

**Salubrino**<sup>®</sup>  
*Meat Edition*

**MANUALE D'USO**

**SALUBRINO<sup>®</sup> MEAT EDITION**

**USER MANUAL**

**SALUBRINO<sup>®</sup> MEAT EDITION**

# ITALIANO - MANUALE D'USO

## *INDICE*

<b>1.1 IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>2</b>
<b>1.2 DESTINAZIONE D'USO.....</b>	<b>3</b>
<b>1.3 INSTALLAZIONE.....</b>	<b>3</b>
<b>1.4 MENU PRINCIPALE.....</b>	<b>4</b>
<b>1.5 IMPOSTAZIONE DATA &amp; ORA.....</b>	<b>6</b>
<b>1.6 RICETTA PER CONSERVAZIONE CARNE FRESCA.....</b>	<b>7</b>
<b>1.7 RICETTA PER CONSERVAZIONE CARNE FROLLATA.....</b>	<b>7</b>
<b>1.8 SCHERMATA RICETTA.....</b>	<b>8</b>
<b>1.9 CREAZIONE RICETTA PERSONALIZZATA.....</b>	<b>9</b>
<b>1.10 SELEZIONARE LA RICETTA PERSONALIZZATA.....</b>	<b>10</b>
<b>1.11 CONTROLLO ALLARMI &amp; REGISTRO HACCP.....</b>	<b>10</b>
<b>1.12 MANUTENZIONE &amp; PULIZIA.....</b>	<b>11</b>
<b>1.13 DATI DI TARGA.....</b>	<b>12</b>
<b>1.14 TRASPORTO.....</b>	<b>12</b>
<b>1.15 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE.....</b>	<b>12</b>
<b>1.16 GARANZIA.....</b>	<b>13</b>
<b>1.17 SMALTIMENTO.....</b>	<b>15</b>

## 1.1 IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente le istruzioni e di conservarle come fonte di informazioni

- È responsabilità dell'utente utilizzare questo apparecchio in conformità con le istruzioni fornite.
- Contattare immediatamente il rivenditore qualora si riscontrassero malfunzionamenti.
- Posizionare l'armadio frigorifero in un luogo asciutto e pulito.
- I collegamenti elettrici principali devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- L'armadio frigorifero funziona solo a 230 V CA-50 Hz.
- Le spine utilizzate devono essere provviste di messa a terra.
- Non riparare o pulire il tuo armadio frigorifero mentre è in funzione, scollegalo prima.
- Tenere sempre presente che tutti i dispositivi elettrici sono una fonte di potenziale pericolo.
- Assicurarsi sempre che i prodotti conservati nell'armadio frigorifero siano esenti da contaminazioni.
- Tenere la vetrina frigorifera lontano da forti fonti di calore (ad esempio forno, fornello a gittata) e non esporla alla luce diretta del sole.
- Non mettere mai oggetti esplosivi e/o infiammabili all'interno dell'armadio.
- Non coprire i fori di ventilazione sulla parte anteriore, posteriore e/o superiore della vetrina frigorifera.
- Non appoggiare mai nulla sopra l'armadio frigorifero.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Usare solo acqua e/o un detergente delicato non aggressivo per pulire.



## WARNING

Questo apparecchio non deve essere avviato per 3 ore dopo ogni trasporto.

### 1.2 DESTINAZIONE D'USO

Questa attrezzatura è progettata per creare un microclima ideale per la conservazione di varie carni, fresche o frollate.

### 1.3 INSTALLAZIONE

Ciascun armadio è pallettizzato per il trasporto in sicurezza. Rimuovere questo pallet e posizionare l'armadio in posizione verticale (posizione livellata) mediante i piedini regolabili alla base. Per svitare il pallet in legno, inclinare l'armadio frigorifero di circa 45 ° in orizzontale e svitare con un cacciavite adatto (vedere Figura 1).

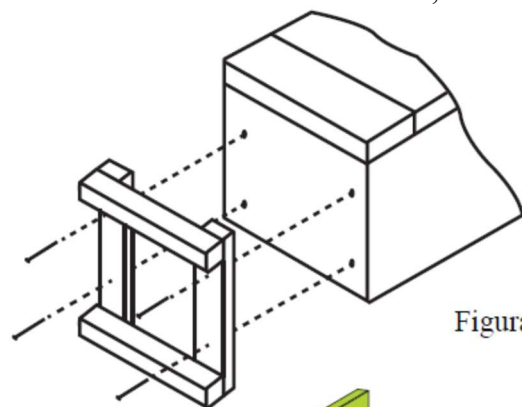


Figura 1

Posizionare l'armadio in un luogo adatto come definito in queste istruzioni. Metterlo in posizione verticale. È possibile farlo utilizzando i piedini regolabili nella parte inferiore e una livella (vedere la Figura 2).

Quando il mobile è posizionato su un tappeto o su un pavimento in legno, potrebbe essere necessario regolare nuovamente.

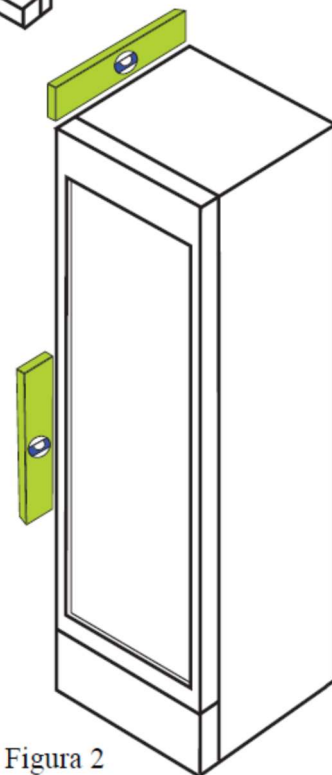
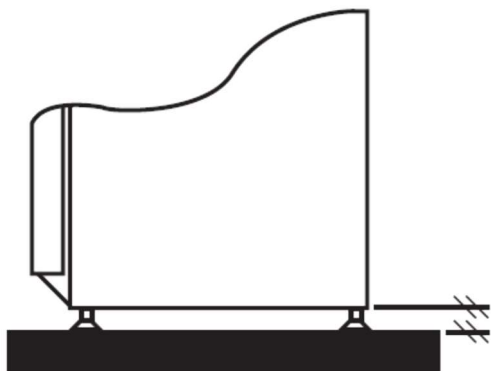
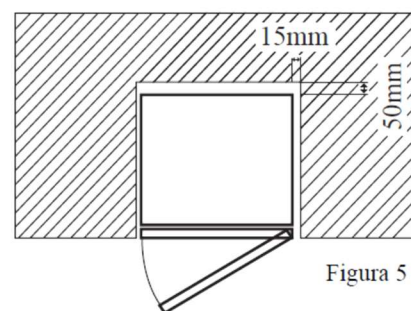
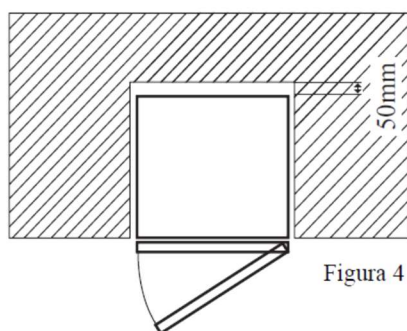
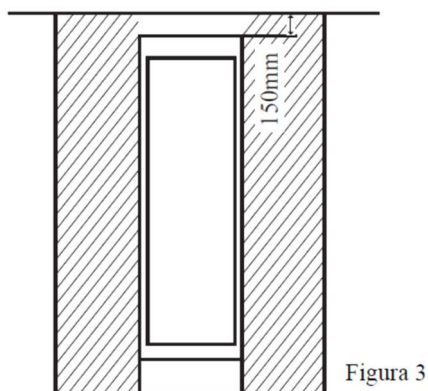


Figura 2

Se si desidera installare la vetrina in uno spazio chiuso tra pareti, dovranno essere seguite attentamente le seguenti istruzioni:



1. Ci deve essere almeno uno spazio libero di 150 mm sopra l'armadio per far funzionare in modo soddisfacente il sistema di raffreddamento (vedere Figura 3).

