

Sei pronto per il Dryaging professionale?  
Perfetto: inizia con DRY AGER®!

Indice dei contenuti	Pagina
Invecchiamento a secco	20
<b>Istruzioni di sicurezza e avvertenze</b>	21
Classificazione climatica	22
<b>Risparmiare energia</b>	22
<b>Sicurezza elettrica</b>	22
<b>Note sullo smaltimento</b>	22
<b>Gamma di utilizzo dell'apparecchio</b>	22
<b>Emissione di rumore</b>	22
Suggerimenti per iniziare rapidamente	23
<b>Dimensioni</b>	24
<b>Descrizione dell'Apparecchio</b>	24
<b>Sistemi integrati</b>	24
<b>Disegno di integrazione</b>	25
<b>Installazione dell'apparecchio</b>	25
<b>Preparazione del dispositivo</b>	25
<b>Funzionamento dell'apparecchio</b>	26
Panoramica del pannello di controllo	26
Tasti del controller	26
Combinazioni di tasti del controller	26
Display e simboli del controller	26
<b>Avvio dell'operazione</b>	27
Connessione elettrica	27
Accensione dell'apparecchio	27
Accensione/spengimento della luce interna	27
Attivazione della disinfezione UVC	27
Scelta del setpoint di temperatura e umidità	27
Impostazione della temperatura	27
Regolazione dell'umidità	27
Tastiera di blocco e sblocco	27
Bloccare e sbloccare la porta	27
<b>Caricare il dispositivo con il cibo</b>	28
Seleziona il cibo	28
Attendere il raggiungimento del setpoint di temperatura	28
Riempì il dispositivo	28
Considera il tempo di invecchiamento	29
<b>Durante il funzionamento del dispositivo</b>	29
<b>Spegnimento dell'appliance</b>	29
<b>Istruzioni per la pulizia</b>	30
Preparazione per la procedura di pulizia	30
Pulizia degli accessori	30
Pulizia dell'interno dell'apparecchio	30
Pulizia dell'esterno dell'apparecchio	30
<b>Risoluzione dei problemi</b>	30
<b>Messaggio di errore</b>	31
<b>Manutenzione</b>	31
<b>Assistenza clienti</b>	31
<b>Informazioni sull'apparecchio</b>	31
<b>Disclaimer</b>	31
<b>Sostituzione dei cardini delle porte</b>	32

## Invecchiamento a secco

Niente più segreti sull'invecchiamento a secco, d'ora in poi puoi produrre a casa la carne più gustosa del mondo, con DRY AGER® DX 1000® Premium.

La stagionatura a secco produce un'ottima qualità della carne piena di carattere e viene enfatizzato il gusto naturalmente armonioso della carne.

Il risultato è letteralmente un intero bouquet di aromi. La carne stagionata è caratterizzata da una struttura piacevole e soda, è piacevolmente tenera e ha un morso perfetto. Quando si arrostitiscono o si grigliano carni frollate a secco, quasi non fuoriesce umidità/liquidi e il gusto completamente piccante del bordo grasso crea un aroma particolarmente intenso.

### La qualità della carne

I migliori risultati in termini di gusto si ottengono con la stagionatura sull'osso.

L'età e il sesso, così come la razza e le condizioni di allevamento degli animali sono decisivi per i risultati della maturazione a secco. Carne appena macellata da giovenche, le giovani bovine sono le più adatte. La carne diventa molto tenera, in quanto ha un bel rivestimento di grasso e un altissimo contenuto di grasso intramuscolare.

Si consiglia sempre di far maturare intere ciocche della schiena in posizione appesa o parti di esse sdraiate. Il periodo di stagionatura deve durare almeno 21 giorni, al termine dei quali si raggiunge la massima tenerezza della carne. Se la carne viene stagionata per un periodo di tempo più lungo nei giorni successivi, solo il gusto si svilupperà ulteriormente.

Nota: è possibile un periodo di stagionatura fino a 10 settimane. Assicurarsi sempre che la carne venga maneggiata in modo igienico, questo è un requisito fondamentale per ottenere risultati perfetti. Al termine del processo di stagionatura, le zone scure e secche devono essere rimosse generosamente.

Vi auguriamo tanta gioia e piacere con il Dry Aging.  
Fondatore della manifattura DRY AGER®

Christian, Aaron e Manfred Landig

# Istruzioni di sicurezza e Avvertenze

- Per evitare lesioni o danni all'unità, l'apparecchio dovrebbe essere disimballato e installato da due persone.
- Nel caso in cui l'apparecchio risulti danneggiato alla consegna, con contattare il fornitore immediatamente prima di collegarsi alla rete elettrica.
- Per garantire un funzionamento sicuro, assicurarsi che l'apparecchio sia installato e collegato come descritto in queste istruzioni per l'uso.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di guasto. Estrarre la spina o spegnere o svitare il fusibile.
- Quando si scollega l'apparecchio, tirare la spina, non inserirla il cavo.
- Eventuali riparazioni e interventi sull'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza clienti, in quanto interventi non autorizzati potrebbero rivelarsi molto pericolosi per l'utente. Lo stesso vale per la sostituzione del cavo di alimentazione.
- Non consentire l'ingresso di fiamme libere o fonti di accensione apparecchio. Durante il trasporto e la pulizia dell'apparecchio, assicurarsi che il circuito del refrigerante non sia danneggiato. In caso di danneggiamento, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione nelle vicinanze e mantenere il locale ben ventilato.
- Non salire sullo zoccolo, sui cassetti o sulle ante e non usarli per supportare qualsiasi altra cosa.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e anche da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o mancanza di esperienza e conoscenza, se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i rischi che ne derivano. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
- Evitare il contatto prolungato della pelle con superfici fredde o fredde/ surgelato. Ciò potrebbe causare dolore, intorpidimento e congelamento. In caso di contatto prolungato con la pelle, devono essere prese misure protettive, ad esempio indossare guanti.
- Non consumare alimenti conservati troppo a lungo, poiché potrebbero causare intossicazioni alimentari.
- Non conservare esplosivi o spray che utilizzano propulsori combustibili sostanze come butano, propano, pentano, ecc. nell'apparecchio. I componenti elettrici potrebbero causare l'accensione del gas fuoriuscito. È possibile identificare tali spray dal contenuto stampato o dal simbolo di una fiamma.
- Se avete un apparecchio con serratura, non tenete la chiave vicino l'apparecchio o alla portata dei bambini.
- L'apparecchio è progettato per l'uso in ambienti chiusi. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in aree esposte all'acqua o all'umidità.
- La barra luminosa a LED illumina l'interno dell'apparecchio. Esso non è adatto per illuminare una stanza.
- Durante il trasporto o l'utilizzo dell'apparecchio ad un'altitudine superiore a 1500 m sopra il livello del mare, il vetro della porta può rompersi a causa della riduzione della pressione dell'aria. I frammenti rotti sono taglienti e possono causare gravi lesioni.
- Riparazioni e altri lavori sull'apparecchio possono essere eseguiti solo con la spina visibilmente scollegata.



AVVERTIMENTO

**Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per velocizzare lo sbrinamento diversi da quelli consigliati dal produttore.**



AVVERTIMENTO

**Il cavo di alimentazione non deve essere danneggiato durante l'installazione dell'apparecchio.**



AVVERTIMENTO

**Questo apparecchio contiene una lampadina UVC. Non guardare la fonte di luce.**



AVVERTIMENTO

**Non utilizzare dispositivi elettrici all'interno dell'apparecchio.**



AVVERTIMENTO

**Prese multiple/distributori multipli e altri dispositivi elettronici (ad es. trasformatori alogeni) non devono essere collocati e azionati sul retro dell'apparecchio.**



AVVERTIMENTO

**Non chiudere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchio o nell'alloggiamento dell'incasso.**



AVVERTIMENTO

**Non danneggiare il circuito del refrigerante.**



AVVERTIMENTO

**Pericolo di lesioni dovuto a scosse elettriche! Ci sono componenti che trasportano corrente sotto il coperchio. L'illuminazione interna a LED può essere sostituita o riparata solo dal servizio clienti o da personale specializzato.**



AVVERTIMENTO

**Pericolo di lesioni a causa della lampada a LED. Se il coperchio è difettoso: non guardare direttamente l'illuminazione con lenti ottiche da vicino. Gli occhi possono essere feriti.**



**Questo simbolo è riportato sul compressore e indica il pericolo di sostanze infiammabili.**

## Classificazione climatica

La classificazione climatica indica la temperatura ambiente alla quale l'apparecchio può essere utilizzato per raggiungere la piena capacità di raffreddamento.

