

Dry Aging professionale a casa e in azienda, con la nuova serie DRY AGER® Premium S.

Sommario	Pagina
Invecchiamento a secco	2
Istruzioni di sicurezza e avvertenze	3
Classe climatica	4
Risparmio energetico	4
Collegamento elettrico	4
Emissione di rumore	4
Informazioni sullo smaltimento	4
Area di applicazione dell'unità	4
Suggerimenti per iniziare rapidamente	5
Descrizione dell'unità	6
Sistemi integrati	6
Dimensioni	7
Disegni di installazione	7
Impostazione dell'unità	8
Preparazione dell'unità	8
Caricare l'unità con il cibo	8
Selezione del cibo	8
Caricamento dell'unità	8
Considerando il tempo di maturazione	9
Durante l'operazione	9
Spegnimento dell'unità	9
Elementi di comando e controllo	10
Panoramica dei controller	10
Pulsanti di controllo	10
Combinazioni di pulsanti di controllo	10
Simboli e personaggi	10
Avvio dell'operazione	11
Alimentazione elettrica	11
Accensione dell'unità	11
Accensione/spegnimento dell'illuminazione interna	11
Accensione della sterilizzazione UVC	11
Modalità standard	11
Attiva la modalità standard	11
Selezione Dry Aging o produzione di prosciutti e salumi	11
Impostazione della temperatura	12
Impostazione dell'umidità	12
Invecchiamento intelligente * modalità	12
Invecchiamento intelligente * Selezione il programma	12
Avvia SmartAging *	12
Completa SmartAging *	12
Blocco e sblocco della tastiera	12
Bloccare e sbloccare le porte	12
Pulizia	13
Preparazione	13
Pulizia degli accessori	13
Pulizia degli interni	13
Avvio del programma di pulizia	13
Pulizia dell'esterno	13
Risoluzione dei problemi	13
Messaggi di allarme	14
Manutenzione	14
Assistenza clienti	14
Informazioni sull'unità	14
Disclaimer	14
Invecchiamento intelligente * selezione del programma	15
Guida al programma	16
Cambiare la cerniera della porta	20

Invecchiamento a secco

Le cose buone arrivano a chi sa aspettare, soprattutto quando si tratta di cibo stagionato a secco.

Il Dry Aging è una delle più antiche tecniche di preparazione conosciute che richiede tempo, pazienza e attenzione ai dettagli. È un processo che non deve essere affrettato. La ricompensa sono sfumature di sapore inaspettate e cambiamenti di consistenza che rendono unici la carne, il pesce o il prosciutto. Bistecche tenere come il burro. Pesce, infinitamente intenso e dal morso incomparabile.

Prosciutti e salsicce fatti in casa dal gusto fenomenale. Insomma, cibo al massimo livello di raffinatezza

Come funziona il Dry Aging?

Durante la frollatura nell'armadio DRY AGER®, carne, pesce, prosciutto, salsiccia o formaggio maturano per un certo periodo di tempo a temperatura, umidità, movimento dell'aria e qualità dell'aria controllate. Invece di giacere ermeticamente nella pellicola, il cibo può maturare in pace e fare ciò che ama fare: respirare.

L'armadio per invecchiamento a secco DRY AGER® combina metodi consolidati con una tecnologia all'avanguardia per rendere l'invecchiamento a secco più semplice, sicuro e coerente che mai. Grazie a SmartAging®, ora non solo la carne di manzo, ma anche il prosciutto, il salame, gli insaccati, il pesce, il formaggio e altro ancora possono essere stagionati, tutto con il semplice tocco di un pulsante!

La chiave è la sofisticata tecnologia Dry Aging

I modelli DRY AGER® Premium S hanno una gamma di parametri così ampia che, in combinazione con una tecnologia sofisticata, è possibile l'invecchiamento di un'ampia varietà di alimenti. Diverse innovazioni protette dalla legge garantiscono un controllo preciso della temperatura nell'intervallo compreso tra 0 °C e +30 °C. Anche l'umidità gioca un ruolo importante e, grazie a HumiControl®, viene controllata elettronicamente nel range dal 40% al 90%. Per inciso, senza bisogno di un collegamento idrico o di un serbatoio dell'acqua, è sufficiente un collegamento alla rete elettrica da 230 V.

Insieme al sistema integrato DX AirReg®, un microclima per - si ottiene un adattamento perfetto al prodotto anche in caso di forti fluttuazioni - zioni a temperatura ambiente.

Innovazioni Made in Germany!

Vi auguriamo tanto piacere e divertimento con il Dry Aging

Christian, Aaron, Andreas e Manfred Landig



Al DRY AGER®, macellai, sommelier di carne e professionisti del barbecue rispondono con competenza alle domande che sanno di cosa stanno parlando.

Contatto diretto del produttore:

+4975819043-0 | info@dry-ager.com

Istruzioni di sicurezza e avvertenze

- Per evitare lesioni personali e danni materiali, l'unità dovrebbe essere disimballata e installata da due persone.
- In caso di danni all'unità, contattare immediatamente il fornitore - subito prima di collegarlo.
- Per garantire un funzionamento sicuro, installare e collegare l'unità solo in conformità ballare con le istruzioni per l'uso.
- In caso di guasto scollegare l'unità dalla rete elettrica. Estrarre la spina di alimentazione oppure rimuovere o svitare il fusibile.
- Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica non tirare il cavo di collegamento ma la spina.
- Riparazioni e interventi sull'unità possono essere eseguiti solo da al servizio clienti, altrimenti potrebbero verificarsi notevoli pericoli per l'utente. Lo stesso vale per la sostituzione del cavo di alimentazione.
- Non maneggiare fiamme libere o fonti di accensione all'interno dell'unità. Durante il trasporto e la pulizia dell'unità, fare attenzione a non danneggiare il re - circuito di refrigerazione. In caso di danni, tenere lontane fonti di accensione e ventilare bene il locale.
- Non utilizzare piedistalli, cassette, porte, ecc. come gradini o come supporto.
- Questa unità può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se è stato dato loro un super - visione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i rischi connessi. I bambini non sono ammessi per giocare con l'unità. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Evitare il contatto prolungato della pelle con superfici fredde o refrigerate/congelate merce. Ciò può portare a dolore, intorpidimento e congelamento. In caso di contatto prolungato con la pelle, adottare misure protettive, ad esempio utilizzare guanti.
- Non consumare cibi scaduti, questo può portare al cibo avvelenamento.
- Sostanze esplosive o bombolette spray con propellenti infiammabili, come propano, butano, pentano, ecc. non devono essere conservate nell'apparecchio. Eventuali gas fuoriusciti potrebbero potenzialmente essere incendiati da componenti elettrici. Tali bombolette spray possono essere identificate dalla scritta stampata tende o un simbolo di fiamma.
- Non conservare le chiavi delle unità dotate di serratura vicino all'unità o a portata di mano bambini.
- L'unità è progettata per uso interno. Non utilizzare l'unità fuori - porte o in zone umide o vicino a spruzzi d'acqua.
- La striscia luminosa a LED nell'unità viene utilizzata per illuminare l'interno del unità. Non è adatto per l'illuminazione della stanza.
- Quando si trasporta o si utilizza l'unità ad un'altitudine superiore a 1500 m sul livello del mare, il vetro della porta potrebbe rompersi a causa della ridotta pressione dell'aria. I frammenti sono taglienti e possono causare gravi lesioni.
- Riparazioni ed interventi sull'apparecchio devono essere effettuati solo con la spina di alimentazione visibilmente scollegata.



AVVERTIMENTO

Non utilizzare ausili meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli consigliati dal produttore.



AVVERTIMENTO

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



AVVERTIMENTO

Questa unità contiene una lampadina UVC. Non guardare mai direttamente la fonte di luce.



AVVERTIMENTO

Non utilizzare dispositivi elettrici all'interno dell'unità.



AVVERTIMENTO

Non è consentito posizionare e utilizzare prese multiple/strisce di distribuzione e altri dispositivi elettrici (ad es. trasformatori alogeni) sul retro delle unità.



AVVERTIMENTO

Non chiudere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento dell'unità o nell'alloggiamento di installazione.



AVVERTIMENTO

Non danneggiare il circuito frigorifero.



AVVERTIMENTO

Pericolo di lesioni dovuto a scossa elettrica! Le parti sotto tensione si trovano sotto il coperchio. L'illuminazione interna a LED può essere sostituita o riparata solo dal cliente - assistenza o da personale qualificato addestrato a tale scopo.



AVVERTIMENTO

Pericolo di lesioni a causa della lampada a LED. Se la copertura è difettosa: non guardare direttamente da vicino l'illuminazione con lenti ottiche. Ciò può provocare danni agli occhi.



Questo simbolo è riportato sul compressore e in - indica il pericolo di sostanze pericolose infiammabili posizioni.

Classe climatica

La classe climatica indica la temperatura ambiente alla quale l'unità può essere utilizzata per raggiungere la piena capacità di raffreddamento.

- La classe climatica è stampata sulla targhetta identificativa.
- La posizione della targhetta è visibile nel capitolo Unità descrizione (pagina 6).

