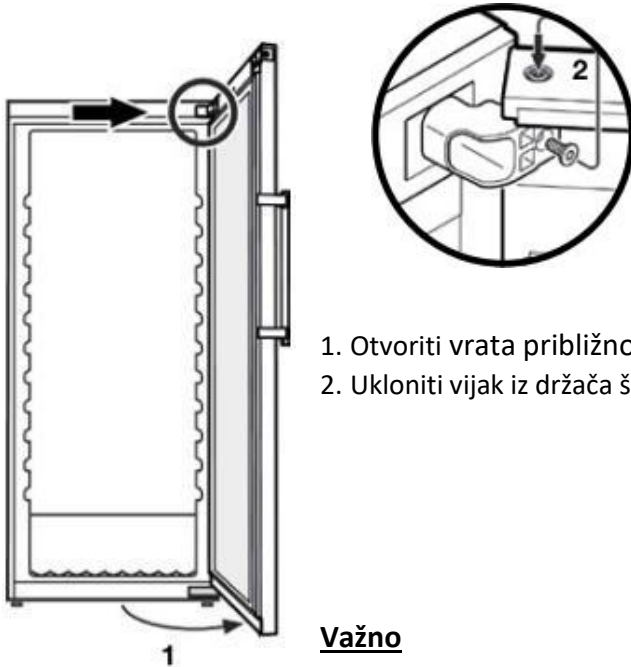
Dry Aged riba				
Deo	Mramornost mesa	Intezitet ukusa		
		Osnovni	Intezivni	Intezivni +
Cela riba	-	P14	Nije moguće	Nije moguće
Fileti	-	P15	Nije moguće	Nije moguće

Specijalni programi		
Ime programa	Specifikacija	Opcije
Predčišćenje uređaja		P16
Mokro zrenje proizvoda	Sa kostima	P17
	Bez kostima	P18
Za prezentovanje	Za sveže odreske	P19 (7 dana)
Regeneracija	Za vakuum upakovano meso	P20 (3 dana)
Zrenje sira	Meki sir	P21
	Polu tvrdi sir	P22
Zrenje šunke i salame	Nakon zrenja šunki i salame	P26

	Sušena šunka u vakuumskom pakovanju	P28
	Pravljenje pastrami specijaliteta	P29 (21 dan)
	Pravljenje tankog sušenog mesa	P30
	Zrenje suvog mesa poput „biltong“, specijaliteta	P31
	Zrenje dimnjene šunke	P32
	Specijalna zasićena šunka	P33 (7 dana)
	Zrenje šunke koja nije dimnjena	P34
	Zrenje sirovih kobasica u ovčijem omotalu (crevu za kobasice)	P35
	Zrenje sirovih kobasica u svinjskom omotaču (crevu za kobasice)	P36
	Zrenje sirovih kobasica u veštačkom omotaču (crevu za kobasice)	P37
<b>Skladištenje</b>	Meki sir	P23
	Polu tvrdi sir	
	Voće	P24
	Povrće	
	Šunka	P25
	Salama	
	Vakuum pakovano meso	P27 (14 dana)
<b>Andrew-Salmon</b>	Andrew-ovi recepti	P40 (10 dana)
<b>Sušenje</b>	Testenine	P38
	Voća	
	Bakalar	P39

## Zamena šarki i okretanje vrata

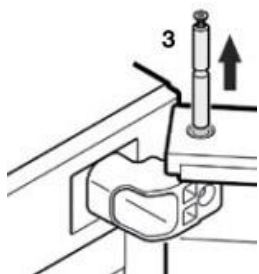
Šarke na vratima može menjati samo stručno obučena lica. Promenu šarki na vratima mora da uradi dvoje ljudi.