- La classificazione climatica è indicata sulla targhetta identificativa.
- La posizione della targhetta identificativa è indicata nel capitolo Descrizione dell'apparecchio (pag. 24).

Valutazione	Massimo. temperatura ambiente	Massimo. percentuale umidità
7	35°C	75%

La temperatura ambiente minima nel luogo di installazione è di 10 °C.

## Non utilizzare l'apparecchio al di fuori dell'intervallo di temperatura ambiente specificato!

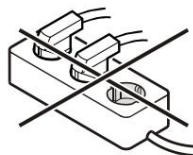
## Risparmiare energia

- Assicurare sempre una buona ventilazione. Non coprire la ventilazione aperture o grill.
- Mantenere sempre pulite le feritoie della ventola.
- Non collocare l'apparecchio in aree esposte alla luce diretta del sole o accanto a una stufa, calorifero o oggetto simile.
- Il consumo di energia dipende dalle condizioni di installazione, ad es. dalla temperatura ambiente.
- Ridurre al minimo il tempo di apertura dell'apparecchio.
- La polvere accumulata aumenta il consumo di energia. Una volta all'anno aspirare il gruppo refrigerante insieme alla griglia metallica dello scambiatore di calore sul retro dell'apparecchio.

## Sicurezza elettrica

Utilizzare il dispositivo **solo** con corrente alternata (AC).

- La tensione e la frequenza consentite sono indicate sulla targhetta identificativa. La posizione della targhetta identificativa è indicata nel capitolo **Descrizione dell'apparecchio** (pag. 24).
- La presa di corrente deve essere adeguatamente messa a terra ed elettricamente fuso.
- La corrente di intervento del fusibile deve essere compresa tra 10 A e 16 A.
- La presa di corrente non deve trovarsi dietro l'apparecchio e deve essere facilmente accessibile.
- Non collegare l'apparecchio tramite prolunghe o prese di distribuzione.
- Non utilizzare inverter stand-alone (conversione da corrente continua a corrente alternata/corrente trifase) o spine a risparmio energetico. Rischio di danni al sistema di controllo elettronico!



## Note sullo smaltimento

L'apparecchio contiene materiali riutilizzabili e deve essere smaltito correttamente, non semplicemente insieme ai rifiuti domestici indifferenziati. Gli apparecchi non più necessari devono essere smaltiti in modo professionale e appropriato, in conformità con le normative e le leggi locali vigenti.



Durante lo smaltimento dell'apparecchio, assicurarsi che il circuito frigorifero non venga danneggiato per evitare fuoriuscite incontrollate del refrigerante in esso contenuto (dati sulla targhetta identificativa) e dell'olio.

- Disabilitare l'apparecchio
- Estrarre la spina di alimentazione
- Tagliare il cavo di collegamento



**AVVERTIMENTO**

**Pericolo di soffocamento a causa del materiale di imballaggio e della pellicola di plastica! Non permettere ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio.**

**Portare il materiale di imballaggio presso un punto di raccolta ufficiale.**

## Gamma di utilizzo dell'apparecchio

*L'unità è adatta solo per il raffreddamento di carne o alimenti in ambienti domestici o domestici e commerciali ambiente.*

Tutti gli altri tipi di utilizzo non sono consentiti. L'unità non è adatta per la conservazione e il raffreddamento di medicinali, plasma sanguigno, preparati di laboratorio o simili - Direttiva sui dispositivi medici 2007/47/CE per quanto riguarda i materiali e i prodotti sottostanti. Qualsiasi uso improprio dell'apparecchio può causare danni alle merci immagazzinate o deterioramento. Inoltre, l'apparecchio non è adatto per l'uso in aree pericolose, all'aperto o in aree esposte all'acqua o all'umidità.

L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza pertinenti e alle direttive UE 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE.

## Emissione di rumore

Il livello di rumorosità durante il funzionamento dell'unità è inferiore a 70 dB(A) (potenza sonora relativa a 1 pW).

## CONSIGLI PER I PRIMI PASSI

---

*I suggerimenti per l'avviamento rapido non sostituiscono le complesse istruzioni per l'uso, le avvertenze e le note di pericolo contenute negli altri capitoli di questo manuale.*

1. Pulire l'interno del DRY AGER®.

**Suggerimento:** DETERGENTE SPECIALE DRY AGER®, articolo n. Z33145

---

2. Se ordinato: disimballare i blocchi di sale e rimuovere la pellicola. Metti i blocchi di sale nel vassoio in acciaio inossidabile e posiziona il vassoio al centro nella parte inferiore del contenitore interno. Per favore controllare ogni 2 - 3 giorni se c'è dell'acqua residua sui blocchi di sale, in tal caso, rimuovere l'acqua.

---

3. Collegare il dispositivo a una presa da 220-240 V.

---

4. La temperatura e l'umidità sono già impostate su 1,5 °C e 82% di umidità, che sono le impostazioni perfette per la frollatura a secco di manzo e maiale.

---

5. Le carni destinate alla frollatura devono essere fresche, preferibilmente al massimo dopo 5 giorni dalla macellazione. Anche la carne stagionata sottovuoto può essere stagionata per un massimo di circa 14 giorni.

**Consiglio per la frollatura della carne di manzo:** utilizzare una sella di una giovenca con buona copertura di grasso e marezzatura.

---

6. Appendi l'intera sella al gancio del tuo DRY AGER® o mettere i singoli tagli sugli scaffali.

7. Portata con grucce: Massimo 3 selle di carne fino a 20-22 kg ciascuna. Richiede due grucce.

---

8. Capacità di carico con ripiani (optional): Massimo 100 kg pezzi o tagli. Usa carne con una buona copertura di grasso e se possibile sull'osso.

---

9. Indossare sempre guanti protettivi quando si entra in contatto con la carne. Non toccare la carne senza indossare guanti protettivi!

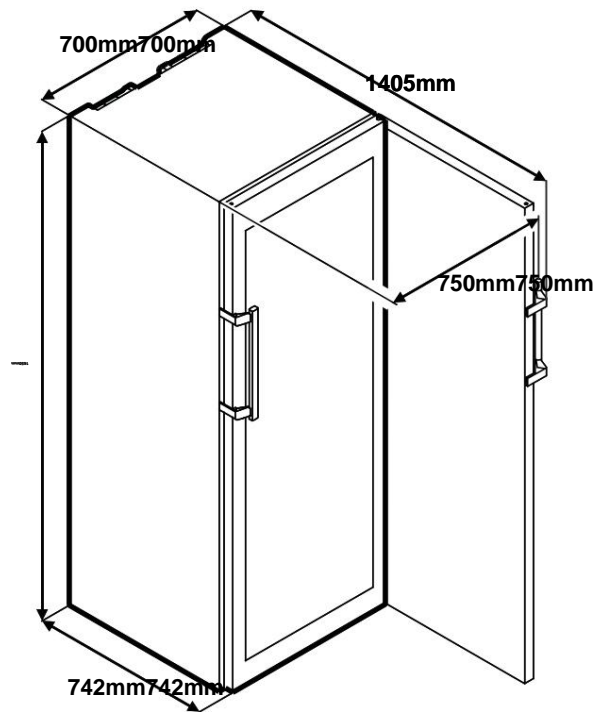
---

10. I tempi ideali di stagionatura a secco sono di 21 - 28 giorni, ma è possibile anche un periodo di stagionatura a secco superiore a 4 settimane, che rende il gusto della carne ancora più intenso.