2. Se l'armadio è posizionato all'interno di un'area circondata da 3 pareti, ma la porta non è allineata alle pareti laterali, si dovranno lasciare almeno 50mm tra il pannello posteriore dell'armadio e la parete posteriore (vedi Figura 4).

3. Se l'armadio è posizionato all'interno di un'area circondata da 3 pareti e la porta è a filo delle pareti laterali, è necessario lasciare 50 mm tra il pannello posteriore dell'armadio e la parete posteriore, oltre a lasciare uno spazio di 15 mm sull'unità laterale in cui i cardini della porta (vedere Figura 5).



## 1.4 MENU PRINCIPALE

A partire dal menu principale, è possibile selezionare diverse opzioni, dalla scelta della lingua, all'impostazione delle variabili di sistema, alla scelta della ricetta. Nella Figura 6, troveremo un esempio del menu principale.



Figura 6

Figure 7

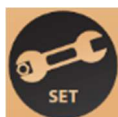


In Figura 7, troveremo una breve definizione di ciascuna icona.

## 1.5 IMPOSTAZIONE DATA E ORA

L'impostazione di data e ora è essenziale per garantire che gli eventi di allarme e i registri HACCP siano corretti. Seguire i passaggi seguenti per regolare la data e l'ora.

1. Premere



Premendo l'icona set, i valori inizieranno a lampeggiare.

2. Premere



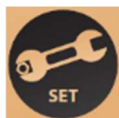
Premendo le icone freccia su o giù, far scorrere il valore finché non si raggiunge quello desiderato.

3. Premere

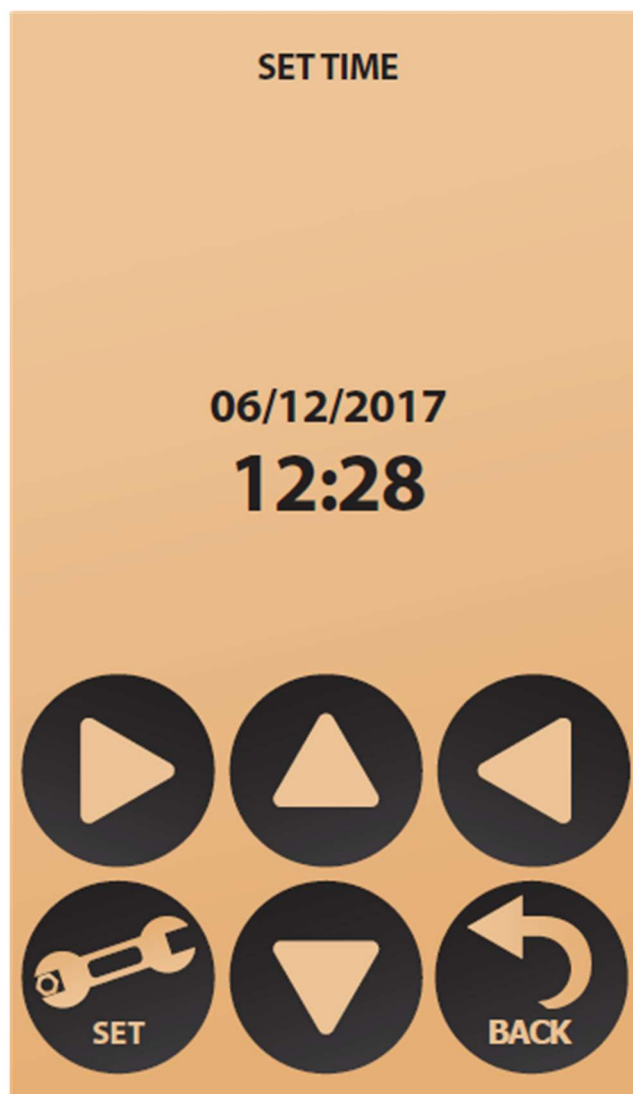


Premendo le icone freccia destra o sinistra, si passerà da un valore all'altro.

4. Tenere Premuto



Una volta che abbiamo impostato la data e l'ora corrette, teniamo premuta l'icona set per salvare le modifiche.



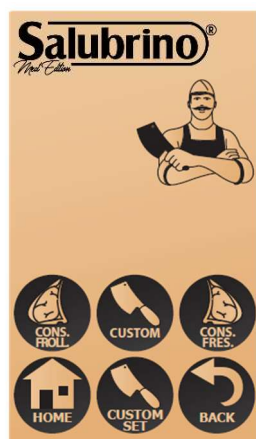
## 1.6 RICETTA PER CONSERVAZIONE CARNE FRESCA

Scegliere una ricetta in base al tipo di carne fresca da conservare tra bovino, maiale, ovino e selvaggina. In questo esempio, vogliamo conservare carne fresca di bovino.



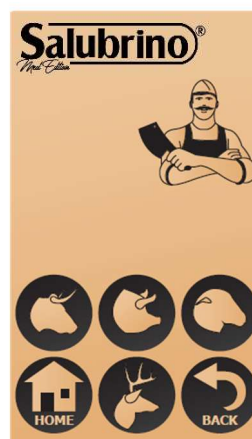
1. Premere

Premendo l'icona dell'elenco ricette, ci porterà alla schermata di selezione della ricetta desiderata.



2. Premere

Premendo l'icona di Conservazione Carne Fresca, ci porterà alla schermata di selezione della carne.



3. Premere

Premendo (ad esempio) l'icona Bovino, avvieremo il clima ideale per la conservazione della carne fresca di bovino.



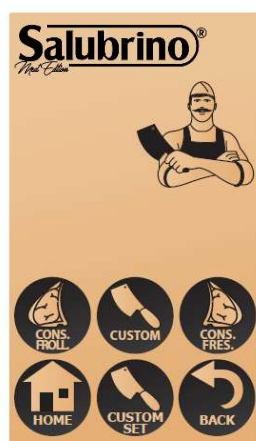
## 1.7 RICETTA PER CONSERVAZIONE CARNE FROLLATA

Scegliere una ricetta in base al tipo di carne frollata da conservare tra ovino, maiale, ovino e selvaggina. In questo esempio, vogliamo conservare carne frollata di ovino.



1. Premere

Premendo l'icona dell'elenco ricette, ci porterà alla schermata di selezione della ricetta desiderata.



2. Premere

Premendo l'icona di conservazione di carne frollata, ci porterà alla schermata di selezione della carne.



3. Premere

Premendo (ad esempio) l'icona Ovino, avvieremo il clima ideale per la conservazione di carne di ovino frollata.





## 1.8 SCHERMATA RICETTA

La schermata ricetta, come mostrato nella Figura 8, è la schermata che verrà visualizzata quando una ricetta è in corso. Finché vediamo questa pagina sullo schermo, sappiamo che Salubrino® è in funzione. A destra dell'icona dell'animale, vedremo un simbolo lampeggiante.

Il simbolo che lampeggia si riferisce alle funzioni che il Salubrino® sta eseguendo al momento.