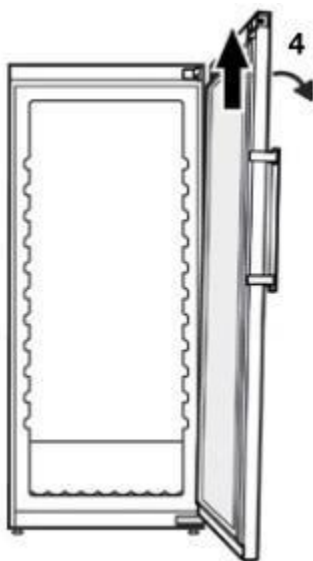
1. Otvoriti vrata približno za 130°.
2. Ukloniti vijak iz držača šarki i za 3-4 okreta, vijak će izaći iz zgloba.

### **Važno**

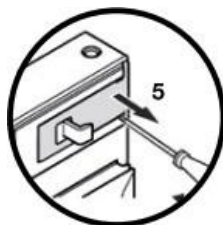
Vrata moraju biti pridržana od strane nekog.



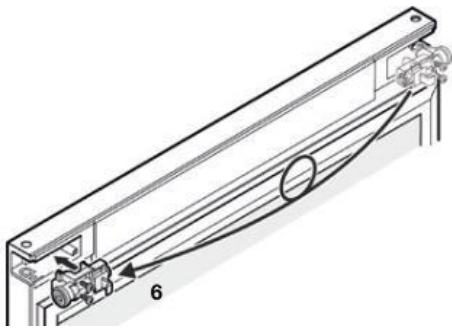
3. Izvući iz zgloba.



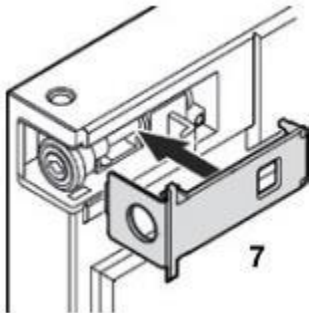
4. Nagnuti vrata u stranu i izvući ih prema gore.



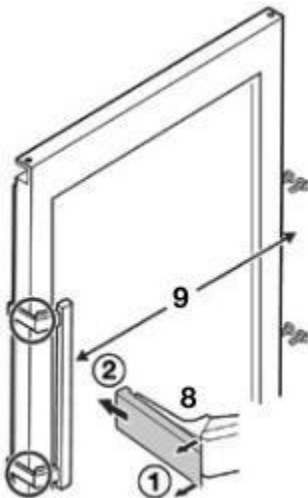
5. Otpustiti poklopac sa malim šrafčigerom i izvaditi.



6. Odviti bravu i ponoviti to i sa suprotne strane.

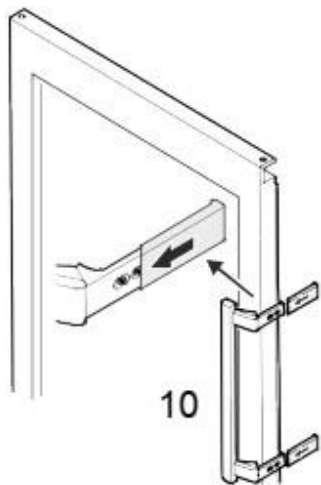


7. Vratiti poklopac na mesto.

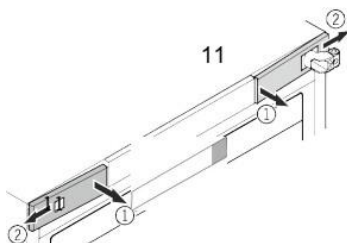


8. Osloboditi pritisne pločice sa prednje strane i povući nazad kako bi ih uklonili.

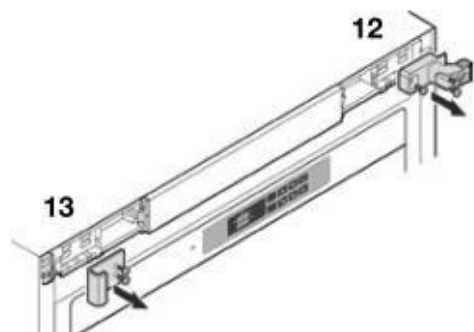
9. Pomeriti držač vrata i ugurati na suprotnu stranu.