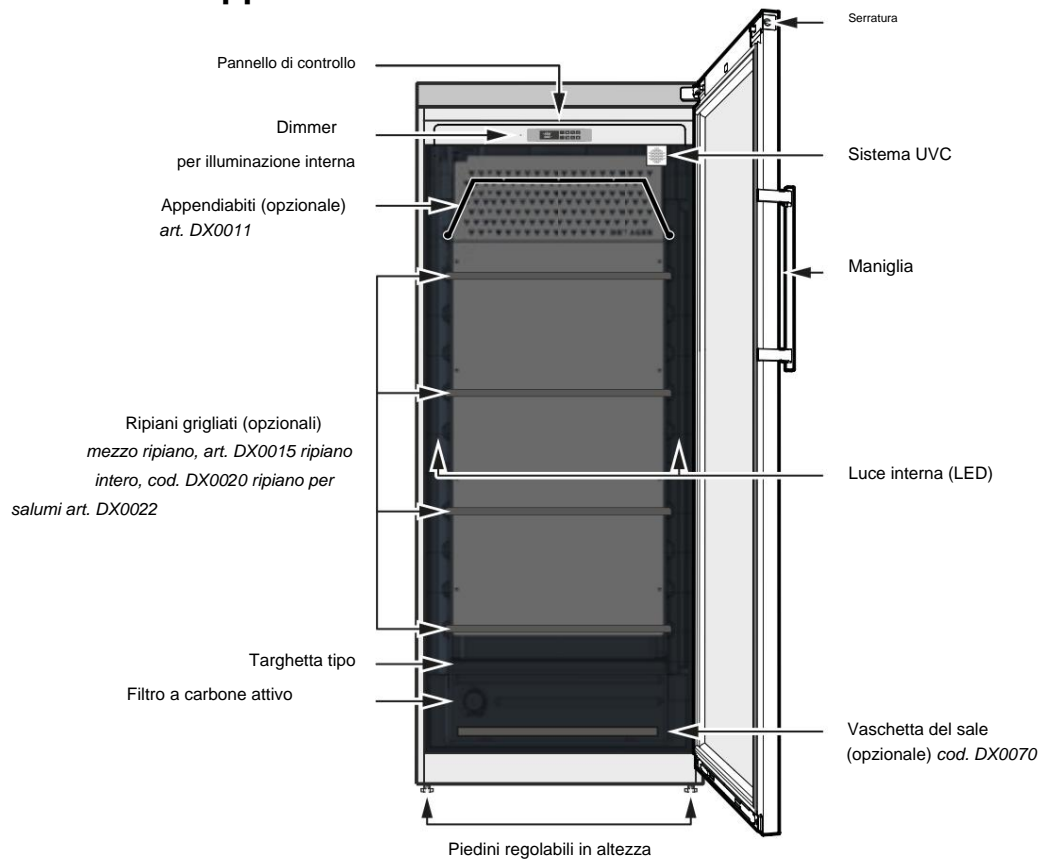
---

11. **Il filtro a carboni attivi e la lampada UVC deve essere sostituito annualmente.** Un messaggio di manutenzione viene visualizzato sul display prima che scada la durata (vedere **Manutenzione**, pagina 31).

## Dimensioni



## Descrizione dell'Apparecchio



## Sistemi integrati

### Humicontrol®

Controllo elettronico dell'umidità dal 60% al 90% (per questo sistema non è necessario il collegamento idrico o il serbatoio dell'acqua).

### DX Airreg®

Flusso d'aria ottimale, filtro a carbone attivo per aria fresca e disinfezione UVC

### Luce interna DX Led Lo

spettro luminoso non contiene alcuna radiazione ultravioletta, il risultato è un minimo di calore generato e nessun effetto sulla temperatura interna degli alimenti.

**Sbrinamento automatico, evaporazione automatica dell'acqua di condensa**

**Segnale di allarme ottico e acustico**

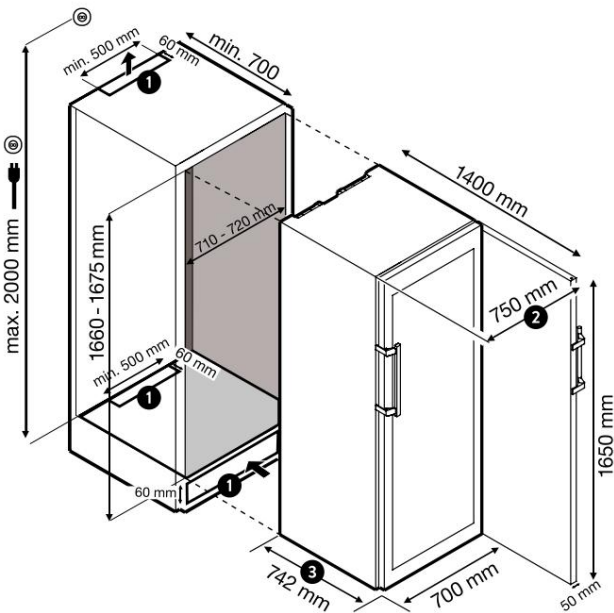
**Porta con serratura, cerniera porta intercambiabile**

**Installazione di integrazione possibile**

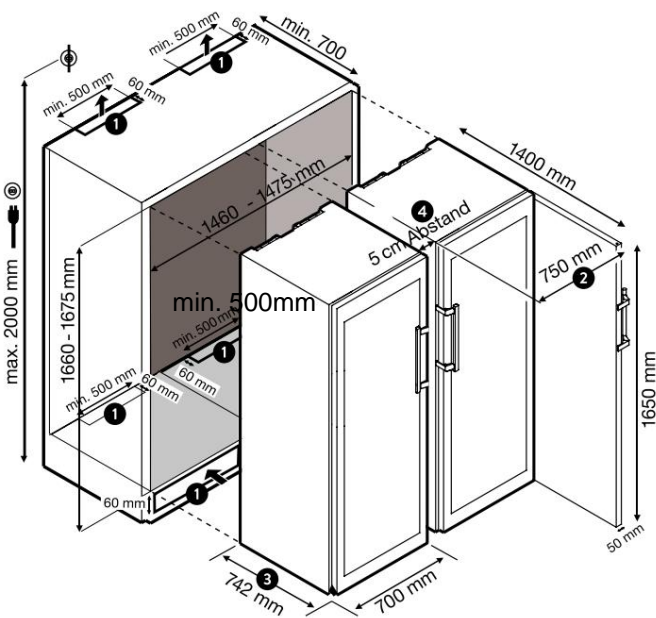
**Guarnizione porta magnetica**

## Disegno di integrazione

### Unità singola



### Fianco a fianco



- 1 I pozzi di ventilazione sono assolutamente necessari.  
Dimensione minima: 300 cm<sup>2</sup>. Possibile sul lato o sul retro.
- 2 Ingombro a porta aperta: 750 mm.
- 3 Ingombro totale corpo + porta (sporgente): 742 mm.
- 4 Copertura della distanza possibile grazie allo stampaggio DRY AGER®.  
Disponibile come accessorio nel nostro negozio: [www.dry-ager.com/shop](http://www.dry-ager.com/shop).

## Installazione dell'apparecchio

EN

• Evitare luoghi esposti alla luce diretta del sole, accanto a stufe, radiatore e simili.

• Il pavimento nella posizione deve essere orizzontale e livellato.  
Livellare eventuali irregolarità utilizzando i piedini di livellamento.

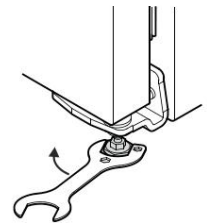
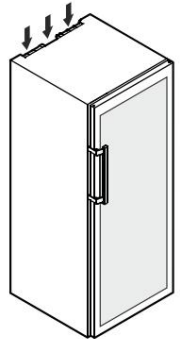
• **Non coprire la ventilazione**  
**aperture o grill.**

• Secondo la norma EN 378, il locale in cui è installato l'apparecchio deve avere un volume di 1 m<sup>3</sup> per 8 g di carica di refrigerante R 600a in modo che non si formino miscele gas-aria infiammabili nel locale in cui è installato l'apparecchio caso di una perdita nel circuito del refrigerante.