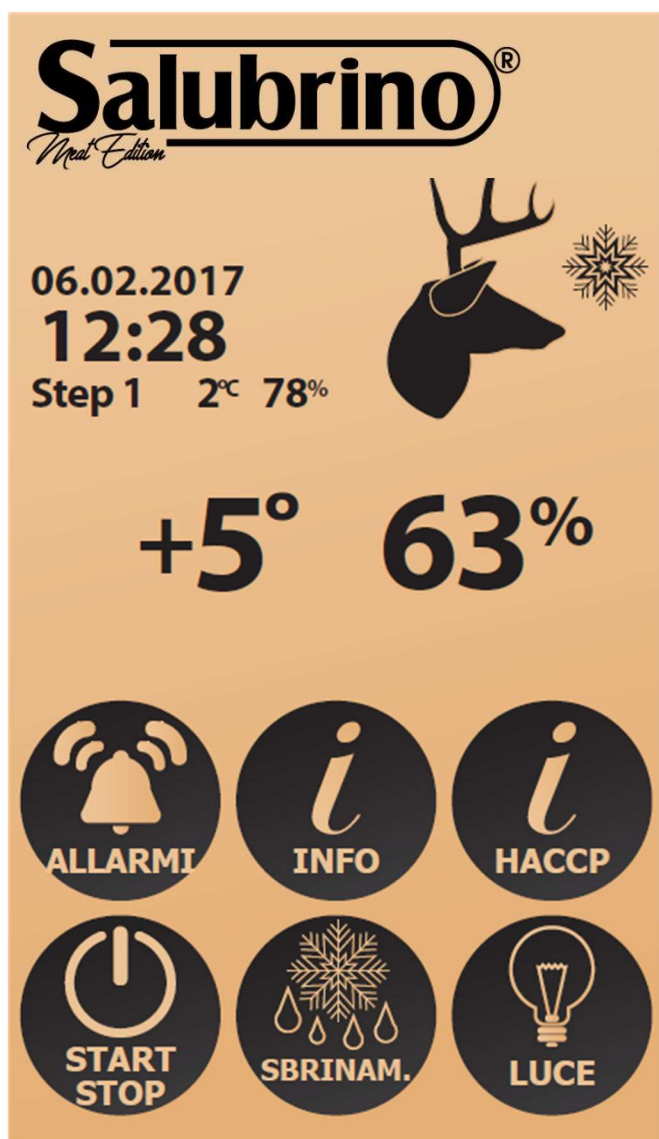


Figura 8

-  **ALLARMI** - Visualizza la lista eventi e allarmi.
-  **INFO** - Visualizza le informazioni della ricetta in corso.
-  **HACCP** - Visualizza le registrazioni HACCP.
-  **START STOP** - Permette di avviare o mettere in pausa una ricetta.
-  **SBRINAM.** - Esegue lo sbrinamento in modalità manuale, arrestando la ricetta in corso.
-  **LUCE** - Accende / Spegne l'illuminazione interna.

**2°c      78%**

I valori numerici scritti in piccolo sono i set point della ricetta.

**+5°      63%**

I valori numerici scritti in grande sono i valori di lettura istantanea.

**NOTA**

In caso di interruzione dell'alimentazione fornita a Primeat®, il sistema è progettato per tornare all'ultima ricetta in corso, una volta ripristinata la corrente.

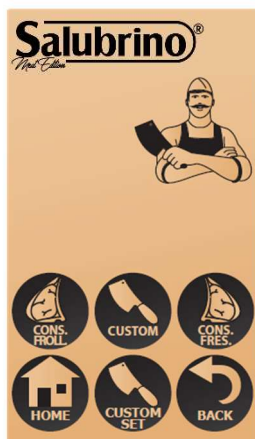
## 1.9 CREAZIONE RICETTA PERSONALIZZATA

Possiamo scegliere di creare la nostra ricetta personalizzata in base alle nostre esigenze individuali. Segui i passaggi sottostanti per creare una ricetta personalizzata.



1. Premere

Premendo l'icona dell'elenco ricette, ci porterà alla schermata di selezione della ricetta desiderata.



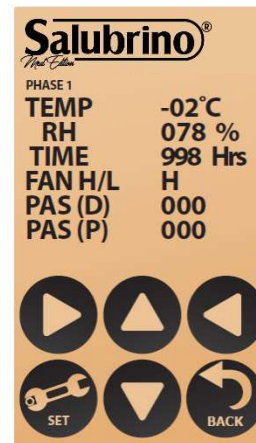
2. Premere

Premendo l'icona della ricetta personalizzata, si aprirà la schermata per l'inserimento dei parametri personalizzati.



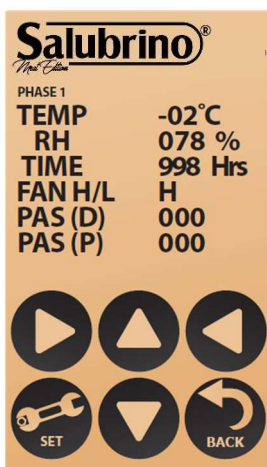
3. Premere

Premendo l'icona set, potranno essere modificati i valori per creare una ricetta personalizzata.



4. Premere

Premendo le icone freccia destra o sinistra, si passerà da una cifra all'altra.



5. Premere

Premendo le icone freccia su o giù, sarà possibile incrementare o decrementare il valore del parametro selezionato.



6. Tenendo premuto

Una volta impostati i valori desiderati, tenere premuta l'icona set per salvare la nostra ricetta.

<b>TEMP</b>	Set Temperatura.
<b>RH</b>	Set Umidità.
<b>TIME</b>	Set Durata - Impostando il valore "000" la ricetta verrà impostata con una durata indefinita.
<b>FAN H/L</b>	Impostare H per velocità alta di ventilazione. Impostare L per velocità bassa di ventilazione.
<b>PAS (D)</b>	Impostazione durata pausa.
<b>PAS (P)</b>	Impostazione del periodo pausa.

## 1.10 SELEZIONARE LA RICETTA PERSONALIZZATA

Una volta creata e salvata la nostra ricetta personalizzata, possiamo facilmente selezionarla per l'uso. Seguire passaggi sottostanti per avviare una ricetta personalizzata.



**1°C 81%**  
I valori numerici scritti in piccolo sono i set point della ricetta.

**+2°C 83%**  
I valori numerici scritti in grande sono i valori di lettura istantanea.

1. Premere



Premendo l'icona dell'elenco ricette, ci porterà alla schermata di selezione della ricetta desiderata.

2. Premere



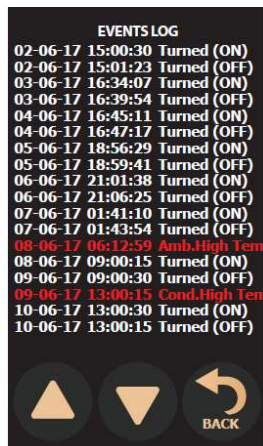
Premendo l'icona della ricetta personalizzata, verrà avviata l'ultima ricetta custom salvata.

## 1.11 CONTROLLO ALLARMI & REGISTRO HACCP

Possiamo visualizzare il registro degli eventi di allarme o il registro HACCP dalla pagina iniziale o dalla pagina delle ricette. Seguire i passaggi sotto per controllare i registri.



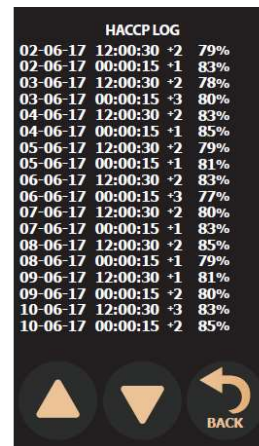
Selezionando l'icona allarmi, si aprirà il registro eventi.



Selezionando il pulsante back sarà possibile visualizzare la schermata precedente.



Selezionando l'icona HACCP, si aprirà il registro HACCP.



Selezionando il pulsante back sarà possibile visualizzare la schermata precedente.

## 1.12 MANUTENZIONE & PULIZIA

Per prima cosa, spegnere l'armadio scollegandolo dall'alimentazione elettrica. Per pulire l'interno dell'armadio (con pannelli interni in acciaio inossidabile) usare acqua e detergente delicato non aggressivo. Per pulire l'interno dell'armadio (pannelli non in acciaio inossidabile) preparare una soluzione con un cucchiaino di bicarbonato di sodio in 0,5 litri di acqua calda. Quindi utilizzare questa soluzione per pulire le superfici interne dell'armadio con una spugna adeguata.

Non utilizzare mai detersivi chimici nocivi (come alcool, acido, diluente, benzina) che sono abrasivi, possono contaminare il prodotto e avere odori forti. Asciugare l'interno dell'armadio dopo la pulizia. Pulire l'esterno dell'armadio usando un panno di cotone morbido e umido.