Classe climatica	massimo temperatura ambiente	massimo rel. umidità
7	35 °C	75%

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

Non utilizzare l'unità al di fuori delle temperature ambiente specificate!

Risparmio energetico

- Garantire sempre una buona ventilazione. Non coprire le aperture o le griglie di ventilazione.

• Mantenere sempre libere le fessure di ventilazione della ventola.

- Non installare l'unità in una zona esposta alla luce solare diretta, accanto a una stufa, riscaldatore o simili.

- Il consumo energetico dipende dalle condizioni di installazione come la temperatura ambiente.

- Aprire l'unità per il minor tempo possibile.

I depositi di polvere aumentano il consumo di energia:

Pulire la polvere dal refrigeratore con lo scambiatore di calore (griglia metallica sul retro dell'unità) una volta all'anno.

Collegamento elettrico

L'unità deve essere utilizzata esclusivamente utilizzando l'alimentazione CA.

- La tensione e la frequenza consentite sono stampate sulla targhetta. La posizione della targhetta è riportata nel capitolo Descrizione dell'unità (pagina 6).

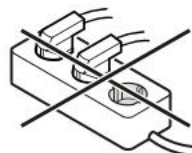
- La presa deve essere adeguatamente messa a terra e dotata di fusibile elettrico.

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

- La presa non deve trovarsi dietro l'unità e deve essere facilmente accessibile.

- Non collegare l'unità utilizzando prolunghe o prese di distribuzione.

- Non utilizzare inverter autonomi (che convertono la corrente continua in corrente alternata o trifase) o prese a risparmio energetico. Rischio di danni all'elettronica!



Emissione di rumore

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

Informazioni sullo smaltimento

L'unità contiene materiali di valore e deve esserlo smaltiti separatamente dai rifiuti urbani indifferenziati. Lo smaltimento delle unità dismesse deve essere effettuato in modo professionale e appropriato in conformità con le normative e le leggi locali vigenti.



Non danneggiare il circuito frigorifero dell'unità dismessa durante la rimozione, per garantire che il refrigerante contenuto (informazioni sulla targhetta identificativa) e l'olio non possano fuoriuscire in modo incontrollato.

- Estrarre la spina di alimentazione
- **Tagliare il cavo di collegamento**
- Rendere l'unità inutilizzabile



Pericolo di soffocamento a causa del materiale di imballaggio e delle pellicole! Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio. Portare il materiale di imballaggio presso un punto di raccolta ufficiale.

Area di applicazione dell'unità

L'unità è adatta esclusivamente per il raffreddamento/condizionamento di carne o alimenti in ambienti domestici o lavorativi.

Non sono ammesse tutte le altre tipologie di candidatura. L'unità non è adatta per la conservazione e il raffreddamento di farmaci, plasma sanguigno, preparati di laboratorio o sostanze e prodotti simili soggetti alla Direttiva sui dispositivi medici 2007/47/CE. Un uso improprio dell'unità può causare danni alla merce immagazzinata o il suo deterioramento. Inoltre l'apparecchio non è adatto al funzionamento in aree potenzialmente esplosive, all'aperto o in aree con umidità e spruzzi d'acqua.

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

Suggerimenti per iniziare rapidamente

Questi suggerimenti rapidi non sostituiscono le informazioni dettagliate su funzionamento, avvertenze e pericoli contenute negli altri capitoli delle istruzioni per l'uso.

Informazioni generali

1. Pulire l'interno dell'unità. È preferibile pulire con DRY AGER®

Detergente speciale, articolo n. Z33145. Al termine di ogni processo di invecchiamento, attivare oltre al detergente spray anche il programma di prepulizia (P16). Durata: 2 ore.

2. Al momento dell'ordine: disimballare i blocchi di sale (rimuovere la pellicola) e posizionare i blocchi nella teglia in acciaio inossidabile. Centrare il vassoio sul pavimento. Se si forma del liquido, svuotare la vaschetta. Idealmente, controllare ogni 2 - 3 giorni.

3. Collegare l'unità a una presa da 220-240 V e non utilizzare a presa multipla.

4. È possibile utilizzare l'armadio della serie DRY AGER® Premium S due diverse modalità:

Modalità standard

Il display mostra i valori di temperatura e umidità. Questi possono essere impostati nell'intervallo compreso tra 0 - / +30 °C e tra 40 e 90% UR. L'impostazione di fabbrica all'avvio è 1,5 °C e 82% di umidità. Questa impostazione è ideale per la frollatura a secco di manzo o maiale. Ulteriori dettagli sull'utilizzo della modalità Stan dard sono disponibili a pagina 11.

Modalità SmartAging®

Sul display vengono visualizzati il programma SmartAging® ("PG" + numero di programma) e la temperatura. Programmi di invecchiamento ben studiati e sviluppati da professionisti ti permettono di invecchiare alla perfezione. Viene selezionato il numero di programma appropriato (vedere Selezione del programma SmartAging®, pagina 15), impostato nel controller e si è pronti a partire. I dettagli sull'uso della modalità SmartAging® si trovano a pagina 12.

5. Indossare sempre guanti protettivi quando si entra in contatto con il prodotto. Allo stesso modo al momento dell'acquisto prestare attenzione a come il venditore tratta la merce.

6. Il filtro a carboni attivi e la lampada UVC devono essere rimessi a nuovo posizionati annualmente affinché l'unità funzioni correttamente. Prima della fine della durata utile, sul display viene visualizzato un messaggio di manutenzione (vedere Manutenzione, pagina 14).

Consigli per la carne

La carne è di gran lunga il prodotto stagionato a secco più comune, quindi ecco alcuni suggerimenti speciali:

1. La carne destinata alla frollatura a secco deve essere fresca, preferibilmente max. 5 giorni dopo macellare. Anche la carne conservata nei sacchetti sottovuoto può essere stagionata; il programma di invecchiamento appropriato si trova a partire da pagina 16.

Suggerimento per la carne di manzo stagionata a secco: utilizzare mezze selle di giovenca e cercare una buona marezzatura e copertura di grasso.

2. Appendi mezze selle di manzo al gancio nell'armadio DRY AGER® o posiziona i tagli sui ripiani opzionali.

3. Capacità di carico con grucce: massimo 2 mezze selle con una lunghezza di 0,5 m ciascuno si adattano all'unità, a questo scopo sono necessari 2 ganci.

4. Capacità di carico con ripiani (opzionale): massimo 20 kg i pezzi o i tagli si adattano a un totale di due ripiani. Durante la frollatura a secco della carne sugli scaffali, assicurarsi che il grasso sia ben coperto e, se possibile, maturare con l'osso.

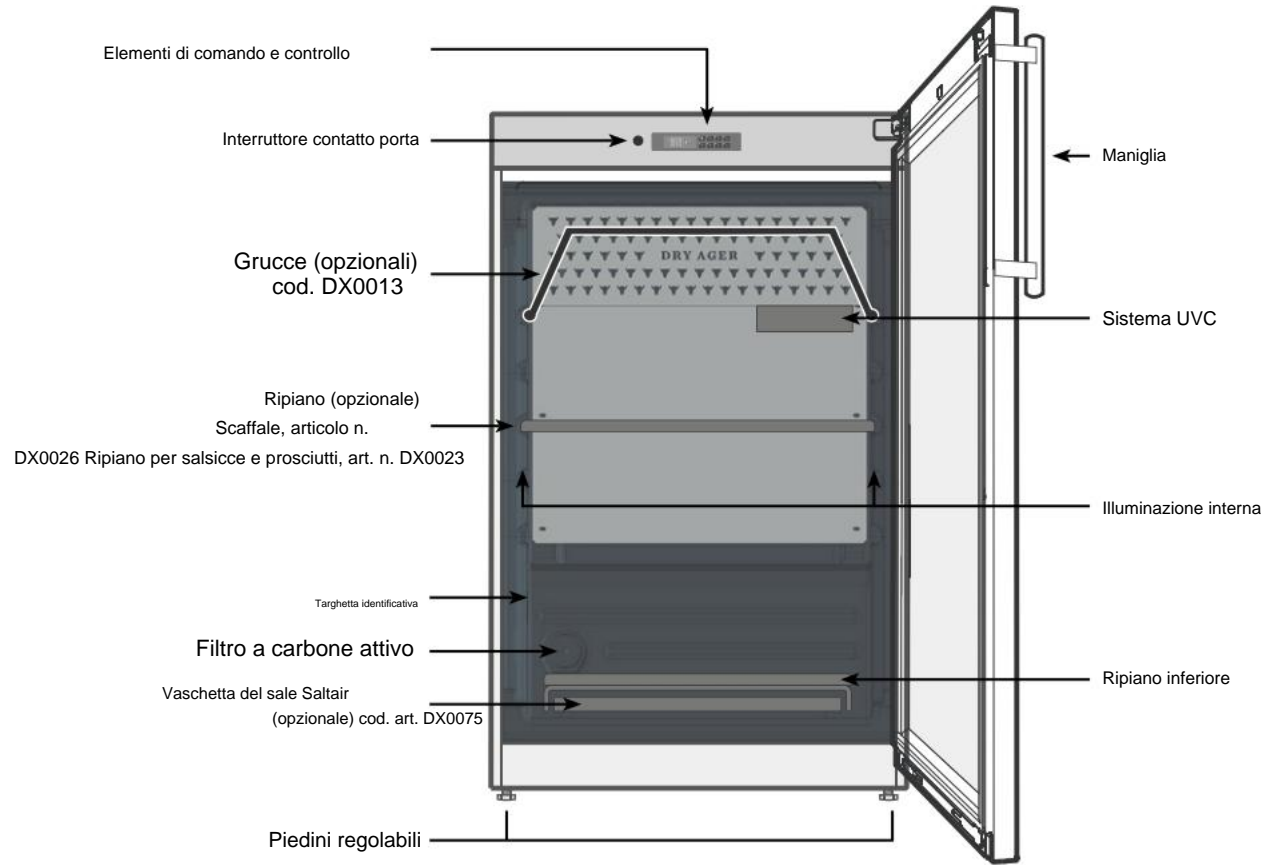
5. Ideale i tempi di stagionatura sono di 21-28 giorni, ma il tempo di stagionatura è superiore Sono possibili anche 4 settimane. Il sapore della carne diventa poi ancora più intenso.