La quantità di refrigerante è indicata sulla targhetta identificativa all'interno dell'unità.

• Installare sempre l'unità direttamente sulla parete o installarlo professionalmente.

• Collocare l'unità nella sua posizione definitiva in corrispondenza di sito di installazione. Svitare il piedino di livellamento all'angolo della cerniera inferiore finché non poggia sul pavimento, quindi ruotare ulteriormente di 90°.

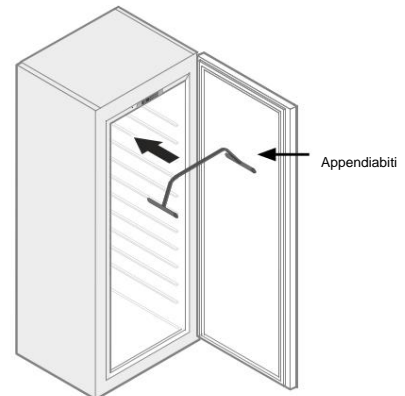


## Preparazione del dispositivo

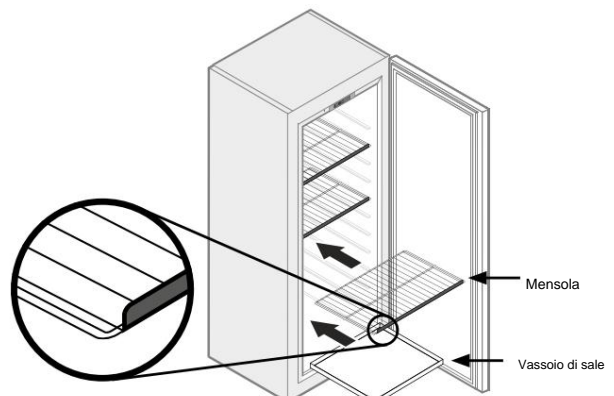
### 1. Pulire il dispositivo e gli accessori.

Vedere la sezione Istruzioni per la pulizia, pagina 30.

### 2. Inserire il gancio



### 3. Inserire la griglia e la vaschetta del sale









# Funzionamento dell'apparecchio



## Panoramica del pannello di controllo



### Tasti del controller

-  Incrementa il valore visualizzato.  
Per attivare/disattivare la disinfezione UVC, premere il pulsante per almeno 5 sec.
-  Diminuisce il valore visualizzato
-  Visualizza/modifica l'impostazione della temperatura.
-  Visualizza/modifica l'impostazione dell'umidità.  
Selezionare o confermare un parametro durante la programmazione.
-  Pulsante On/Off per illuminazione interna
-  Interruttore di accensione/spengimento

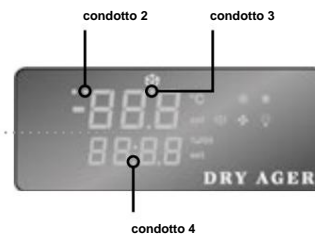
### Combinazioni di tasti del controller

-  + Blocco e sblocco della tastiera
-  + Accedere al menu di configurazione del controller






### Display e simboli del controller

Visualizzazione della temperatura

Visualizzazione dell'umidità



## Funzione Modalità Led/Simbolo

condotto 4	SU	Standby, punto decimale
°C	SU	Unità di temperatura °C
	SU	Raffreddamento
		Lampeggiante Ritardo raffreddamento
condotto 3 	SU	Sbrinamento attivo
	SU	Riscaldamento attivo
set	Lampeggiante	Setpoint temperatura (visualizzazione temperatura) / Setpoint umidità relativa (visualizzazione umidità)
((!))	SU	Allarme acustico
	SU	Fan in corsa
%RH	SU	Umidità relativa %unità
condotto 2	SU	Disinfezione UVC attiva



# Avvio dell'operazione

## 1. Collegamento elettrico

Leggere attentamente la sezione **Sicurezza elettrica** (pag. 22), prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

## 2. Accensione dell'apparecchio



Premere **una** volta finché il display non si accende.

## 3. Accensione/spengimento luce interna (opzionale)



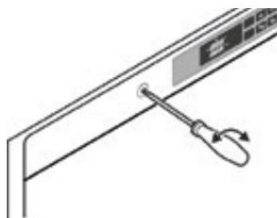
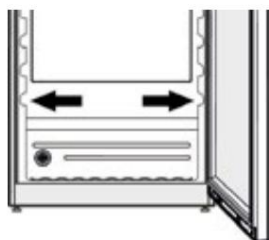
Premere **una** volta per accendere la luce interna. Ripeti per spegnere la luce.

### Luce interiore

L'interno del dispositivo è illuminato da una striscia luminosa a LED su entrambi i lati del contenitore interno.

L'illuminazione a LED corrisponde al gruppo di rischio RG2.

Per aumentare (diminuire) la luminosità del LED, ruotare la vite di regolazione in senso orario (antiorario) con un cacciavite (angolo di rotazione totale massimo ~300°).



### IMPORTANTE

*La copertura della luce può essere rimossa solo da personale del servizio clienti.*



### AVVERTIMENTO!

**Se il coperchio viene rimosso, non guardare direttamente la luce attraverso lenti ottiche da una distanza ravvicinata. Questo può danneggiare i tuoi occhi.**

## 4. Attivazione della disinfezione UVC



Premere **per** circa 5 secondi fino all'accensione del Led 2 sul display.

### IMPORTANTE

*La disinfezione UVC deve essere attivata durante l'invecchiamento a secco.*

## 5. Scelta del setpoint di temperatura e umidità

Le impostazioni di temperatura e umidità consigliate per la frollatura a secco dipendono dall'alimento.

Per la frollatura a secco di carne bovina e suina consigliamo 1,5 °C e 82% umidità relativa.

Per prosciutti e salumi in **post-stagionatura** consigliamo 8°C e 75% UR.

## 6. Impostazione della temperatura



1. Premere **imposta temp.** Tasto: Il valore impostato della temperatura è visualizzato e lampeggiante.
2. I tasti **freccia** e **pos** possono essere utilizzati per modificare il valore impostato.
3. Per confermare il valore impostato, premere **set temp.** chiave. Il display della temperatura ora indica il valore effettivo della temperatura.

## 7. Impostazione dell'umidità



1. Premere il tasto **set %RH**: L'umidità relativa impostata il valore è visualizzato e lampeggiante.
2. I tasti **freccia** e **pos** possono essere utilizzati per modificare il valore impostato.
3. Per confermare il valore impostato, premere il tasto **set %RH**. Il display dell'umidità ora indica il valore effettivo dell'umidità.

## 8. Tastiera di blocco e sblocco (opzionale)

La tastiera del controller può essere bloccata/sbloccata come segue:



### Serratura

Tenere **premuti** insieme per almeno 3 secondi. 'Pof' appare sul display per alcuni secondi.



### Sbloccare

Tenere **premuti** i **due** tasti per almeno 3 secondi. 'Pon' appare sul display per alcuni secondi.

## 9. Blocco e sblocco porta (opzionale)

La serratura della porta dell'apparecchio è dotata di un meccanismo di sicurezza.

### Blocco dell'apparecchio:

- Inserire la chiave come indicato dalla freccia 1
- Girare la chiave di 180°.

Per sbloccare il dispositivo è necessario ripetere la stessa procedura.

### Mancia:

Rispettare una distanza di 5 cm per installazioni affiancate. Ciò garantisce che gli apparecchi possano essere bloccati. Cambiare un cardine della porta (vedere pagina 32).