10. Pomerati pritisnu pločicu kao na slici.

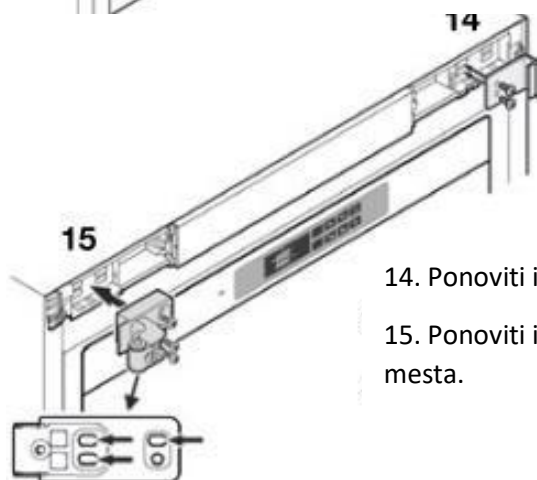


11. Oslobodite poklopac iznutra, zatim ga izvući spolja i ukloniti.



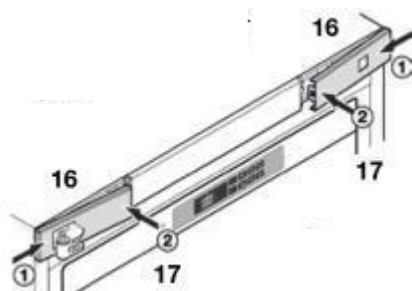
12. Odvrnuti šarku nosača.

13. Odvrnuti nosač za zatvaranje.



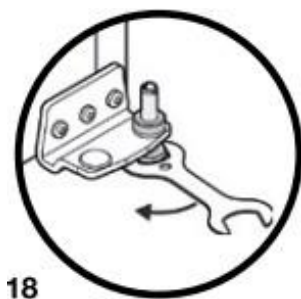
14. Ponoviti isto sa nosačem za zatvaranje sa suprotne strane.

15. Ponoviti isto sa držačem šarke sa suprotne strane. Ubaciti zavrtnje na obeležena mesta.

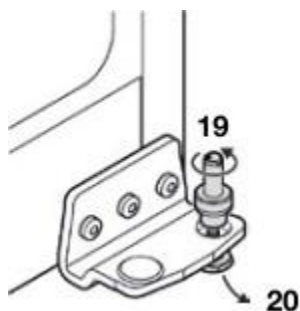


16. Pomeriti poklopac (sa manjim otvorom) od spolja ka unutra i vratiti ga na mesto.

17. Vođicu poklopca sa većim otvorom preko šarke nosača, gurnuti od spolja ka unutra i vratiti na svoje mesto.

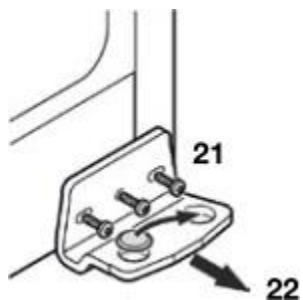


18. Odvrnuti podesive nožice sa odgovarajućim ključem.



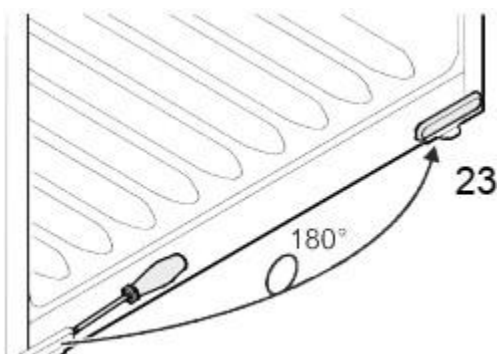
19. Povuci zglob na gore i odvrnuti sa nožica.