Suggerimento: qui è indispensabile sfruttare l'ambito funzionale della tecnologia SmartAging® integrata per effettuare la corretta impostazione completamente automatica. Maggiori dettagli a pagina 12.

La Bibbia dell'invecchiamento a secco

Ulteriori consigli su altri alimenti come salsiccia, prosciutto, pesce, formaggio, verdure e molto altro si trovano nel libro La Bibbia dell'invecchiamento a secco: l'opera standard definitiva per il funzionamento di questo armadio.





Sistemi integrati

SmartAging®

Aprire un vasto spettro di opzioni di invecchiamento a secco grazie all'innovativo controllo del programma. Manzo, maiale, selvaggina, pollame, prosciutto, salsiccia, pesce, formaggio, vino, erbe aromatiche, pasta o frutta. Le possibilità sono quasi infinite.

DX TasteReg®

Determinare il gusto del prodotto completamente stagionato e scegliere tra tre possibili intensità (base/intenso/intenso+) *.

*non possibile per tutti gli alimenti.

Sbrinatorio automatico, evaporazione automatica dell'acqua di condensa, allarme visivo e acustico, porta con serratura, cerniera porta intercambiabile, possibilità di installazione integrata, guarnizione magnetica della porta.

Humicontrol®

Regolazione elettronica dell'umidità dal 40 al 90% (non è necessario alcun collegamento idrico).

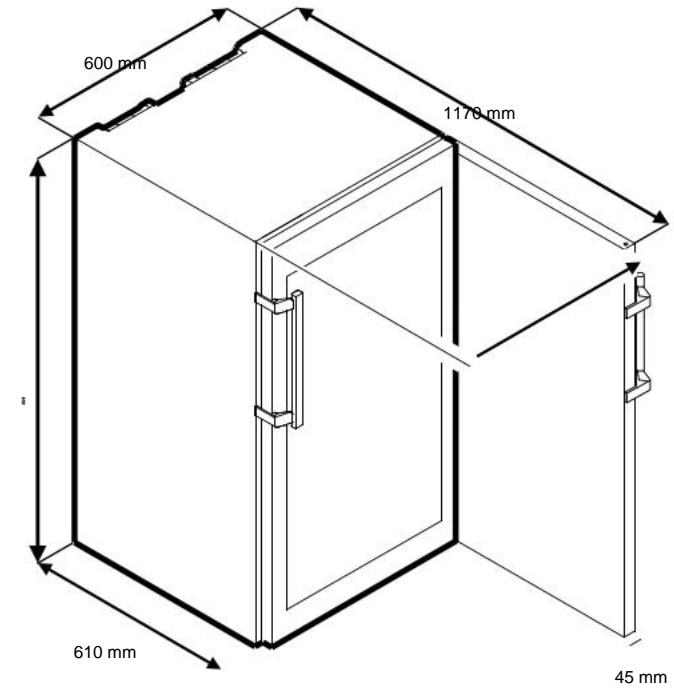
DX AirReg®

Flusso d'aria ottimale, filtro a carboni attivi per aria fresca e Sterilizzazione UVC

Illuminazione interna DX

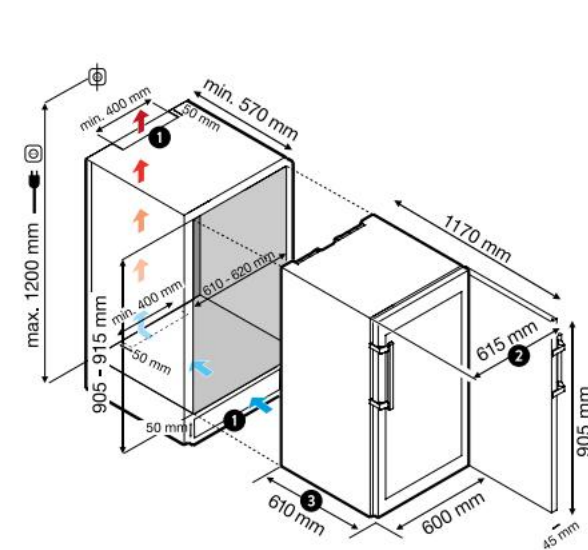
Led Lo spettro luminoso non contiene radiazioni ultraviolette. Generazione minima di calore, nessun riscaldamento selettivo della carne.

Dimensioni



Disegni di installazione

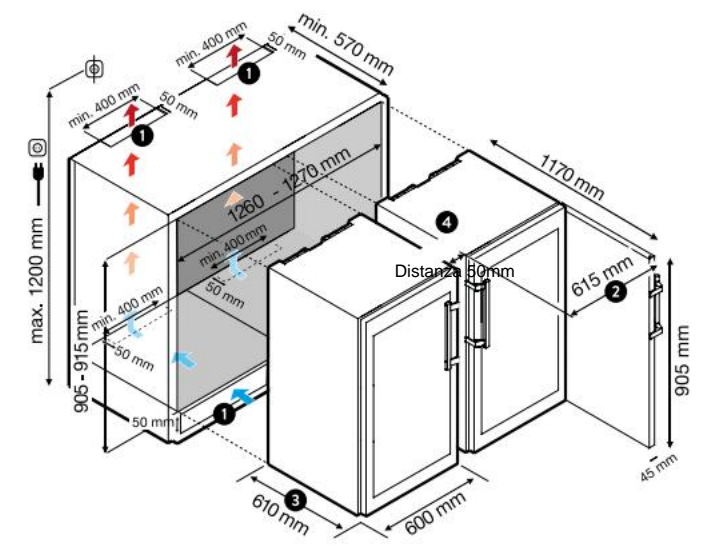
Unità singola



1 Pozzi di ventilazione assolutamente necessari. Possibile anche lateralmente o posteriormente. Dimensione minima: 200 cm²

2 Ingombro a porta aperta: 615 mm.

Unità affiancate



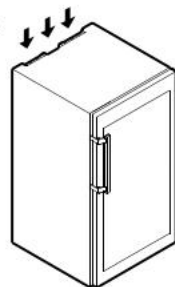
3 Dimensioni di ingombro corpo + anta (sporgente): 610 mm.

4 Copertura della distanza mediante rivestimento in acciaio inox su misura, disponibile come accessorio (articolo n. DX0031).

Impostazione dell'unità

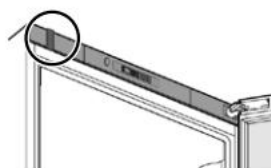
- Non installare l'unità in una zona esposta alla luce solare diretta, accanto a una stufa, riscaldatore o simili.
- Il pavimento nel luogo di installazione deve essere orizzontale e piano. Compensare le irregolarità utilizzando i piedini regolabili.

- Non coprire le aperture di ventilazione o griglie di ventilazione.
- Secondo la norma EN 378, il locale di installazione dell'unità deve avere un volume di 1 m³ per 8 g di carica di refrigerante R600a, in modo che in caso di perdita del circuito del refrigerante non si possa sviluppare alcuna miscela gas-aria infiammabile nel locale di installazione dell'unità. La quantità di refrigerante è indicata sulla targhetta all'interno dell'unità (pagina 14).



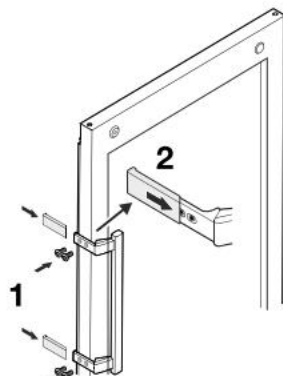
- Installare sempre l'unità direttamente contro la parete o installarla professionalmente.

- Rimuovere il blocco arancione per il trasporto.