Stampaggio DRY AGER® disponibile su [www.dry-ager.com/shop](http://www.dry-ager.com/shop)



### AVVERTIMENTO!

**Pericolo di intrappolamento e soffocamento dei bambini a causa della porta dell'apparecchio bloccata. Conservare la chiave in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini e non nelle vicinanze dell'apparecchio.**

## Caricare il dispositivo con il cibo

### 1. Seleziona il cibo

#### IMPORTANTE

*Utilizzare solo alimenti con una catena del freddo mantenuta e manipolati in buone condizioni igieniche.*

Alcuni suggerimenti per la carne adatta:

- Utilizzare carne fresca con osso al massimo 5 giorni dopo la macellazione o max. Carne stagionata sottovuoto per 2 settimane (rimuovere la pellicola per la frollatura a secco).
- Singoli tagli stagionati (circa 2 - 4 kg) o mezze selle di carne sull'osso.
- Per ridurre al minimo la perdita di peso durante la stagionatura a secco, utilizzare carne con a strato protettivo abbastanza spesso di grasso.
- Raccomandazione per la frollatura della carne bovina: sella di una giovenca con buona copertura di grasso e marmorizzazione.

### 2. Attendere il raggiungimento del setpoint di temperatura

#### IMPORTANTE

*Prima di caricare l'apparecchio con il cibo, attendere per il raggiungimento del setpoint di temperatura.*

- Si noti che per il corretto funzionamento della regolazione dell'umidità, il l'apparecchio deve essere caricato con del cibo.

### 3. Riempi il dispositivo

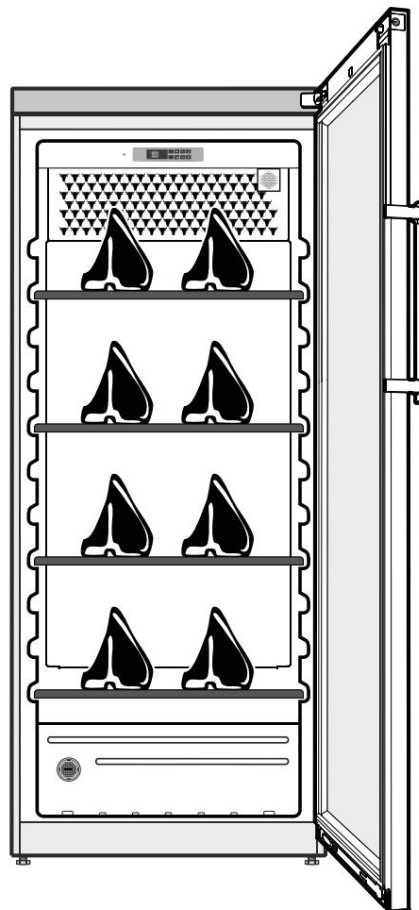
#### IMPORTANTE

*Quando si utilizza carne congelata, scongelarla prima di inserirla nell'apparecchio.*

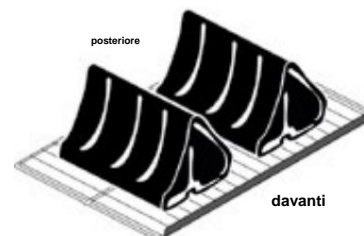
*Indossare indumenti protettivi puliti (guanti, ecc.) durante la manipolazione degli alimenti.*

*Per condizioni ottimali di frollatura a secco, è necessaria la circolazione dell'aria attorno al cibo: evitare il contatto reciproco e il contatto con il contenitore interno.*

### Opzione 1: posizionare il cibo sdraiato



Posizionare il cibo come mostrato nel disegno: impedire il contatto e il contatto reciproco con il contenitore interno.





#### 4. Considera il tempo di invecchiamento

Il tempo di stagionatura ottimale dipende da molti parametri. I tempi tipici di stagionatura, che possono essere considerati un riferimento di massima, sono i seguenti:

**Carne fresca di manzo:** ~ 21-28 giorni

**Carne fresca di suino:** ~ 14-21 giorni

**Carne confezionata sottovuoto** (rimuovere la pellicola prima della frollatura):  
fino a ~ 14-18 giorni

#### Durante il funzionamento del dispositivo

### IMPORTANTE

*Per mantenere la condizione climatica desiderata all'interno dell'apparecchio, assicurarsi che l'alimentazione di rete non venga interrotta per un tempo prolungato.*


*Pulire regolarmente il dispositivo (vedere la sezione **Istruzioni per la pulizia**, pagina 30).*

*Controllare regolarmente il cibo stagionato a secco. Se noti muffa, un odore insolito (ad es. pungente, putrido) o altra potenziale contaminazione del cibo, smaltiscilo in conformità con le norme e i regolamenti locali. Quindi pulire accuratamente l'apparecchio secondo la sezione **Istruzioni per la pulizia** (pagina 30).*

#### Spegnimento dell'appiange

Al termine dell'invecchiamento a secco dei prodotti all'interno dell'apparecchio, prima della pulizia dell'apparecchio o per altri motivi, è possibile spegnerlo come segue:



Premere  una volta fino a quando viene visualizzato 'OFF' e si accende il Led 4. L'apparecchio è ora in modalità standby con il compressore spento.

Se l'apparecchio deve essere spento per un certo periodo di tempo, spegnerlo e scollegare la spina o spegnere l'interruttore automatico / svitare il fusibile. Pulire l'apparecchio e lasciare la porta aperta per evitare odori sgradevoli.

## Istruzioni per la pulizia



AVVERTIMENTO!

**Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchio. Estrarre la spina di alimentazione o spegnere l'interruttore automatico / svitare il fusibile.**

**Per evitare lesioni o danni, non utilizzare attrezzature per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.**

### IMPORTANTE

*Non utilizzare spugne abrasive. Non utilizzare detergenti abrasivi contenenti solventi acidi o chimici. Per prima cosa, prova il pulitore su una piccola area in un punto non chiaramente visibile prima di pulire l'intera unità.*

**Non strofinare le superfici in acciaio inossidabile con panni sporchi, altrimenti potrebbero formarsi antiestetische macchie di ruggine.**

*Assicurarsi che nessun detergente o acqua di pulizia penetri nelle parti elettriche e nel pannello di ventilazione (nella zona delle teste di toro e sulla sterilizzazione UVC). Non utilizzare una spugna o un panno eccessivamente bagnati.*

*Non danneggiare o rimuovere la targhetta identificativa all'interno dell'apparecchio. È importante per il servizio clienti e per qualsiasi richiesta di garanzia.*

## Frequenza della procedura di pulizia

Pulire regolarmente l'interno e l'esterno dell'apparecchio e gli accessori seguendo le fasi di pulizia 1.-4. sotto.

### 1. Preparazione per la procedura di pulizia

- Indossare guanti protettivi puliti.
- Rimuovere tutti gli oggetti dall'interno dell'apparecchio e conservarli temporaneamente un luogo fresco.
- Spegnere l'apparecchio. Quindi scollegare il cavo di alimentazione o spegnere l'interruttore automatico/svitare il fusibile.
- Rimuovere tutti gli accessori come mensole, appendiabiti, vassoio da l'apparecchio.

### 2. Pulizia degli accessori

- Pulire l'attaccapanni, i ripiani e il vassoio con acqua tiepida e un detergente adatto come DRY AGER® SPECIAL CLEANER.
- Pulire gli altri accessori secondo le istruzioni per la pulizia specificate nei rispettivi manuali.

### 3. Pulizia dell'interno dell'apparecchio

- Usare un detergente umido (acqua tiepida+detergente adatto come il DRY AGER® SPECIAL CLEANER) panno morbido o spugna per pulire l'interno dell'apparecchio.
- Asciugare accuratamente tutte le parti con un panno morbido.
- Ripetere la procedura di pulizia se necessario.

### 4. Pulire l'esterno dell'apparecchio

- Pulire la superficie della porta e le pareti esterne con un panno morbido e pulito stoffa. Se necessario, è possibile utilizzare un detergente per acciaio inossidabile e vetro di buona qualità per pulire le superfici corrispondenti.