Per un corretto funzionamento dell'armadio, di tanto in tanto è necessario pulire il condensatore sul retro dell'armadio, utilizzando una spazzola morbida o un aspirapolvere elettrico.

### **COSE DA FARE PRIMA DI CHIAMARE L'ASSISTENZA**

I problemi riscontrati durante l'utilizzo del Salubrino<sup>®</sup> potrebbero non essere sempre problemi tecnici. L'installazione errata o l'uso improprio possono causare mal funzionamenti. Prima di chiamare l'assistenza tecnica, è possibile identificare la causa in autonomia:

#### **- SE IL SALUBRINO<sup>®</sup> NON PARTE**

Verifica che il cavo di alimentazione sia collegato.

Controllare se l'alimentazione è spenta.

Controllare la presenza di fusibili bruciati.

Potrebbe essersi verificato un problema con il compressore: contattare il servizio tecnico.

#### **- SE IL COMPRESSORE NON SI FERMA**

Controllare se la porta è aperta frequentemente.

Verificare la presenza di mancate aderenze nella guarnizione della porta.

Controllare se le merci sono posizionate adeguatamente.

Controllare se la circolazione dell'aria è limitata dal riempimento eccessivo dei ripiani.

#### **- SE IL SALUBRINO<sup>®</sup> FA RUMORE**

Controllare se l'armadio sta toccando il muro o altra attrezzatura o mobili vicini.

#### **- SE IL SALUBRINO<sup>®</sup> RAFFREDDA LENTAMENTE**

Controllare se il ventilatore interno funziona.

Non superare il valore nominale di carico.



### **WARNING**

Il tuo frigo potrebbe non funzionare a causa di un relè termico aperto dopo un breve interruzione di corrente. Per questo motivo, attendere che il relè termico si raffreddi e ristabilisca il contatto da solo.



## 1.16 GARANZIA

Questa garanzia limitata copre tutti i Salubrino<sup>®</sup>. Arredo Inox Srl garantisce le sue attrezzature originali all'acquirente contro difetti di fabbrica o lavorazione per un periodo di un anno dalla data di installazione. Questa garanzia limitata non è trasferibile. Le garanzie per parti e manodopera durano un anno. Se un intervento di assistenza viene eseguito in base alla garanzia limitata, questo non prolungherà il periodo di garanzia limitata per l'unità o per le nuove parti. La garanzia è annullata da posizionamento/conservazione errata, utilizzo scorretto o se utilizzato a temperatura ambiente superiori a 32 ° C/89 ° F, fare riferimento al manuale utente/istruzioni per ulteriori dettagli. Il periodo di garanzia inizia alla data di installazione e si applica solo se l'acquirente non ha violato nessuna delle esclusioni o limitazioni elencate di seguito.

Cosa non è coperto dalla presente Garanzia limitata:

- Normale usura;
- Danni intenzionali o negligenzi, danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni d'uso, errata installazione o collegamento elettrico errato, danni causati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi ma non limitati a danni causati da eccessiva quantità di minerali nella riserva idrica, danni causati da condizioni ambientali anormali;
- Parti di consumo, queste includono, ma non sono limitate a: ventole, lampadine, custodie per lampadine, batterie, fusibili e guarnizioni;
- Parti non funzionali e decorative, che non pregiudicano il normale utilizzo dell'apparecchio, compresi eventuali graffi e possibili differenze di colore;
- Qualsiasi accumulo di calcare/calcio;
- Danni accidentali causati da oggetti o sostanze estranee e pulizia o sbloccaggio della batteria, sistemi di drenaggio;
- Addebiti per chiamate di assistenza con conseguente diagnosi di apparecchiature che funzionavano correttamente, tra cui, a titolo esemplificativo ma non esaustivo: diagnostica del funzionamento dell'apparecchiatura in modalità di sbrinamento, periodo di riposo/recupero o alimentazione all'apparecchio scollegata o interrotta o interrotta da controlli di sovra corrente o alta/bassa pressione, o che il dispositivo di indicazione della temperatura o dell'umidità è stato calibrato in modo errato;
- Guasti causati da: a) alterazioni/modifiche o parti installate ma non autorizzate dal produttore, b) abuso e/o uso improprio delle apparecchiature, c) mancata fornitura di un adeguato flusso d'aria intorno a condensatori e/o serpentine d'aria dell'evaporatore, e/o d) guasti causati da effetti ambientali e/o da influenze esterne, inclusi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, danni da fuoco, danni da fumo o esplosioni;
- Pulizia di detriti o rimozione di ghiaccio da una superficie di trasferimento del calore, non causata da un difetto nei materiali e nella lavorazione;
- La sostituzione del refrigerante senza prove di perdite nei componenti del sistema;
- Regolazione di qualsiasi controllo di funzionamento come la valvola di espansione termostatica, i componenti di sbrinamento, la pressione, la sicurezza dell'olio o il termostato/regolatore di temperatura;

- Le riparazioni non eseguite dai nostri fornitori di servizi nominati e/o da un partner contrattuale di assistenza autorizzato o in cui sono state utilizzate parti non originali;
- Riparazioni causate dall'installazione, che è difettosa o non conforme alle specifiche;
- Danni di trasporto di qualsiasi tipo;
- Costo per eseguire l'installazione iniziale dell'unità;

Poiché Salubrino<sup>®</sup> utilizza programmi che sono modificabili dal proprio operatore, Arredo Inox Srl non si assume alcuna responsabilità per la perdita del prodotto, deterioramento, prodotti non sicuri/insalubri o non sanitari prodotti in Salubrino<sup>®</sup>. Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di tentare di installare l'unità per evitare lesioni e assicurare un'installazione corretta. Ispezionare accuratamente l'unità dopo averla disimballata e segnalare eventuali danni durante il transito al rivenditore, distributore, agente, ecc. Tutte le richieste di intervento in garanzia devono essere inoltrate al rivenditore, distributore, agente locale, ecc. Nel caso in cui l'unità venga acquistata direttamente dal produttore, tutte le richieste di garanzia devono essere inoltrate a [amministratore@Salubrino.it](mailto:amministratore@Salubrino.it). Qualsiasi riparazione o sostituzione di un componente coperto può essere effettuata con un componente funzionalmente equivalente, come determinato da Arredo Inox Srl.

Installati nelle impostazioni di controllo elettronico, le ricette di default e le variabili climatiche di funzionamento devono essere considerate indicative e diversamente modificate e/o programmabili dall'utente in caso di danno e/o guasto del contenuto di cibo nella macchina a seguito dell'esecuzione dello stesso, il produttore non può essere ritenuto responsabile, civile e/o penale e non può essere addebitato allo stesso in ogni caso.

#### Sensori/sonde di umidità e temperatura

Le sonde di ciascun Salubrino<sup>®</sup> utilizzato devono essere calibrate con uno strumento certificato e da personale addestrato, tutte le sonde installate sulle macchine sono molto sensibili, si consiglia di calibrarle di volta in volta. Ogni unità viene accuratamente testata prima della spedizione, eventuali inesattezze o problemi operativi prima e dopo l'installazione devono essere segnalati al produttore entro i primi 8 giorni per garantire il corretto funzionamento, in questo caso il produttore non può essere ritenuto responsabile.

## 1.17 SMALTIMENTO

In base alle direttive 2002/95 / CE, direttiva 2002/96 / CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e della DIRETTIVA 2003/108 / CE che modifica la direttiva 2002/96 / CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltimento corretto di questo prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta separati)



Questo marchio sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (es. Caricabatterie, auricolare, cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici alla fine della loro vita lavorativa. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di separare questi elementi da altri tipi di rifiuti e riciclarli responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Gli utenti domestici devono contattare il rivenditore presso il quale hanno acquistato questo prodotto, o il loro ufficio governativo locale, per i dettagli su dove e come possono portare questi articoli per il riciclaggio sicuro per l'ambiente. Gli utenti aziendali devono contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i suoi accessori elettronici non devono essere mescolati con altri rifiuti commerciali per lo smaltimento.