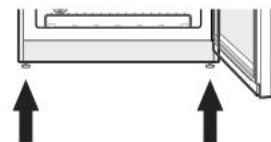


- Installare la maniglia della porta

1. Avvitare saldamente la maniglia della porta.
2. Spingere le piastre di pressione finché non si incastrano.



- Il pavimento su cui è posizionata l'unità deve essere orizzontale e livellato. Compensa i pavimenti irregolari con i piedini regolabili.

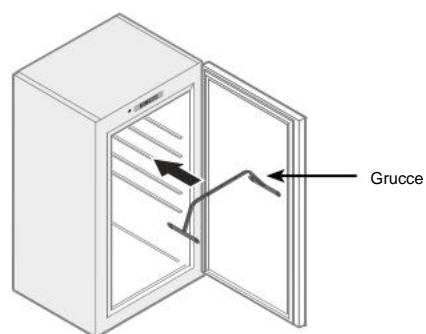


Preparazione dell'unità

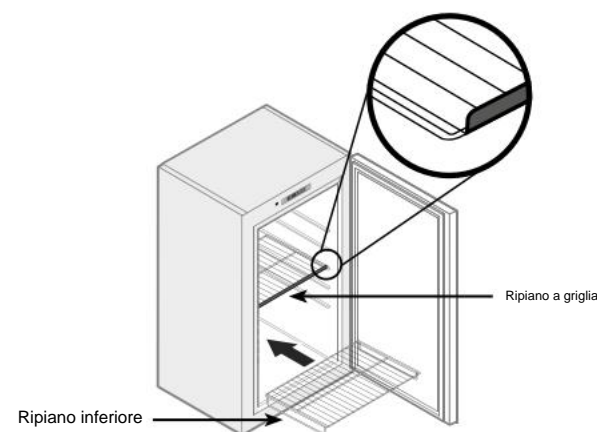
1. Pulire l'unità e gli accessori

Vedere la sezione Pulizia, pagina 13.

2. Inserire le grucce



3. Inserire la griglia e il ripiano inferiore



Caricare l'unità con il cibo

Nota importante: per ottenere un prodotto finale ottimale è necessario non sovraccaricare l'unità e garantire uno spazio sufficiente tra i prodotti. Ad esempio, per la produzione di salsicce nel DX 500 Premium S, la quantità ottimale di carico è di 4 kg.

1. Selezione del cibo

IMPORTANTE

Utilizzare solo alimenti con catena del freddo mantenuta e manipolati in condizioni igieniche perfette.

Note per la carne adatta:

- Se possibile, utilizzare carne fresca con osso entro e non oltre 5 giorni dalla macellazione o max. Carne stagionata sotto vuoto per 2 settimane (rimuovere la pellicola per la frollatura a secco).
- Utilizzare mezze selle o tagli singoli (almeno 2 kg).
- Utilizzare carne con uno strato protettivo di grasso sufficientemente spesso da ridurre al minimo perdita di peso durante la frollatura.
- Raccomandazione per manzo Dry Aged: mezza sella di giovenca con buon strato di grasso e marezatura.

3. Caricamento dell'unità

IMPORTANTE

Scongelare i prodotti congelati prima di inserirli nell'unità.

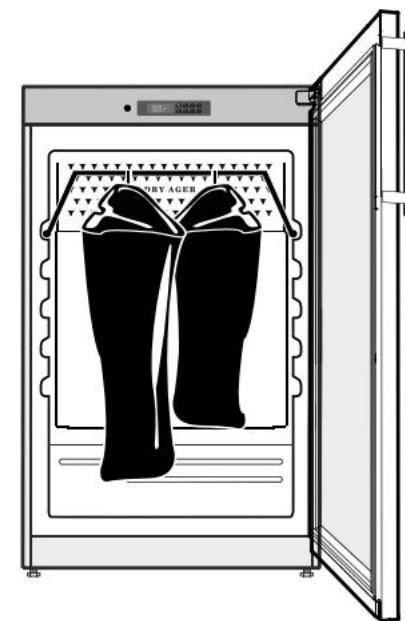
Indossare indumenti protettivi puliti (guanti, ecc.) (quando si maneggiano gli alimenti).

Per un Dry Aging ottimale è necessaria la circolazione dell'aria attorno al cibo: evitare il contatto reciproco del cibo e il suo contatto con il contenitore interno.

- Il controllo dell'umidità funziona correttamente solo quando l'unità è carica con cibo.

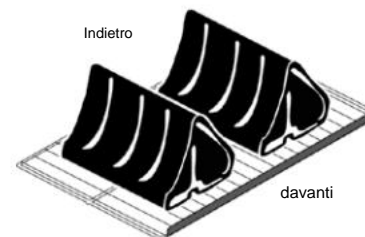
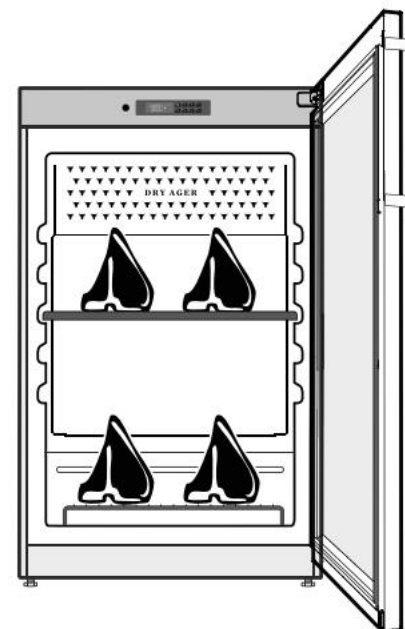
Opzione 1: conservare il cibo appeso

Esempio di carne



Opzione 2: conservare gli alimenti in posizione orizzontale

Esempio di carne



4. Considerare il tempo di maturazione

Molti programmi SmartAging® specificano un periodo di invecchiamento. Per gli altri programmi, oltre che per la modalità standard, i seguenti tempi possono essere considerati indicativi:

Manzo fresco	~ 21-28 giorni
Maiale fresco	~ 14-21 giorni
Carne confezionata sottovuoto	fino a 14-18 giorni

Rimuovere la pellicola prima dell'invecchiamento a secco

Durante l'operazione

IMPORTANTE

È necessario garantire che l'alimentazione elettrica non venga interrotta per lunghi periodi di tempo, al fine di mantenere il microclima desiderato nell'unità.

In caso di interruzione di corrente durante un programma di invecchiamento, l'avanzamento del programma selezionato rimane salvato.

Pulire regolarmente l'unità (vedere la sezione Pulizia, pagina 13).


Controllare regolarmente il cibo. Se è presente muffa, si rileva un odore insolito (ad esempio pungente, putrido) o qualsiasi altra possibile contaminazione, smaltire l'alimento in conformità con le norme e i regolamenti locali.

Pulire accuratamente l'unità, secondo la sezione Pulizia (pagina 13).

Spegnimento dell'unità

Dopo il completamento del processo di invecchiamento, prima di pulire l'unità o per altri motivi, l'unità può essere spenta come segue:




Tenendo premuto il pulsante  finché non viene visualizzato "OFF" e il led 4 si accende. L'unità è ora in modalità standby con il compressore spento.


Se si prevede di non utilizzare l'unità per un lungo periodo di tempo, spegnerla e scollegare la spina di alimentazione oppure attivare il fusibile o sviarla. Pulire l'unità e lasciare la porta aperta per evitare la formazione di odori.


Panoramica dei controller





Pulsanti di controllo


 Selezione del programma:
 - Modalità standard: "Std"
 - Programma SmartAging®: "PG" + numero del programma


 - Visualizza il tempo rimanente del programma SmartAging


 - Aumentare il valore visualizzato
 - Tasto On/Off sterilizzazione UVC
 - In modalità Standard "dry" per Dry Aging oppure "SAL" per la produzione di salumi.

 - Diminuire il valore visualizzato.


 - Visualizzazione/modifica del setpoint della temperatura nella modalità Standard.


 - Visualizza/modifica il setpoint di umidità nella modalità Standard.
 - Selezionare o confermare un parametro nella configurazione menu del controller.

 - Tasto On/Off illuminazione interna

 - Accendere/spengere l'unità

Combinazioni di pulsanti di controllo

 - Blocco e sblocco della tastiera

 - Richiamare il menu di configurazione del controller per reimpostare la sterilizzazione UVC dopo una sostituzione.