## Risoluzione dei problemi

### Malfunzionamenti

Potreste essere in grado di correggere i seguenti guasti controllando voi stessi le possibili cause.

#### • L'apparecchio non funziona

- L'apparecchio è acceso?
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente?
- Il fusibile è intatto/l'interruttore è inserito?

#### • Forte rumore di marcia

- L'apparecchio è posizionato saldamente sul pavimento?
- L'apparecchio fa vibrare mobili o oggetti vicini? Si prega di notare che i rumori causati dal circuito del refrigerante non possono essere evitati.

#### • La temperatura visualizzata non è abbastanza bassa

- L'impostazione della temperatura è corretta (vedere la sezione **Impostazione della temperatura**, pagina 27)?
- Montare un termometro separato all'interno dell'apparecchio per controllare la temperatura visualizzata dall'apparecchio.
- Il sistema di ventilazione funziona correttamente?
- L'apparecchio è installato troppo vicino a una fonte di calore?

#### La condensa si congela o non scorre nello scarico della condensa

- pulire lo scarico condensa con un attrezzo idoneo

Se nessuno dei malfunzionamenti si verifica e non è possibile eliminare il guasto da soli, contattare il servizio clienti (vedere la sezione **Servizio clienti**, pagina 31).

## Messaggio di errore

I messaggi di errore nella tabella seguente sono indicati sul display. Sono accompagnati da un allarme acustico, tacitabile e disattivabile premendo un qualsiasi tasto della tastiera di comando.

Motivi del messaggio		Effetto sull'apparecchio
P1	Temperatura dell'aria errore del sensore	Raffreddamento e riscaldamento sono spenti.
P2	Guasto del sensore di temperatura dell'evaporatore	Sbrinatorio a tempo determinato intervalli. Il display indica alternativamente il messaggio di errore e la temperatura all'interno dell'apparecchio.
P3	Umidità errore del sensore	Controllo dell'umidità è inattivo.
HA	Allarme alta temperatura	regolamento inalterato
LA	Bassa temperatura allarme	regolamento inalterato
HHA	Regolazione dell'allarme di umidità ALTA invariata	
LHA	La regolazione dell'allarme di bassa umidità rimane inalterata	

### Azione

Contattare il servizio clienti (vedere la sezione **Servizio clienti**, pagina 31).

Motivi del messaggio		Effetto sull'apparecchio
dA	Allarme porta: Porta aperto per un tempo prolungato	regolamento inalterato

### Azione

Il messaggio scompare una volta chiusa la porta.

Motivi del messaggio		Effetto sull'apparecchio
UCC	Durata dell'UVC bulbo raggiunto	regolamento inalterato

### Azione

vedere la sezione **Manutenzione** (pagina 13).

## Manutenzione

### Filtro UVC e carbone attivo

Classificazione delle lampade UV

Tipo: HNS 5W 2G7 DX, Potenza lampada: 5W, Voltaggio lampada: 24V Irraggiamento UVC iniziale > 0,16 W/m<sup>2</sup> a 1 m

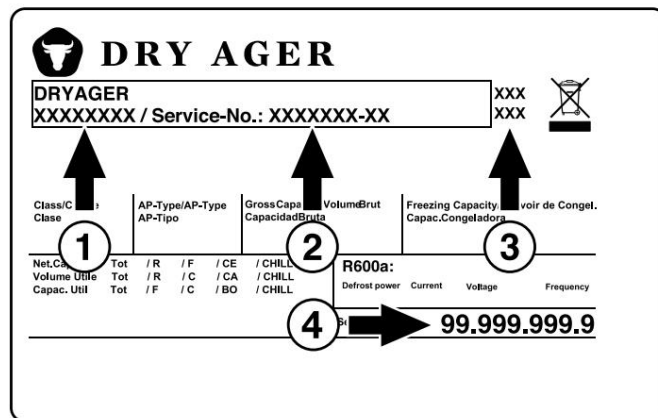
La lampadina UVC e il filtro a carboni attivi devono essere cambiati annualmente o una volta che l'apparecchio mostra il messaggio di avviso 'UCC' sul display.

Assicurarsi di aderire a queste linee guida per la manutenzione. Se non c'è sufficiente intensità della luce UVC, significa che l'apparecchio non funziona correttamente.

### Azione

Ordinare solo la lampadina di ricambio originale DRY AGER® UVC (art. n. DX0101) e il filtro a carboni attivi (art. n. DX0110) e sostituire entrambe le parti secondo le relative istruzioni.

## Assistenza clienti



Quando si contatta il servizio clienti, indicare il suffisso del numero di servizio della designazione del tipo e il numero di servizio (1) (2) (3) (4) come indicato sulla targhetta identificativa. La posizione della targhetta identificativa è indicata nella sezione **Descrizione dell'apparecchio** (pag. 24).

## Informazioni sull'apparecchio

Registrare queste informazioni quando l'apparecchio viene installato.

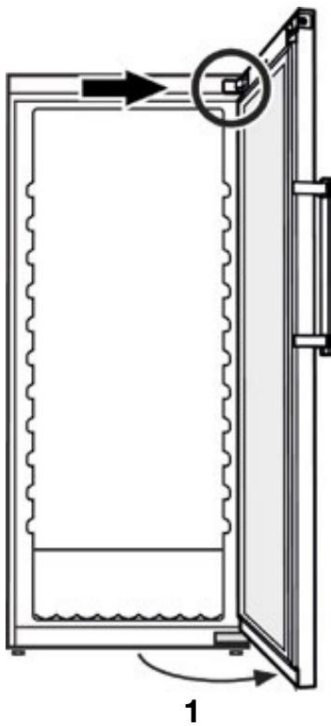
- ① Designazione del tipo: \_\_\_\_\_
  - ② Numero di servizio: \_\_\_\_\_
  - ③ Numero suffisso: \_\_\_\_\_
  - ④ Numero di servizio: \_\_\_\_\_
- Data di acquisto: \_\_\_\_\_
- Dove Acquistato: \_\_\_\_\_

## Disclaimer

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni alle merci refrigerate, anche se l'unità è difettosa entro il periodo di garanzia. Il produttore esclude inoltre la responsabilità per danni alle persone causati da merci immagazzinate in modo improprio e successivamente immesse sul mercato.

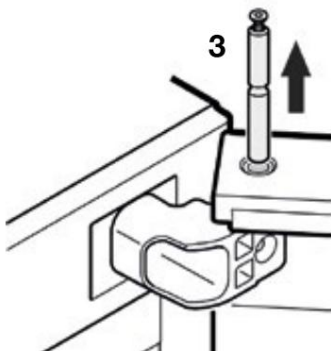
## Sostituzione dei cardini delle porte

I cardini delle porte devono essere cambiati solo da un esperto qualificato.  
La modifica dei cardini della porta deve essere effettuata da due persone.