Se al di fuori dell'Europa, consultare le leggi e i regolamenti specifici del proprio Paese, Stato, Provincia, Regione, Contea, Comune, ecc. su come smaltire correttamente questa unità.



# ENGLISH - USER MANUAL

## *INDEX*

<b>1.1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>	<b>17</b>
<b>1.2 INTENDED USE.....</b>	<b>18</b>
<b>1.3 INSTALLATION.....</b>	<b>18</b>
<b>1.4 THE HOME PAGE.....</b>	<b>19</b>
<b>1.5 SETTING DATE &amp; TIME.....</b>	<b>20</b>
<b>1.6 CHOOSING A FRESH MEAT CONSERVATION RECIPE.....</b>	<b>21</b>
<b>1.7 CHOOSING A DRY AGED MEAT CONSERVATION RECIPE.....</b>	<b>21</b>
<b>1.8 THE RECIPE PAGE.....</b>	<b>23</b>
<b>1.9 CREATING A CUSTOM RECIPE.....</b>	<b>24</b>
<b>1.10 SELECTING A CUSTOM RECIPE.....</b>	<b>25</b>
<b>1.11 CHECKING ALARMS &amp; HACCP LOG.....</b>	<b>25</b>
<b>1.12 MAINTENANCE &amp; CLEANING.....</b>	<b>26</b>
<b>1.13 DATA TAG.....</b>	<b>27</b>
<b>1.14 TRANSPORTATION.....</b>	<b>27</b>
<b>1.15 EC DECLARATION OF CONFOMITY.....</b>	<b>27</b>
<b>1.16 LIMITED WARRANTY.....</b>	<b>28</b>
<b>1.17 DISPOSAL.....</b>	<b>30</b>

## 1.1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the instructions carefully and keep it as a source of information for your cabinet

- It is the user's responsibility to operate this appliance in accordance with the given instructions.
- Contact your dealer immediately, should you detect any malfunction of your cabinet.
- Place the cabinet in dry and clean place.
- The main electrical connections must be done by skilled electricians.
- Your cabinet operates only 230V AC-50Hz.
- The plugs used must be earthed/grounded.
- Do not repair or clean your cabinet while it is running, unplug first.
- Always keep in mind that all electrical devices are a source of potential danger.
- Always ensure that the goods which will be stored in cabinet be free from contaminates.
- Keep the cabinet away from strong heat-emitting sources (e.g. oven, range cooker) and do not expose it to direct sunlight.
- Never put explosive and/or flammable things inside the cabinet.
- Do not cover ventilation holes on the front, rear, and/or top of the cabinet.
- Never rest anything on top the cabinet.
- Do not let children play around and/or inside the cabinet.
- Use only water and light soap or mild non-aggressive detergent to clean.



## WARNING

**This appliance must not be started for 3 hours after each transport.**

### 1.2 INTENDED USE

This cabinet is designed to create an ideal microclimate for the conservation of various meats, fresh or dry aged.

### 1.3 INSTALLATION

There is a wooden pallet under the cabinet to transport safely. Remove this pallet and place the cabinet in an upright position (in a level position) by means of the adjustable screws at the base. To unscrew the wooden pallet, tilt the cabinet approximately 45° horizontally and unscrew with a suitable screw driver (see Figure 1).

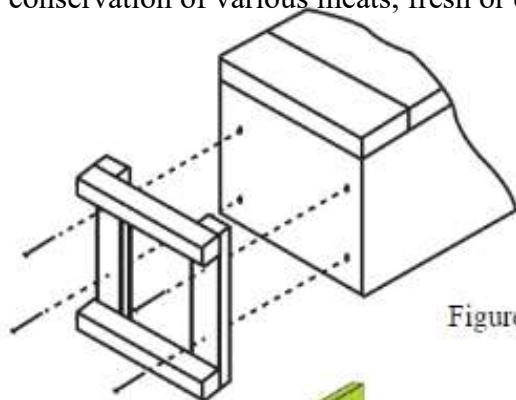


Figure 1

Place the cabinet in a suitable place as defined in these instructions. Place it in upright position. You can do this by using adjustable screws at the bottom and by a water level gauge (see Figure 2).

When the cabinet is placed on carpet or on a wooden floor it may require re-adjustment.

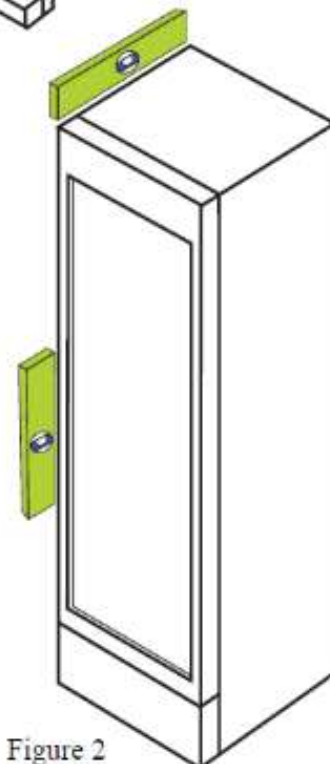
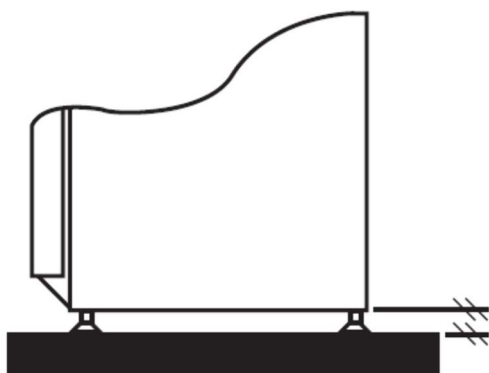
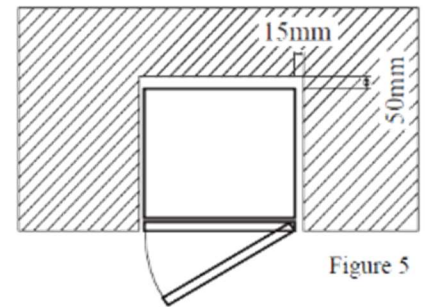
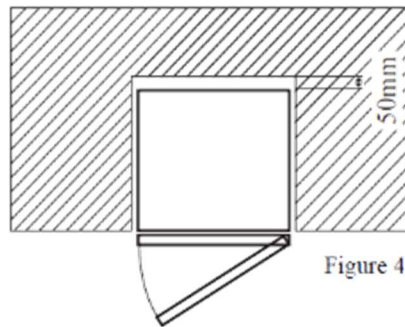
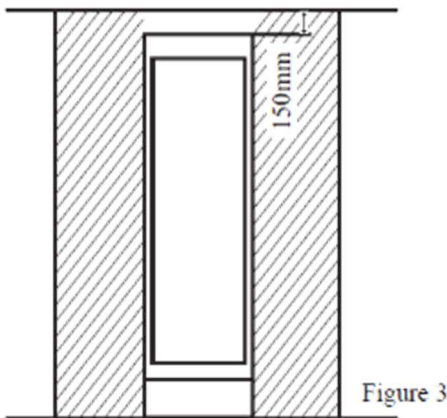


Figure 2

If you wish to install the cabinet into a gap between walls, then we should follow the next three points carefully:



1. There must be at least 150mm of free space above the cabinet in order for the cooling system to work satisfactorily (see Figure 3).

2. If the cabinet is placed within an area surrounded by 3 walls, but the door is not flush to the side walls, we must leave 50mm between the rear panel of the cabinet and the rear wall (see Figure 4).

3. If the cabinet is placed within an area surrounded by 3 walls, and the door is flush to the side walls, we must leave 50mm between the rear panel of the cabinet and the rear wall, as well as leaving a space of 15mm on the side unit where the door hinges (see Figure 5).



**WARNING**

Once installation is complete the plug must be accessible.