Simboli e personaggi

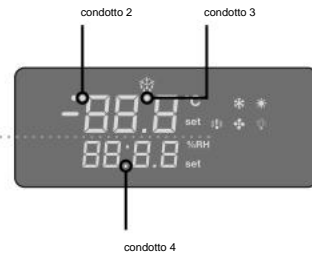
Visualizzazione della temperatura









Modalità standard:

Visualizzazione dell'umidità

Modalità SmartAging®:

"PG" + numero del programma



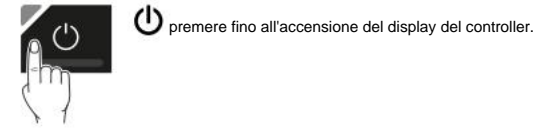
Led/Simbolo	Modalità	Funzione
condotto 4	SU	Unità in stand-by, punto decimale
°C	SU	Unità di temperatura °C
	SU	Raffreddamento
	Lampeggia	Raffreddamento ritardato all'accensione
condotto 3 	SU	Sbrinamento attivo
	SU	Riscaldamento
set	Lampeggia	Setpoint temperatura / setpoint umidità relativa
	SU	UN Esiste una situazione di allarme
	SU	Ventilazione attiva
%RH	SU	Unità % di umidità relativa
condotto 2	SU	Sterilizzazione UVC attiva
	SU	L'illuminazione interna è sempre accesa
	Lampeggia	L'illuminazione interna è attiva solo grazie all'apertura della porta

Avvio dell'operazione

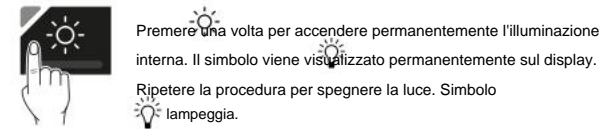
1. Alimentazione

Leggere attentamente la sezione Collegamento elettrico (pag. 4) prima di collegare l'unità alla presa di alimentazione.

2. Accensione dell'unità



3. Accensione/spengimento dell'illuminazione interna (opzionale)

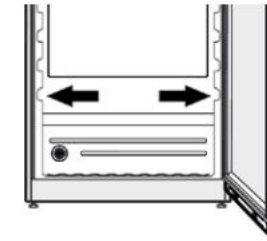


Nota: Quando la porta è aperta, l'illuminazione interna è sempre accesa automaticamente.

Illuminazione interna

L'interno del dispositivo è illuminato

da una striscia luminosa a LED nella parte superiore del soffitto e su entrambi i lati del contenitore interno.



L'intensità luminosa dell'illuminazione a LED corrisponde alla classe laser RG 2.

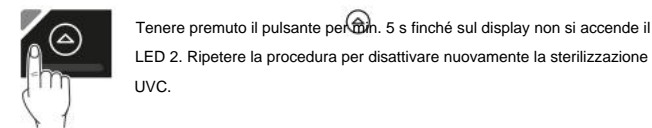
IMPORTANTE

Le coperture delle luci possono essere rimosse solo dal servizio clienti.



Quando il coperchio è rimosso, non guardare direttamente la sorgente luminosa con lenti ottiche da una distanza ravvicinata. Ciò può provocare danni agli occhi.

4. Accensione della sterilizzazione UVC



IMPORTANTE

Durante la maturazione a secco, sterilizzazione UVC deve essere acceso.

Modalità standard e modalità SmartAging®.



5. Modalità standard

Stagionatura carne/Stagionatura prosciutti e salisces

Il display mostra i livelli di temperatura e umidità. A differenza dei programmi SmartAging®, i valori nominali di temperatura e umidità possono essere regolati manualmente tra 0 - +30°C e tra il 40 e il 90% di umidità relativa. L'impostazione di fabbrica all'avvio è 1,5°C e 82% di umidità. Questa impostazione è ideale per la frollatura a secco di manzo o maiale.

5.1. Attiva la modalità standard

Se il display mostra temperatura e umidità, il modulo standard è già attivo. Se è attivato un programma SmartAging® (visualizzazione "PG" + numero di programma), è possibile passare al modulo standard come segue

1. Premere il pulsante .
2. Utilizzare il pulsante freccia per diminuire il numero del programma finché non viene visualizzato "Std". Naviga più velocemente tenendo premuto .
3. Dopo alcuni secondi il modulo standard si avvia automaticamente. Vengono visualizzate la temperatura e l'umidità attuali.




5.2. Selezione Dry Aging o produzione di prosciutti e salumi

A causa delle diverse esigenze di essiccazione e deumidificazione durante la stagionatura di prosciutti e insaccati rispetto alla frollatura a secco, nella modalità Standard si distinguono due modalità subordinate:

- "secco": utilizzo per Dry Aging

- "SAL": utilizzo per la produzione di prosciutti e insaccati

L'impostazione di fabbrica è "asciutto". Per passare da una modalità subordinata all'altra, procedere come segue:

1. Premere brevemente . Il display mostra "SAL" o "dry".
2. Premere . "SAL" o "dry" lampeggia.
3. Utilizzare il pulsante freccia e per selezionare "dry" o "SAL".
4. Confermare premendo .
5. Dopo poco tempo il display torna allo standard Schermo.

5.3. Impostazione della temperatura



1. Tenere premuto il pulsante per circa 5 s finché il setpoint della temperatura viene visualizzato e lampeggia.
2. Utilizzare i pulsanti freccia e per modificare il set valore.



3. Premere il pulsante per confermare il valore impostato. Il display della temperatura ora mostra il valore effettivo.

5.4. Impostazione dell'umidità



1. Tenere premuto il pulsante per ca. 5 s finché il valore nominale dell'umidità viene visualizzato e lampeggia.
2. Utilizzare i pulsanti freccia e per modificare il set valore.



3. Premere il pulsante per confermare il valore impostato. Il display della temperatura ora mostra il valore effettivo.

6. Modalità SmartAging®

Sul display vengono visualizzati il programma SmartAging® ("PG" + numero di programma) e la temperatura.

6.1. Selezione il programma SmartAging®

Selezionare il programma appropriato con l'aiuto del capitolo (Selezione del programma SmartAging®, pagina 15-18).

Suggerimento: Oltre ai programmi per la frollatura e la produzione di insaccati, esistono anche numerosi programmi speciali, ad esempio per la prepulizia dell'apparecchio, per la presentazione di tagli freschi o per la maturazione della carne dal sacchetto sottovuoto.

6.2. Avvia SmartAging®



1. Premere il pulsante SmartAging®. I LED 2 e LED 3 lampeggiano.
2. Utilizzare i pulsanti freccia e per selezionare l'opzione desiderata programma. Il programma si avvia automaticamente dopo alcuni secondi.
3. Il display mostra la temperatura attuale e il programma SmartAging® impostato ("PG" + numero di programma).

Nota: la visualizzazione del valore di umidità non è possibile durante il processo SmartAging®.



4. Mentre il programma è in esecuzione, il tempo rimanente può essere letto con il pulsante valore visualizzato moltiplicato per 10 è il tempo rimanente in ore. Per i programmi senza tempo di esecuzione sul display viene visualizzato "0.1".

Se un programma già attivo viene interrotto da un cambio di programma, inizia un programma completamente nuovo con il proprio tempo rimanente. Quello precedentemente attivato viene irrevocabilmente scartato.

6.3. Completa SmartAging®

Dopo la conclusione automatica di un programma con durata del programma, il prodotto può essere prelevato o ulteriormente stagionato fino al grado di stagionatura o durezza desiderato (ad es. nella produzione di salsicce crude).



Per terminare anticipatamente un programma, attivare la modalità Standard (vedere 5.1 a pagina 11). Ora l'apparecchio regola nuovamente in base ai valori nominali preimpostati.



Il libro The Dry Aging Bible è perfettamente adatto a questo argomento: tratta in dettaglio SmartAging® e l'enorme varietà di programmi, e la possibile gamma di usi dell'unità è molto più ampia con l'aiuto di questo libro.

Bloccare e sbloccare la tastiera (opzionale)

I pulsanti del controller possono essere bloccati o sbloccati come segue:



Serratura

Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti e per circa 3 s. Sul display appare "PoF".



Sbloccare

Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti e per circa 3 s. Sul display appare "Pon".

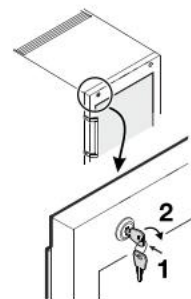
Blocco e sblocco della porta (opzionale)

La serratura della porta è dotata di un meccanismo di sicurezza.

Blocco dell'unità

- Premere il tasto nella direzione 1.
- Girare la chiave di 90°.

Per sbloccare l'unità è necessario ripetere la stessa procedura.



Una porta dell'apparecchio chiusa a chiave può far sì che i bambini rimangano intrappolati e soffochino. Conservare la chiave in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini e lontano dall'unità.

Pulizia



Spegnere sempre l'unità prima della pulizia. Estrarre la spina o l'interruttore di alimentazione o svitare il fusibile a monte.

Non utilizzare apparecchiature per la pulizia a vapore!
Pericolo di danni e lesioni.

IMPORTANTE

Non utilizzare spugne abrasive. Non utilizzare detergenti abrasivi che contengano solventi acidi o chimici. Testare innanzitutto l'aspirapolvere su una piccola area non chiaramente visibile prima di pulire l'intera unità.

Non pulire le superfici in acciaio inossidabile con panni sporchi o contaminati da sale, poiché ciò potrebbe causare antiestetiche macchie di ruggine.

Assicurarsi che nessun detergente o acqua di pulizia penetri nelle parti elettriche e nelle griglie di ventilazione (nella zona delle teste dei tori e della sterilizzazione UVC). Non utilizzare una spugna o un panno troppo bagnato.

La targhetta identificativa all'interno dell'apparecchio non deve essere danneggiata o rimossa. È importante per il servizio clienti e per eventuali richieste di garanzia.