20. Povuci nožicu ka dole da bi se uklonila.

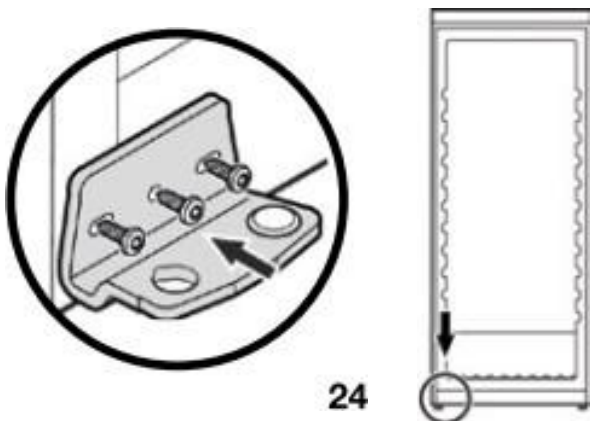


21. Odviti šarke nosača.

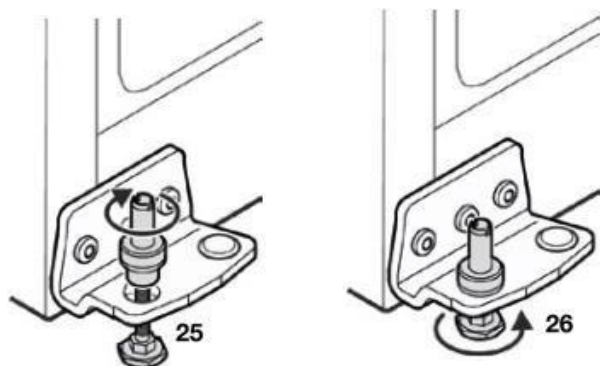
22. Pomeriti poklopac na suprotnu stranu.



23. Pomeriti poklopac, okrenuti za 180° i to ponoviti sa suprotne strane.

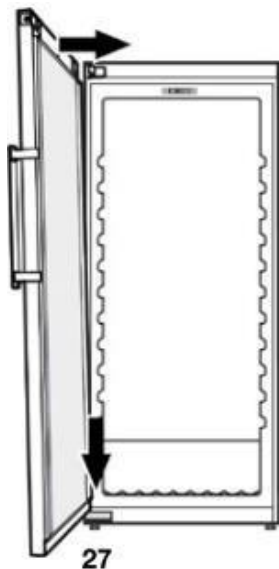


24. Zavrnuti šarku nosača na svoje mesto.



25. Podesiti nožicu sa gornje strane i prikačiti za šarku.

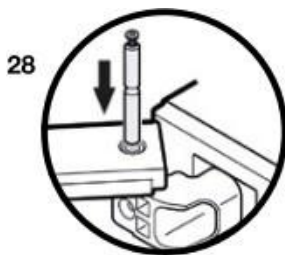
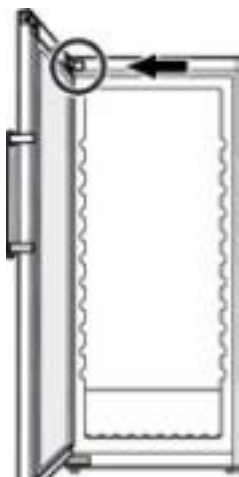
26. Ubaciti nožicu u potpunosti u šarku i zategnuti je rukom.



27. Postaviti vrata na igle i pomeriti vrh na šarke nosača.

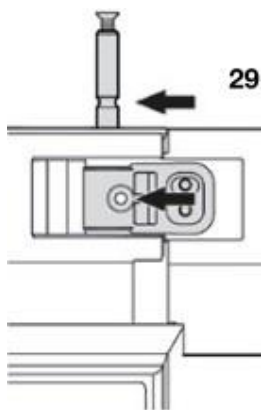
**Važno**

Vrata moraju biti pridrživana od strane nekog lica.