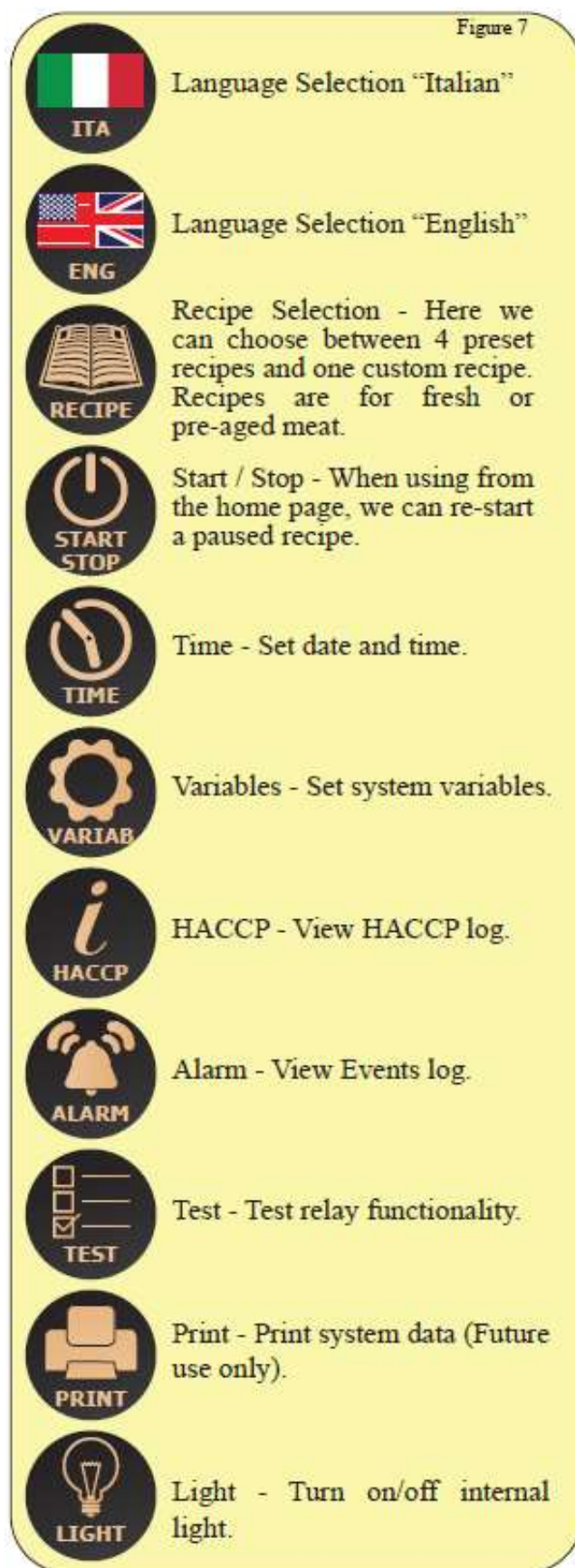
## 1.4 THE HOME PAGE

Beginning from the main menu, we can choose several options, from choosing a language, to setting system variables, to choosing the recipe the need, the home page is considered the central hub. In Figure 6, we will find an example of the home page.



Figure 6

Figure 7



In Figure 7, we will find a brief definition of each icon.

## 1.5 SETTING DATE & TIME

Setting the date and time is essential to ensuring the alarm events and HACCP logs are correct. Follow the steps below to adjust the date and time.

1. Press



By pressing the set Icon, the values will begin flashing.

2. Press



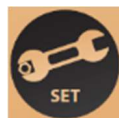
By pressing the up or down pointing arrow icons, we change the value until its correct.

3. Press



By pressing the side pointing arrow icons, we move from value to value.

4. Press Hold



Once we have set the correct date and time, we press and hold the set icon to save the values.



## 1.6 CHOOSING A FRESH MEAT CONSERVATION RECIPE

We choose a recipe based on what type of meat we want to preserve ie. Beef, Pork, Lamb, Venison. In this example, we want to conserve fresh beef.



1. Press

By pressing the recipe icon, it will take us to the recipe selection screen.



2. Press

By pressing the fresh conservation icon, it will take us to the meat selection screen.



3. Press

By pressing (for instance) the Beef icon, we will start the ideal climate for fresh beef conservation.



## 1.7 CHOOSING A DRY AGED MEAT CONSERVATION RECIPE

We choose a recipe based on what type of meat we want to preserve ie. Beef, Pork, Lamb, Venison. In this example, we want to conserve dry aged Lamb.



1. Press

By pressing the recipe icon, it will take us to the recipe selection screen.



2. Press

By pressing the dry conservation icon, it will take us to the meat selection screen.



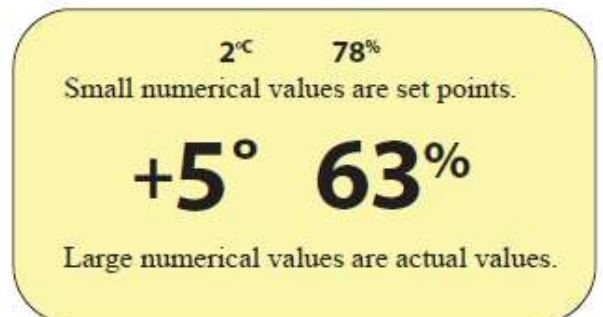
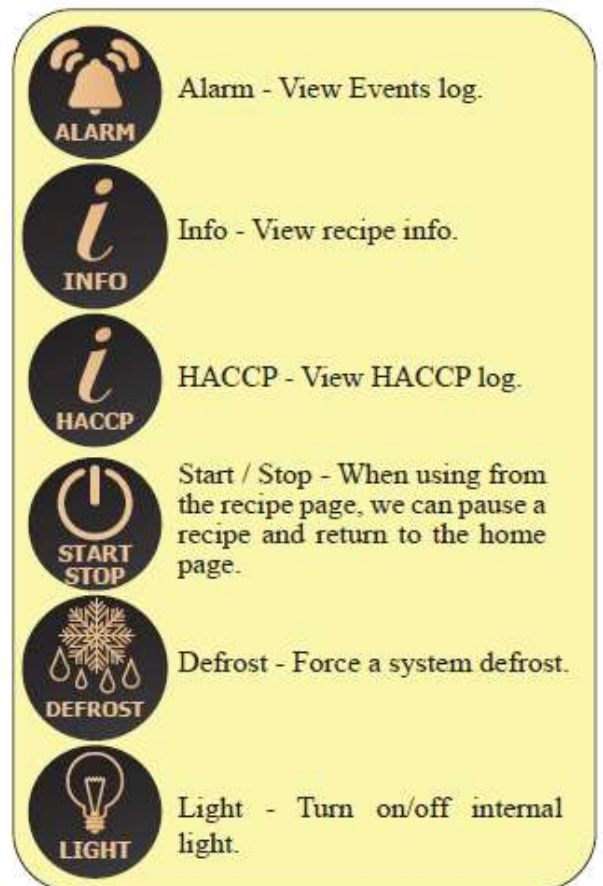
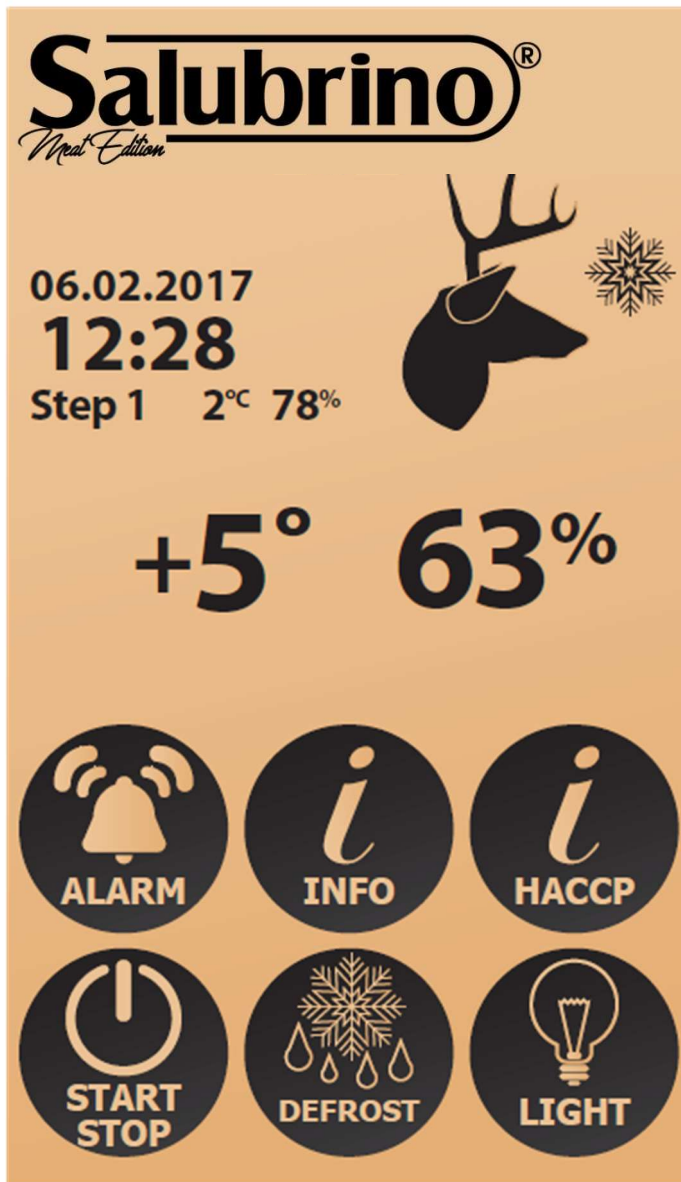
3. Press