Frequenza del processo di pulizia

Pulire regolarmente il dispositivo e gli accessori utilizzati seguendo le fasi di pulizia 1.-5. sotto

1. Preparazione

- Indossare guanti protettivi puliti.
- Rimuovere tutto il cibo dall'interno dell'unità e conservarlo temporaneamente in un'area refrigerata.
- Spegnere l'unità. Quindi staccare la spina o il grilletto dell'alimentatore oppure svitare il fusibile a monte.
- Rimuovere gli accessori usati come ripiani, grucce, vaschetta per il sale l'unità.

2. Pulizia degli accessori

- Pulire la gruccia, i ripiani e la vaschetta del sale con acqua e un detergente adatto, come DRY AGER® Special Cleaner.
- Pulire gli altri accessori secondo le istruzioni di pulizia specificate.

3. Pulizia dell'interno

- Utilizzare un detergente umido (acqua tiepida + agente adatto come DRY AGER® Special Cleaner) panno morbido o spugna per pulire l'interno dell'unità.
- Asciugare accuratamente tutte le parti con un panno morbido.
- Se necessario, ripetere la procedura di pulizia.

4. Avvio del programma di pulizia

- Al termine di ogni processo di invecchiamento, oltre ai passaggi da 1 a 3 di cui sopra, è possibile attivare anche il programma di prepulizia (P16). Durata: 2 ore.

5. Pulizia dell'esterno

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

Risoluzione dei problemi

Malfunzionamenti

I seguenti malfunzionamenti possono essere risolti verificando personalmente le possibili cause.

- L'unità non funziona. Controlla se
 - l'unità è accesa,
 - la spina di alimentazione sia inserita correttamente nella presa,
 - il fusibile della presa è ok.
- I rumori sono troppo forti. Controlla se
 - l'unità sia saldamente appoggiata al pavimento,
 - I mobili o gli oggetti adiacenti vibrano a causa del funzionamento dell'unità di raffreddamento. Si prega di notare che il rumore del flusso nel circuito di refrigerazione non può essere evitato.
- La temperatura non è sufficientemente bassa. Controlla
 - l'impostazione secondo la sezione Impostazione della temperatura (pagina 12). È stato impostato il valore corretto?
 - se un termometro inserito in modo indipendente mostra il valore corretto valore.
 - se la ventilazione è OK.
 - se il luogo di installazione è troppo vicino ad una fonte di calore.
- L'acqua di condensa gela o non defluisce nel condizionatore canale di densità
 - pulire l'apertura di scarico con un oggetto idoneo

Se non esiste nessuna delle cause sopra indicate e il guasto non può essere eliminato da soli, contattare il servizio clienti (vedere Servizio clienti, pagina 14).

Messaggi di allarme

I messaggi di allarme nella tabella seguente vengono visualizzati sul display del controller. Questi sono accompagnati da un allarme acustico che può essere riconosciuto e disattivato premendo un qualsiasi pulsante del controller.

Causa segnalazione	Uscite
P1 Errore sensore ambiente	Raffreddamento e riscaldamento spenti
P2 Guasto al sensore dell'evaporatore	Scongelamento dopo il tempo. Il display mostra alternativamente il messaggio di allarme e il valore effettivo della temperatura.
P3 Errore sensore di umidità	Controllo umidità OFF
HA Allarme di alta temperatura	Regolamento inalterato
LA Allarme di bassa temperatura	Regolamento inalterato
HHA Allarme umidità ALTA	Regolazione inalterata
LHA Allarme Umidità BASSA.	Regolazione inalterata

* Misurare

Contattare il servizio clienti (vedere Servizio clienti, pagina 14).

Causa segnalazione	Uscite
dA Allarme porta: Porta aperto da molto tempo	Regolamento inalterato

* Misurare

Il messaggio scompare non appena la porta viene chiusa.

Causa segnalazione	Uscite
UCC Durata utile della lampada UVC raggiunta	Regolamento inalterato

* Misurare

vedere la sezione UVC e filtro a carboni attivi (pag. 14).

Manutenzione

Filtro UVC e carbone attivo

Lampada UV

Tipo: HNS 5W 2G7 DX, potenza: 5W, tensione: 24V
potenza radiante > 0,16 W/m2 @ 1m

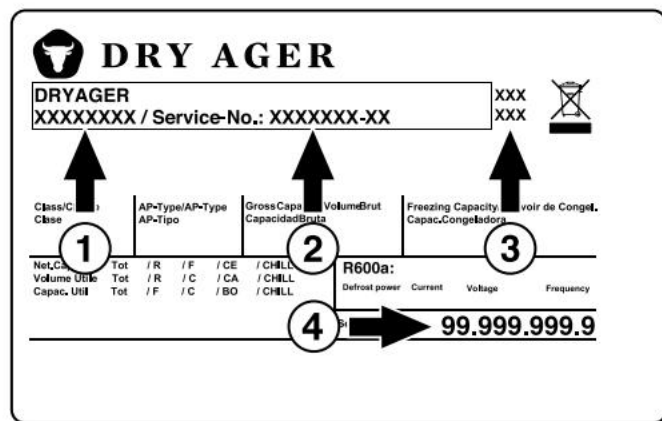
La lampada UVC e il filtro a carboni attivi devono essere sostituiti ogni anno o non appena l'unità visualizza il messaggio di avviso "UCC" sul display.

Assicuratevi di seguire queste linee guida per la manutenzione. Se la potenza della luce UVC è insufficiente, significa che l'unità non funziona correttamente.

* Misurare

Ordinare solo la lampadina di ricambio originale DRY AGER® UVC (articolo DX0101) e il filtro ai carboni attivi (articolo n. DX0110) e sostituire entrambe le parti secondo le informazioni sulle istruzioni fornite.

Assistenza clienti



Quando si contatta il servizio clienti, fornire la designazione del tipo, il numero di servizio e il numero di serie **1**, l'indice del servizio **3**, **4** sulla targhetta identificativa.

La posizione della targhetta è visibile nel capitolo Descrizione dell'unità (pagina 6).

Informazioni sull'unità

Immettere le seguenti informazioni durante l'installazione dell'unità:

1 Designazione del tipo: _____

2 Numero del servizio: _____

3 Indice di servizio: _____

4 Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____

Rivenditore: _____

Disclaimer

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

Selezione del programma SmartAging®

È necessario rispondere alle seguenti domande per selezionare il programma appropriato nella guida dei programmi alle pagine 16-18. Sono esclusi i programmi speciali.

1. Quale prodotto dovrebbe essere invecchiato?

- Carne
- prosciutto
- Pescare
- Formaggio
- Salsiccia
- Pollame
- Vino



Domande sulla preparazione della salsiccia o del prosciutto? La Bibbia dell'invecchiamento a secco include istruzioni dettagliate e seminari su come preparare salsicce e prosciutti, ad esempio, o su come preparare il pesce prima che venga messo nell'unità.

2. Domande sulla maturazione della carne

2.1. Quale parte dovrebbe essere stagionata e con o senza ossa?

2.2. Che grado di marmorizzazione esiste?

Determinare il grado di marmorizzazione utilizzando la grafica mostrata.



3. Quanto intensa dovrebbe essere l'esperienza gustativa?

Grazie al DX TasteReg® seleziona l'intensità di sapore desiderata utilizzando la tabella seguente.

Prodotto	Intensità	Gusto
Manzo	Di base	Fresco, carnoso, leggermente nocciolato, dolce
	Intenso	Burro di noci, marzapane, grazioso, armonico, maturo, rotondo
	Intenso +	Vivace, radicato, muffa blu, aromatico, cremoso, note di tartufo, muschiato, intenso
Maiale	Di base	Fresco, carnoso, voluminoso
	Intenso	Ben equilibrato, armonico, ricco di noci, morbido
	Intenso +	Muffa nobile, vellutato, strutturato, maturo, corposo
Gioco	Di base	Fine, fondente, caratteristico, terroso, muschioso
	Intenso	Castagno, sottobosco, aromatico, mandorlo, autunnale
Agnello/ Capretto	Di base	Aromatico, morbido, mediterraneo, elegantemente strutturato
	Intenso	Caratteristico, amaro, terso, erbaceo, mediterraneo
Pollame	Di base	Estivo, miele, vellutato, burroso, floreale
Pescare	Di base	Ben strutturato, autentico, rotondo, pronunciato, sofisticato

4. Selezionare il programma SmartAging® appropriato

Utilizzando la tabella di invecchiamento alle pagine 16-18, selezionare il programma appropriato e avviarlo sul dispositivo (vedere 6.2. Avviare SmartAging®, pagina 12).