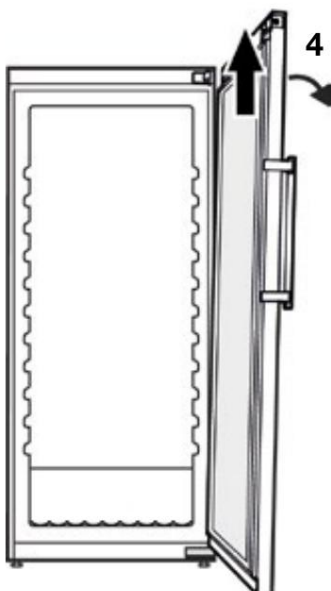
1. Aprire la porta di ca. 130°

2. Rimuovere la vite dalla cerniera staffa e inserirla di 3 o 4 giri nel perno della cerniera

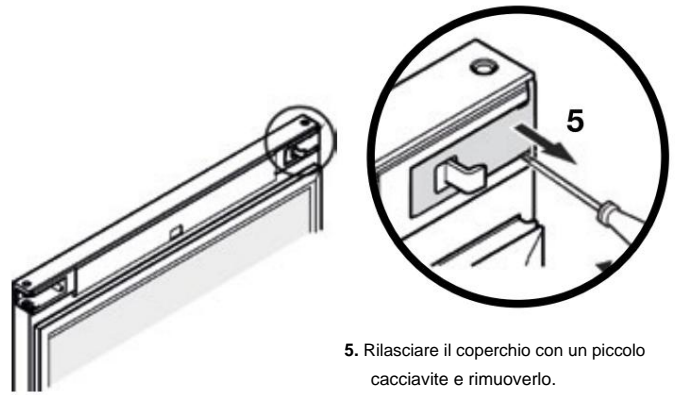


**Importante**  
La porta ora deve essere tenuta sicuro da una seconda persona.

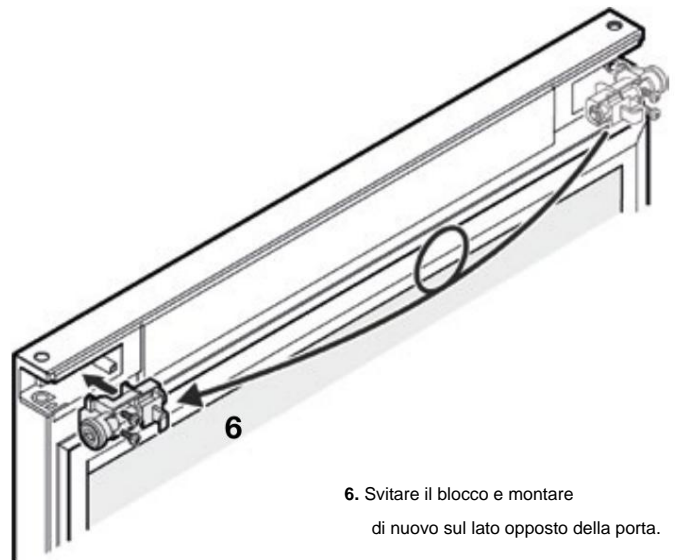
3. Estrarre il perno della cerniera.



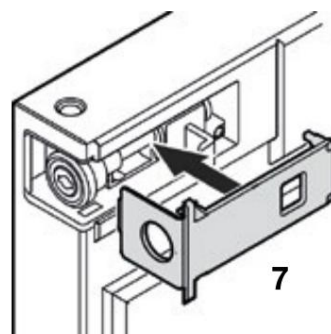
4. Inclinare leggermente la porta verso l'alto lato e rimuoverlo sollevandolo verso l'alto.



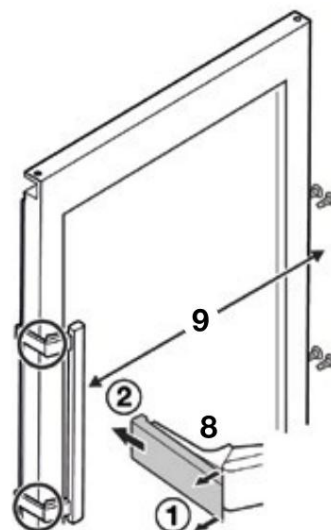
5. Rilasciare il coperchio con un piccolo cacciavite e rimuoverlo.



6. Svitare il blocco e montare di nuovo sul lato opposto della porta.

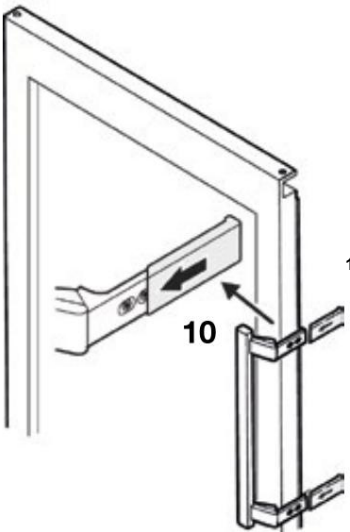


7. Fare clic sul coperchio in posizione.

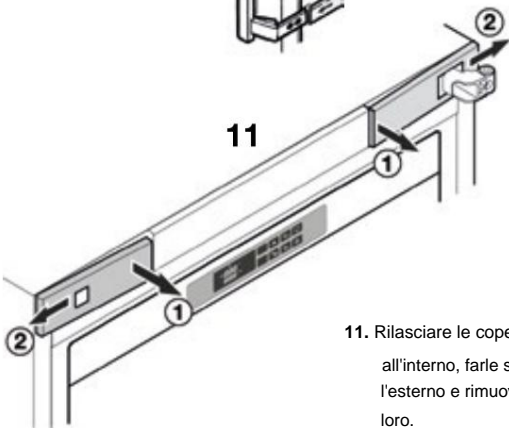


8. Rilasciare le piastre di pressione a la parte anteriore ① e tirarli indietro per rimuovere ②.

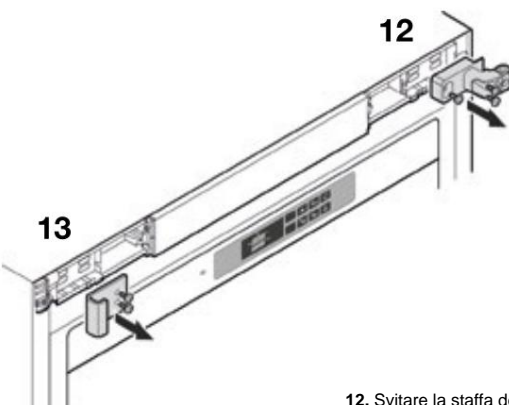
9. Svitare la maniglia della porta e installarlo di nuovo sul sito opposto.



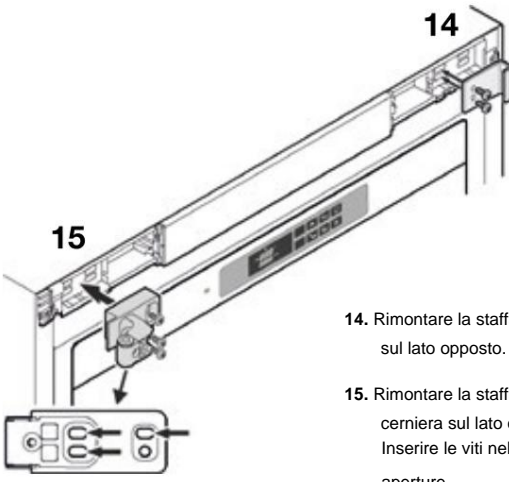
10. Spingere le piastre di pressione finché non si innestano.



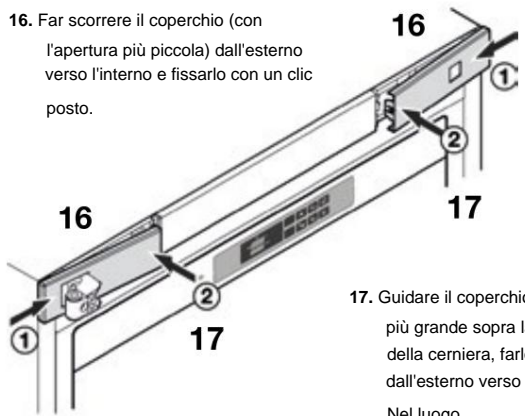
11. Rilasciare le copertine sull'all'interno, farle scorrere verso l'esterno e rimuoverle loro.



12. Svitare la staffa della cerniera.  
13. Svitare la staffa di chiusura.

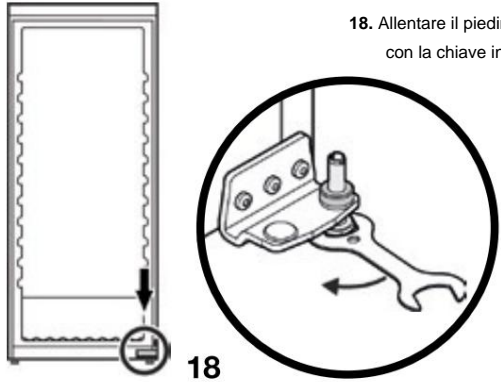


14. Rimontare la staffa di chiusura sul lato opposto.  
15. Rimontare la staffa della cerniera sul lato opposto. Inserire le viti nel contrassegno aperture.