By pressing (for instance) the Lamb icon, we will start the ideal climate for dry aged lamb conservation..



## 1.8 THE RECIPE PAGE

The recipe page as seen in Figure 8, is where we will spend most of our time. As long as we see this page on the screen we know the Salubrino® is working. To the right of the animal icon, we will see a flashing symbol. The symbol that flashes relates to a function that the Salubrino® is trying to perform currently.



**NOTE**  
In the event of loss of power supplied to Primeat®, the system is designed to return to the last working recipe, once power is restored.

Figure 8



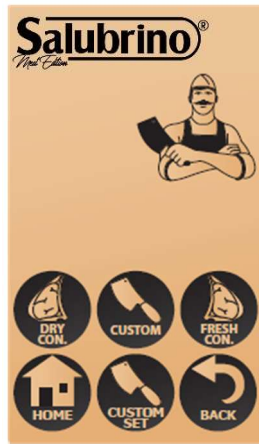
## 1.9 CREATING A CUSTOM RECIPE

We can choose to create our own custom recipe based on our individual needs. Follow the steps below to create a custom recipe.



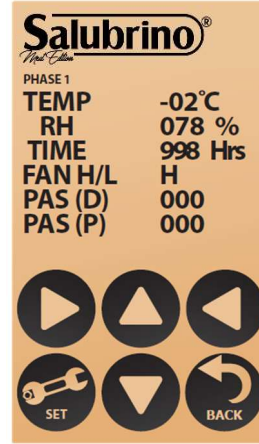
1. Press

By pressing the recipe icon, it will take us to the recipe selection screen.



2. Press

By pressing the custom set icon, it will take us to the custom recipe creation screen.



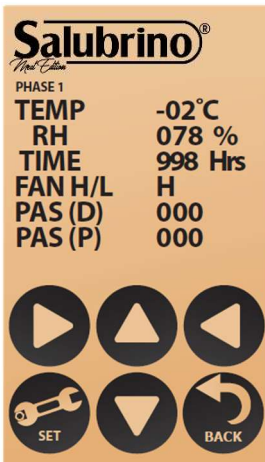
3. Press

By pressing the set icon, it will allow us to modify the values to create a custom recipe.



4. Press

By pressing the side pointing arrow icons, we move from value to value.



5. Press

By pressing the up or down pointing arrow icons, we change the value.



6. Press Hold

Once we have set the values we want, we press and hold the set icon to save our recipe.

<b>TEMP</b>	Set Temperature.
<b>RH</b>	Set Humidity.
<b>TIME</b>	Set Time - By setting 000 we tell the controller not to count time. recipe we be infinte.
<b>FAN H/L</b>	Set H for high speed fan. Set L for low speed fan.
<b>PAS (D)</b>	Set pause duration.
<b>PAS (P)</b>	Set pause period.

## 1.10 SELECTING A CUSTOM RECIPE

Once we have created and saved our custom recipe, we can easily select it for use. Follow the steps below to start a custom recipe.



1. Press



By pressing the recipe icon, it will take us to the recipe selection screen.

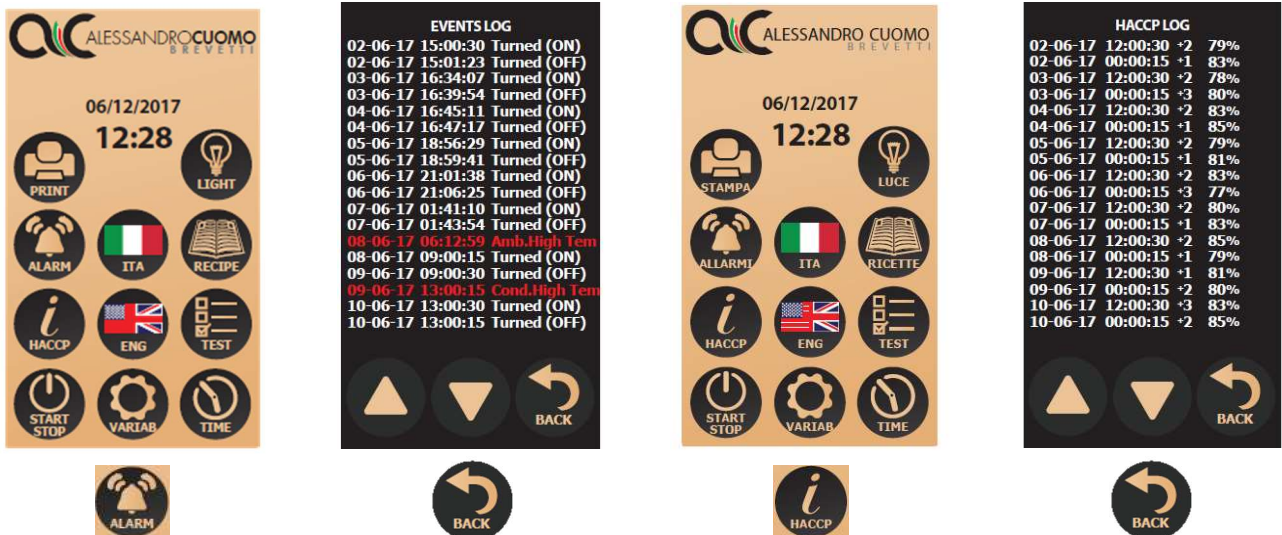
2. Press



By pressing the custom icon, it will take us to the last custom recipe we created.

## 1.11 CHECKING ALARMS & HACCP LOG

We can visualize our alarm events log or HACCP log from the home page or the recipe page. Follow the steps below to check the logs.



By pressing the alarm icon, it will take us to the events log.

By pressing the back icon, it will take to the previous page.

By pressing the HACCP icon, it will take us to the HACCP log.

By pressing the back icon, it will take to the previous page.



## 1.12 MAINTENANCE & CLEANING

First, switch the cabinet off by unplugging it. To clean the interior of the cabinet (with internal stainless steel panels) use water and light soap or mild non-aggressive detergent. To clean the interior of the cabinet (non-stainless steel panels) prepare a solution of one tea spoon sodium bicarbonate to 0,5 liters warm water. Then use this solution to clean the inside surfaces of cabinet with a suitable sponge.