Manzo Compass con frollatura a secco				
Posizione	Classi di marmorizzazione*	Intensità del gusto**		
		di base	intenso	intenso +
Con l'osso				
Tutta la schiena con o senza filetto	1	P1 (21 giorni)	P3 (42 giorni)	Non possibile
	2	P1 (21 giorni)	P3 (42 giorni)	P4 (42 giorni)
	3	P1 (21 giorni)	P4 (42 giorni)	P12 (56 giorni)
Costolette	1	P1 (21 giorni)	P3 (42 giorni)	Non possibile
	2	P1 (21 giorni)	P3 (42 giorni)	P4 (42 giorni)
	3	P1 (21 giorni)	P4 (42 giorni)	P12 (56 giorni)
Costola	1	P1 (21 giorni)	P3 (42 giorni)	Non possibile
	2	P1 (21 giorni)	P3 (42 giorni)	P4 (42 giorni)
	3	P1 (21 giorni)	P4 (42 giorni)	P12 (56 giorni)
Controfiletto	1	P1 (21 giorni)	P3 (42 giorni)	Non possibile
	2	P1 (21 giorni)	P3 (42 giorni)	P4 (42 giorni)
	3	P1 (21 giorni)	P4 (42 giorni)	P12 (56 giorni)
Chuck Alza gli occhi	1	P1 (21 giorni)	P9 (28 giorni)	Non possibile
	2	P1 (21 giorni)	P9 (28 giorni)	P5 (28 giorni)
	3	P1 (21 giorni)	P5 (28 giorni)	P3 (42 giorni)
Gamba	1	P1 (21 giorni)	P9 (28 giorni)	Non possibile
	2 - 3	P1 (21 giorni)	P9 (28 giorni)	P5 (28 giorni)
Gambo	1	P8 (14 giorni)	P1 (21 giorni)	Non possibile
	2 - 3	P6 (7 giorni)	P1 (21 giorni)	P2 (21 giorni)
Costolette	1	P6 (7 giorni)	P1 (21 giorni)	Non possibile
	2 - 3	P6 (7 giorni)	P1 (21 giorni)	P2 (21 giorni)
Disossato				
Filetto	1	P6 (7 giorni)	P8 (14 giorni)	Non possibile
	2	P6 (7 giorni)	P8 (14 giorni)	P9 (28 giorni)
	3	P6 (7 giorni)	P8 (14 giorni)	P5 (28 giorni)
Costola	1	P1 (21 giorni)	P2 (21 giorni)	Non possibile
	2 - 3	P1 (21 giorni)	P9 (28 giorni)	P5 (28 giorni)
Controfiletto	1	P8 (14 giorni)	P1 (21 giorni)	Non possibile
	2 - 3	P1 (21 giorni)	P2 (21 giorni)	P5 (28 giorni)
Tappo di groppa	1	P8 (14 giorni)	P1 (21 giorni)	Non possibile
	2 - 3	P1 (21 giorni)	P9 (28 giorni)	P5 (28 giorni)
Fesa	1	P8 (14 giorni)	P1 (21 giorni)	Non possibile
	2 - 3	P9 (28 giorni)	P3 (42 giorni)	P4 (42 giorni)
Lama superiore/ Bistecca di ferro piatto	1	P8 (14 giorni)	P1 (21 giorni)	Non possibile
	2 - 3	P1 (21 giorni)	P9 (28 giorni)	P5 (28 giorni)
Zolla di spalla	1	P8 (14 giorni)	P1 (21 giorni)	Non possibile
	2 - 3	P9 (28 giorni)	P3 (42 giorni)	P4 (42 giorni)
Tri consiglio	1	P8 (14 giorni)	P1 (21 giorni)	Non possibile
	2 - 3	P9 (28 giorni)	P3 (42 giorni)	P4 (42 giorni)
Lingua	-	P1 (21 giorni)	P3 (42 giorni)	Non possibile
Cuore	-	P8 (14 giorni)	P1 (21 giorni)	Non possibile

Bussola di manzo frollato a secco - con e senza osso; *Per le classi di marmorizzazione vedere pagina 15; **Intensità del gusto vedere pagina 15

Maiale Compass stagionato a secco				
Posizione	Classi di marmorizzazione*	Intensità del gusto**		
		di base	intenso	intenso +
Con l'osso				
Tutta la schiena con o senza filetto	1	P6 (7 giorni)	P8 (14 giorni)	Non possibile
	2	P8 (14 giorni)	P1 (21 giorni)	P9 (28 giorni)
	3	P8 (14 giorni)	P1 (21 giorni)	P5 (28 giorni)
Gamba	1	P6 (7 giorni)	P8 (14 giorni)	Non possibile
	2	P7 (7 giorni)	P1 (21 giorni)	Non possibile
	3	P7 (7 giorni)	P1 (21 giorni)	P9 (28 giorni)
Testa	1 - 3	P8 (14 giorni)	P1 (21 giorni)	P2 (21 giorni)
Disossato				
Filetto	1 - 2	P6 (7 giorni)	P7 (7 giorni)	Non possibile
	3	P6 (7 giorni)	P8 (14 giorni)	Non possibile

Maiale compasso frollato a secco - con e senza osso; *Per le classi di marmorizzazione vedere pagina 15; **Intensità del gusto vedere pagina 15

Agnello, capretto e selvaggina				
Posizione	Classi di marmorizzazione*	Intensità del gusto**		
		di base	intenso	intenso +
Con l'osso				
Agnello/Capretto intero	1	P10 (14 giorni)	P11 (21 giorni)	Non possibile
Sella d'Agnello/ Capretto	1	P6 (7 giorni)	P11 (21 giorni)	Non possibile
Coscio d'Agnello/Capretto	1	P6 (7 giorni)	P11 (21 giorni)	Non possibile
Sella di cinghiale	1	P6 (7 giorni)	P11 (21 giorni)	Non possibile
	2	P10 (14 giorni)	P11 (21 giorni)	Non possibile
Coscia di cinghiale	1	P6 (7 giorni)	P10 (14 giorni)	Non possibile
	2	P10 (14 giorni)	P11 (21 giorni)	Non possibile
Chuck di cervo	-	P10 (14 giorni)	P11 (21 giorni)	Non possibile
Sella di cervo	-	P6 (7 giorni)	P11 (21 giorni)	Non possibile
Coscia di cervo	-	P6 (7 giorni)	P11 (21 giorni)	Non possibile

Maiale compasso frollato a secco - con e senza osso; *Per le classi di marmorizzazione vedere pagina 15; **Intensità del gusto vedere pagina 15

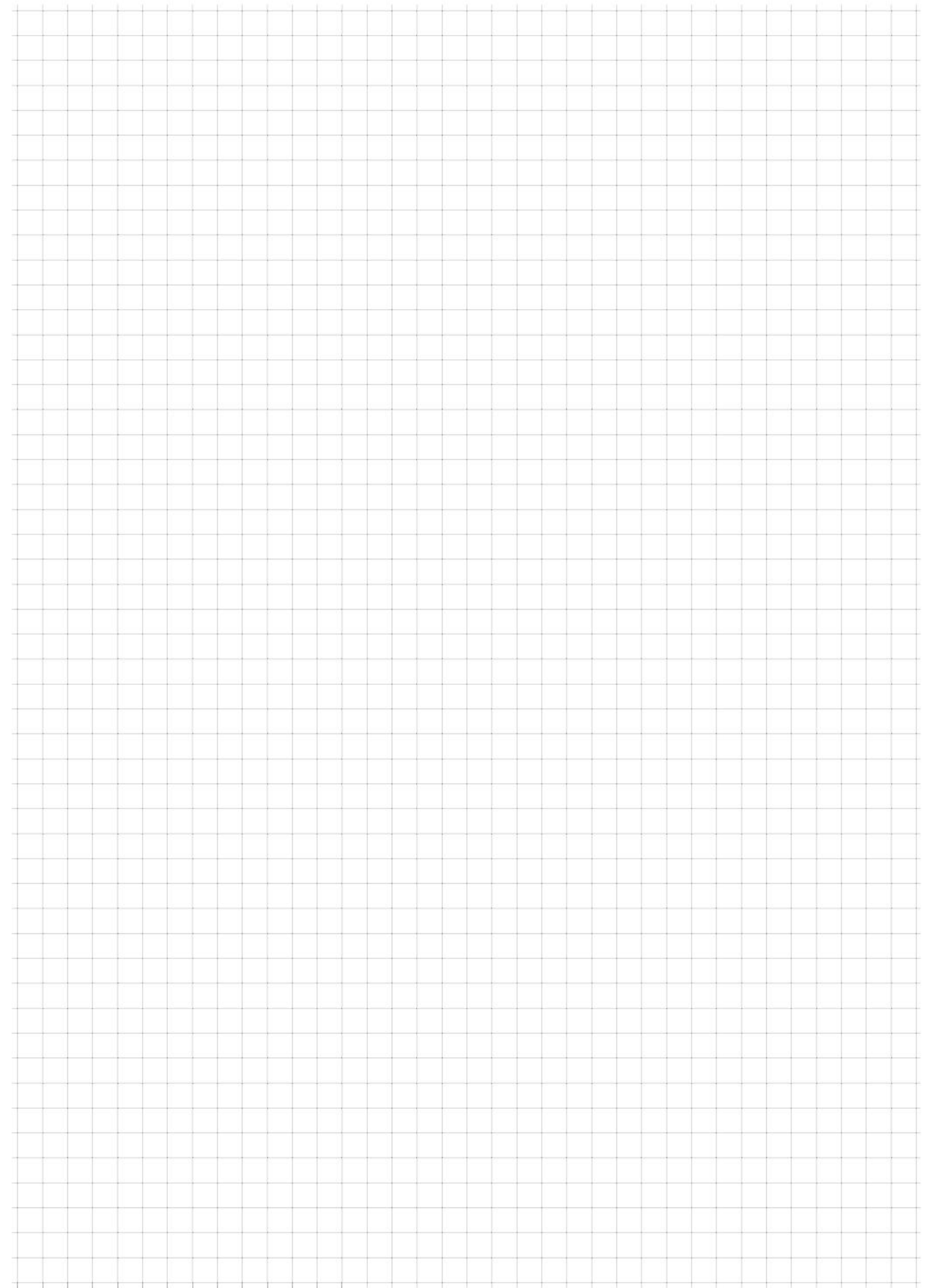
Pollame con stagionatura a secco				
Posizione	Classi di marmorizzazione*	Intensità del gusto**		
		di base	intenso	intenso +
Pollame intero				
Anatra	-	P13 (5 giorni)	Non possibile	Non possibile
Pollo	-	P13 (5 giorni)	Non possibile	Non possibile
Fagiano	-	P13 (5 giorni)	Non possibile	Non possibile
Oca	-	P13 (5 giorni)	Non possibile	Non possibile
Quaglia	-	P13 (5 giorni)	Non possibile	Non possibile