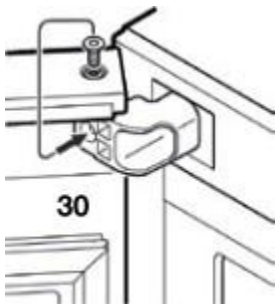


28. Ubaciti zglob.

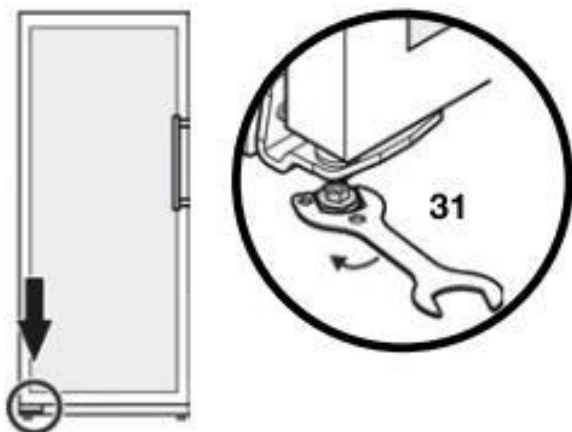
Pogled spreda na vrh šarke nosača.



29. Gurnuti zglob do žleba tako da bude poravnan sa zglobom nosača.



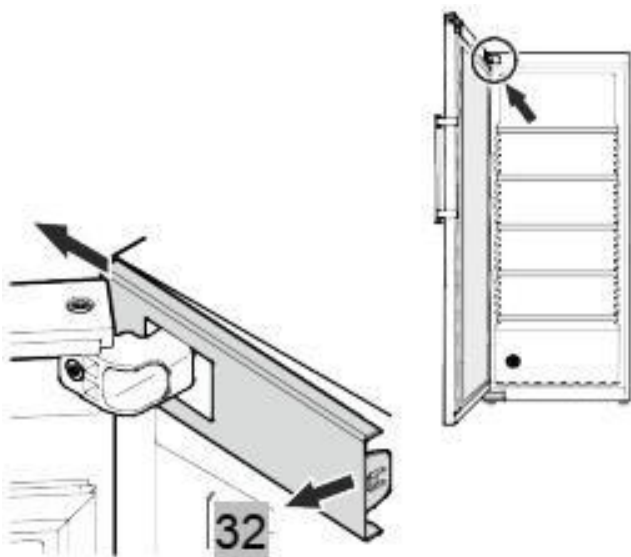
30. Vratiti zavrtanj u šarku i zavrnuti u rupu nosača šarke.



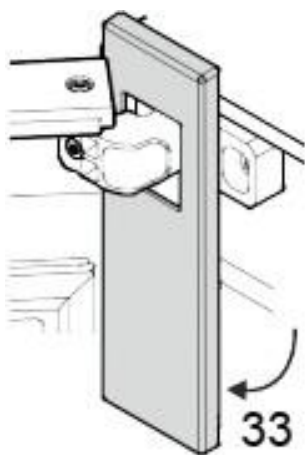
31. Postaviti uređaj na završnoj poziciji na mestu instaliranja. Produžiti nožice na donjem nosaču šarke da dodiruju pod i napraviti okret od 90°C.

### Podešavanje bočnog nagiba vrata

Ako su vrata pod uglom, podesiti ih.

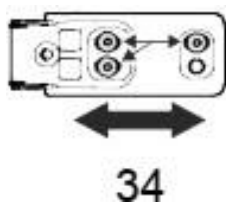


32. Osloboditi poklopac sa unutrašnje strane i gurati prema spolja.



33. Okrenuti poklopac nadole.

**Pogled spreda na vrh nosača zgloba**



34. Odviti zavrtnje i gurnuti šarku nosača desno ili levo. Pritegnuti zavrtnje.  
Vratiti poklopac prateći uputstva obrnutim redosledom.  
Zatvoriti vrata i proveriti da li je u skladu sa bočnim zidovima uređaja.



# DRY AGER

BUILT FOR BEEF

Landig + Lava GmbH & Co. KG – DRY AGER Manufaktur

Mackstraße 90 – 88348 Bad Saulgau

Telefon: +49758190430 – E-Mail: [info@dry-ager.com](mailto:info@dry-ager.com)

Web: [www.dry-ager.com](http://www.dry-ager.com)



[www.facebook.com/thedryager](https://www.facebook.com/thedryager)



[twitter.com/Dry\\_Ager](https://twitter.com/Dry_Ager)



[www.instagram.com/dryager](https://www.instagram.com/dryager)



[www.dry-ager.com](http://www.dry-ager.com)