Never use harmful chemical cleaners (like alcohol, acid, thinner, gasoline) which are abrasive, can contaminate your product, and have strong odors. Dry inside of the cabinet after cleaning. Clean the exterior of the cabinet by using a soft damp cotton cloth.

For proper efficient operation of the cabinet, from time to time it is necessary to clean the condenser coil at the back of cabinet, by using a soft brush or an electric vacuum cleaner.

### ***THINGS TO DO BEFORE CALLING A SERVICE PERSON***

The problems you may encounter while using your Salubrino<sup>®</sup> may not always be technical problems. Incorrect installation or improper use may cause a faulty operation. Before calling a service person, you may identify the cause and service by yourself:

#### ***- IF THE SALUBRINO<sup>®</sup> DOESN'T START***

Check that the power connection is correct.

Check to see if the power supply is off.

Check whether a fuse has blown.

There may be a problem with the compressor: contact technical service.

#### ***- IF THE COMPRESSOR OPERATES CONTINUOUSLY***

Check whether the door is opened frequently.

Check for open gaps in the door seal.

Check whether the goods are placed suitably.

Check whether the air circulation is restricted from overfilling of shelves.

#### ***- IF THE CABINET MAKES LOUD NOISES***

Check whether the cabinet is touching the wall or another piece of equipment or furniture.

#### ***- IF THE SALUBRINO<sup>®</sup> COOLING SLOWLY***

Check whether interior fan is starting or not.

Salubrino<sup>®</sup> may be filled over recommended capacity.



### **WARNING**

Your cabinet may not operate due to an opened thermal relay after a very short power failure. For this reason please wait for the thermal relay to cool down and establish contact again by itself.

### 1.13 DATA TAG

The data tag is a permanently affixed sticker on which is recorded vital electrical and refrigeration data about your Salubrino<sup>®</sup> product, as well as the model and serial number. There are two data tags on each unit, they can be found on the inside top corner of the frame and on the top corner on the right hand side of the body (see Figure 9). When contacting the manufacturer, please provide the serial number and production lot number found on your cabinet or on the conformance certificate.

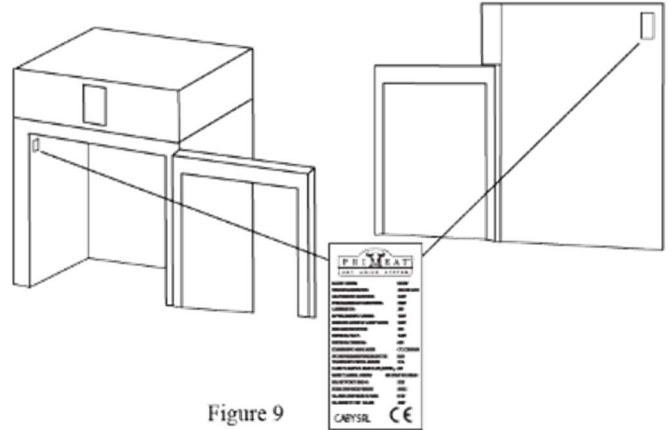


Figure 9

### 1.14 TRANSPORTATION

1. Cabinets should be cleaned thoroughly before packaging and moving.
2. Shelves and shelf supports should be consolidated at the bottom of the cabinet and strapped together.
3. Cabinet door should be locked to prevent opening and additional stress on hinges.
4. Cabinet should be wrapped in a material that can absorb impacts to prevent glass from breaking or damage to the outer panels.

### 1.15 EC DECLARATION OF CONFORMITY



We hereby declare under our own responsibility that the following product is in conformity with the requirements of the following EC directives and standards.

Product: Conservation Cabinet

The EU directives covered by this declaration:

- (73/23/EEC) 2006/95/EC Low Voltage Directive;
- (89/336/EEC) 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive.

Applicable Harmonized Standards:

EN 60335-2-89

EN 55014-1

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

EN 50366-1

## 1.16 LIMITED WARRANTY

This limited warranty covers all Salubrino<sup>®</sup> cabinets. Arredo Inox Srl warrants its equipment to the original purchaser against defects in materials or workmanship for a period of one year from the date of installation. This limited warranty is not transferable. Warranties for parts and labor last one year, If service work is carried out under Limited Warranty, this will not extend the Limited Warranty period for the unit, or for the new parts. The warranty is voided by improper placement/storage, use, or when used in ambient temperatures exceeding 32oC / 89oF, please refer to user/instructional manual for further details. The warranty period begins on the date of installation, and applies only if the purchaser has not violated any of the exclusions or limitations listed below.

What is not covered under this Limited Warranty:

- Normal wear and tear;
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive minerals in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions;
- Consumable parts, these include, but are not limited to: fans, light bulbs, bulb enclosures, batteries, fuses, and gaskets;
- Non-functional and decorative parts, which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences;
- Any build up of scale/calcium;
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of coil, drainage systems;
- Charges for service calls resulting in a diagnosis of equipment that was properly operating including, but not limited to: diagnosing equipment operation in a defrost mode, rest/recovery period, or power to the equipment was disconnected or interrupted, or that was shut down by over current or high/low pressure controls, or that the indicating temperature or humidity device was incorrectly calibrated;
- Failures caused by a) alteration/modifications or parts installed but not authorized by manufacturer, b) abuse and/or misuse of equipment, c) failure to provide adequate air flow around condenser and/or evaporator air coils, and/or d) failures caused by environmental effects and/or outside influences, including but not limited to fire damage, smoke damage, or explosions;
- Cleaning debris or removing ice from a heat transfer surface, not caused by a defect in materials and workmanship;
- The replacement of refrigerant without evidence of a leak in the system components;
- Adjustments of any operation control such as the thermostatic expansion valve, defrost components, pressure, oil safety, or temperature thermostat/controller;
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used;

- Repairs caused by installation, which is faulty or not according to specification;
- Transportation damages of any kind;
- Cost for carrying out the initial installation of the unit;

Due to the fact that Salubrino<sup>®</sup> uses programs that are modifiable by its operator, Arredo Inox Srl accepts no responsibility for product loss, spoilage, unsafe/unhealthy or unsanitary products produced in the Salubrino<sup>®</sup>. Please carefully read the instructional manual before attempting to install your unit to avoid injury and to ensure proper installation. Thoroughly inspect your unit after unpacking and report any damage during transit to your local area dealer, distributor, reseller, agent, etc. and transport company. All warranty claims must be made to the local area dealer, distributor, reseller, agent, etc. In the case where the unit is purchased directly from the manufacturer all warranty claims must be made to [amministratore@Salubrino.it](mailto:amministratore@Salubrino.it). Any repair or replacement of a covered component may be made with a functionally equivalent component, as determined by Arredo Inox Srl.

Installed in the electronic control settings, default recipes and climatic variables of operation are to be considered indicative and otherwise be changed and / or user programmable in case of damage and / or failure of the food content in the machine as a result of execution the same, the manufacturer cannot be held responsible, civil and / or criminal and may not be charged at the same in anyway.

#### Humidity and Temperature Sensors/Probes

The probes in each Salubrino<sup>®</sup> used should be calibrated with a certified instrument and by trained personnel, all probes installed on the machines are very sensitive, it is recommended that they be calibrated from time to time. Each unit is thoroughly tested before shipment, any inaccuracies or operating problems before and after the installation must be reported to the manufacturer within the first 8 days to ensure proper function, the manufacturer cannot be held liable in such case.

## 1.17 DISPOSAL

Under Directives 2002/95/EC, Directive 2002/96/EC of the European Parliament and of the Council on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and DIRECTIVE 2003/108/EC amending Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)



This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal,

please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling. Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

If outside of Europe, please refer to the Laws and bylaws specific to your Country, State, Province, Region, County, Municipality, etc., on how to properly dispose of this unit.

Stagionello Store®

by Arredo Inox srl

Via F. Mancuso 18, 88900 Crotona (Kr)

Tel: 0962-961654

Email: [info@stagionellostore.com](mailto:info@stagionellostore.com)

P.iva 02729540795

[www.stagionellostore.com](http://www.stagionellostore.com)