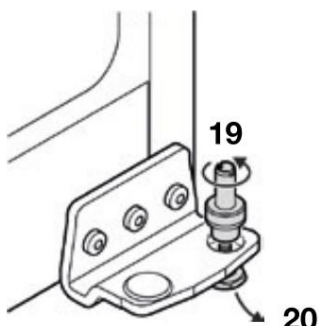


16. Far scorrere il coperchio (con l'apertura più piccola) dall'esterno verso l'interno e fissarlo con un clic posto.

17. Guidare il coperchio con l'apertura più grande sopra la staffa della cerniera, farlo scorrere dall'esterno verso l'interno e farlo scattare Nel luogo.

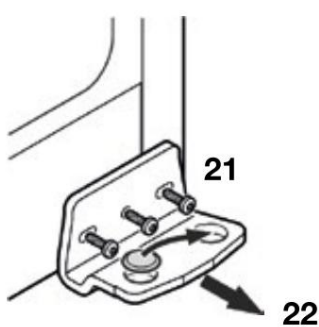


18. Allentare il piedino regolabile con la chiave in dotazione.



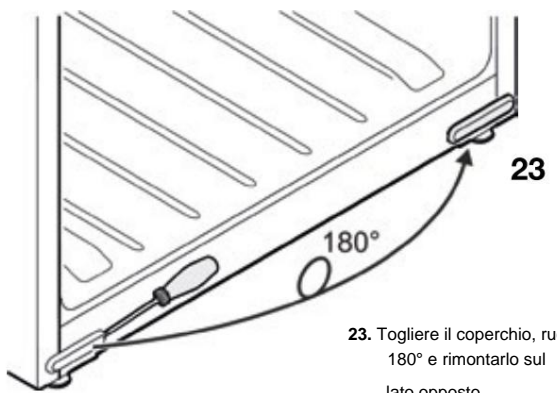
19. Tirare il perno della cerniera verso l'alto e svitarlo dal piede di regolazione.

20. Abbassare il piedino regolabile reparti per rimuoverlo.



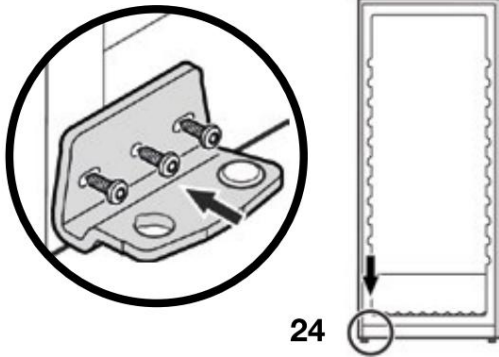
21. Svitare la staffa della cerniera.

22. Trasferire la copertina sul lato opposto.



23. Togliere il coperchio, ruotarlo di 180° e rimontarlo sul lato opposto.

24. Avvitare la staffa della cerniera in posizione



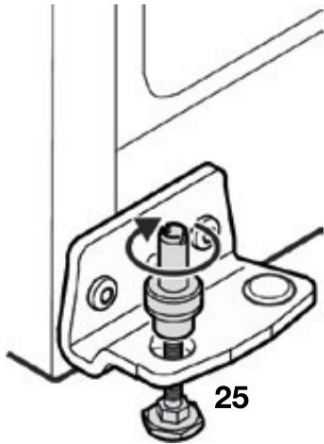
24



28



28. Inserire il perno della cerniera.



25

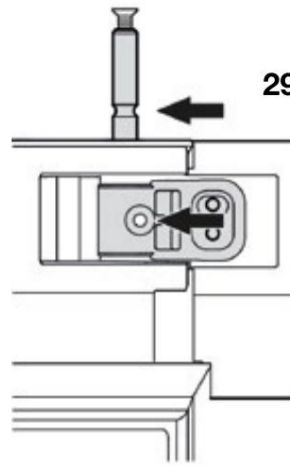
25. Montare il piedino regolabile da sotto e fissarvi il perno del cardine.



26

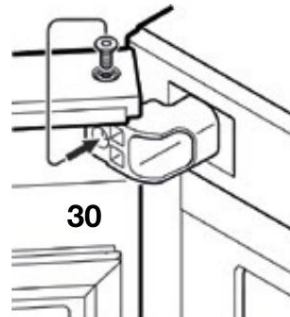
26. Inserire completamente il perno nella staffa della cerniera e serrare manualmente il piedino regolabile.

Vista frontale della staffa della cerniera superiore



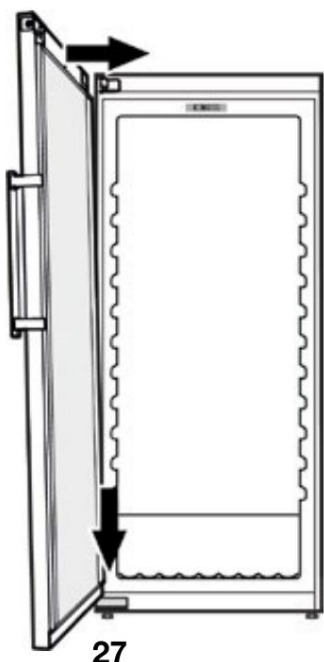
29

29. Spingere il perno della cerniera finché la scanalatura nel perno è allineata con il foro nella staffa cerniera



30

30. Rimuovere la vite dal perno della cerniera e avvitare nel foro nel supporto della cerniera.



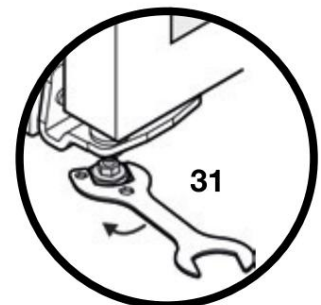
27

27. Posizionare la porta sul perno e sposta la parte superiore verso la staffa della cerniera.

**Importante**  
Ora la porta deve essere tenuta sicuro da una seconda persona.



31. Collocare l'apparecchio nella sua posizione definitiva al posto di installazione. Estendere il piedino regolabile nella staffa della cerniera inferiore finché non poggia sul pavimento, quindi fare un ulteriore passaggio Giro di 90°.

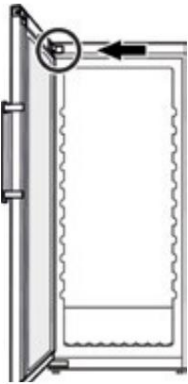


31

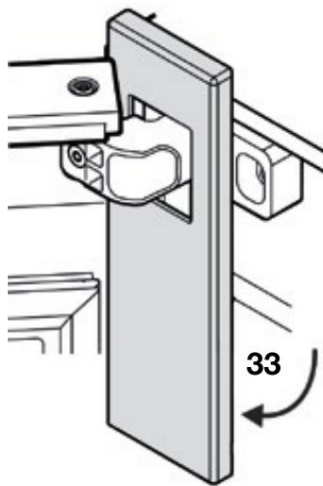


**Regolazione dell'inclinazione laterale della porta**

Se la porta è inclinata, regolare l'angolo

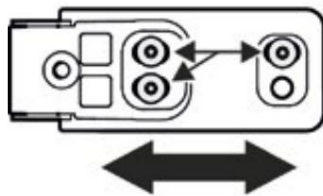


32. Rilasciare il coperchio all'interno e scivolare verso l'esterno.



33. Ribaltare il coperchio verso il basso.

**Vista frontale della staffa della cerniera superiore**



34. Allentare le viti e far scorrere staffa cerniera a destra o sinistra. Serrare le viti.

Rimontare il coperchio seguendo le istruzioni sopra in ordine inverso.

Chiudere la porta e verificare che sia allineata con le pareti laterali dell'apparecchio.



# DRY AGER

BUILT FOR BEEF

---

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

**Mackstraße 90 – 88348 Bad Saulgau**

**Telefono: +49 7581 90 43 0 – 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](http://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)