Pollame con frollatura a secco - con e senza ossa; *Per le classi di marmorizzazione vedere pagina 15; **Intensità del gusto vedere pagina 15

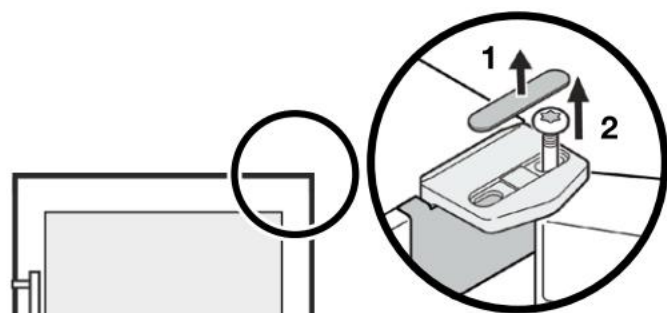
Pesce della bussola invecchiato a secco			
Posizione	Classi di marmorizzazione*	Intensità del gusto**	
		di base	intenso
Pesce intero	-	P14	Non possibile
Filetto	-	P15	Non possibile

Pesce bussola stagionato a secco - con e senza osso; *Per le classi di marmorizzazione vedere pagina 15; **Intensità del gusto vedere pagina 15

Programmi speciali		
Nome del programma	Specifica	Opzioni
Dispositivo di pre-pulizia		P16
Prodotti stagionati a umido	senza osso	P17
	con osso	P18
Presentazione	di tagli freschi con garanzia di freschezza	P19 (7 giorni)
Rigenerazione	di carne confezionata sottovuoto	P20 (3 giorni)
Reifung Käse	formaggio morbido	P21
	formaggio semiduro	P22
Maturazione di prosciutti e salumi	Post-stagionatura di prosciutti e salumi	P26
	Stagionatura del prosciutto sottovuoto	P28
	Preparare il pastrami	P29 (21 giorni)
	Preparare carne secca sottile	P30
	Invecchiare la carne secca come il biltong	P31
	Prosciutti affumicati stagionati	P32
	Saturare i prosciutti	P33 (7 giorni)
	Stagionare i prosciutti senza affumarli	P34
	Stagionatura salsicce crude in budello di salsiccia di pecora	P35
	Stagionatura salsicce crude in budello di suino	P36
	Stagionatura salsicce crude in budello artificiale	P37
	Magazzinaggio	Formaggio morbido
Formaggio semiduro		
Frutta		P24
Verdure		
prosciutto		P25
Salame		
Carne sottovuoto		P27 (14 giorni)
Andrew-Salmone	La ricetta di Andrea	P40 (10 giorni)
Essiccazione	Pasta	P38
	Frutta	
	Stoccafisso	P39



La cerniera della porta deve essere sostituita solo da specialisti qualificati. Per la modifica sono necessarie due persone.



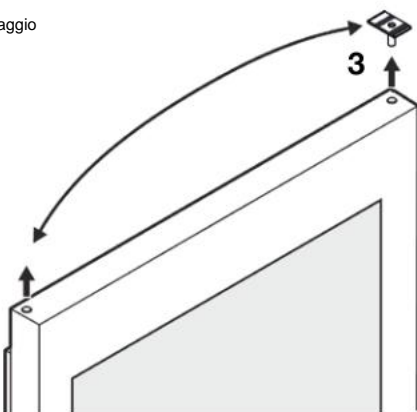
1. Rimuovere la piastra di copertura.

Importante

La porta deve essere tenuta saldamente da una seconda persona.

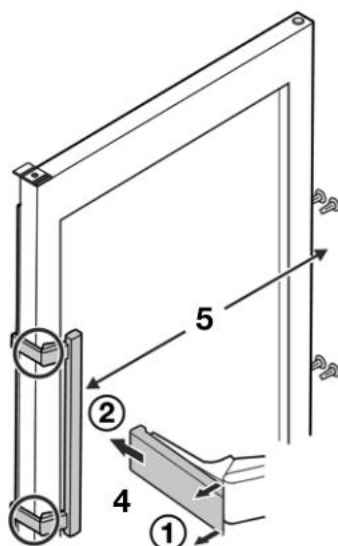
2. Svitare il perno del cuscinetto dal cantonale cerniera superiore. Successivamente rimuovere la porta.

3. Posizionare la piastra di bloccaggio sul lato opposto.

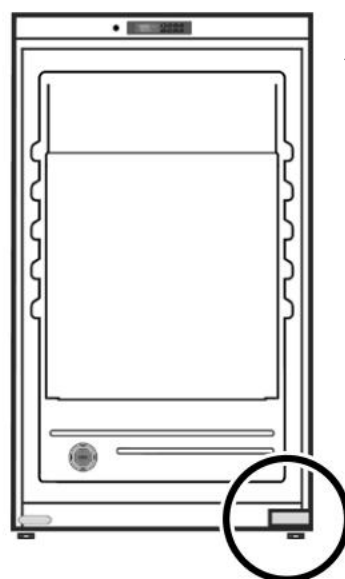
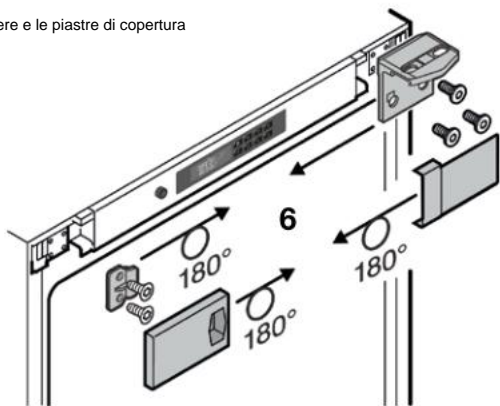


4. Allentare le piastre di pressione anteriori ① e tornare indietro rimuovere ②.

5. Svitare la maniglia della porta e rimontarla sul lato opposto.



6. Posizionare le cerniere e le piastre di copertura il lato opposto.

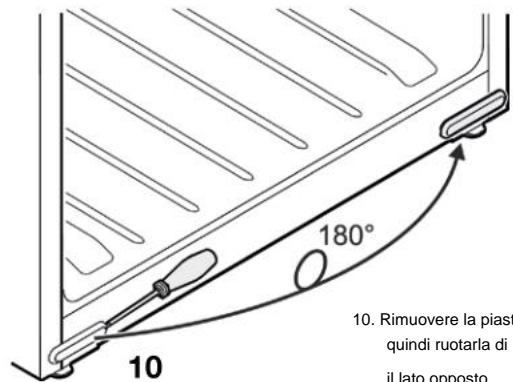
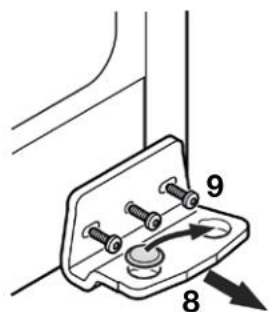


7. Svitare la vite utilizzando la chiave in dotazione.

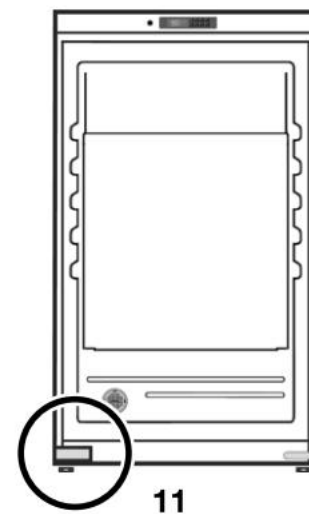


8. Svitare il cantonale della cerniera.

9. Trasferire la copertura sul lato opposto lato.



10. Rimuovere la piastra di copertura, quindi ruotarla di 180° e reinserirla il lato opposto.



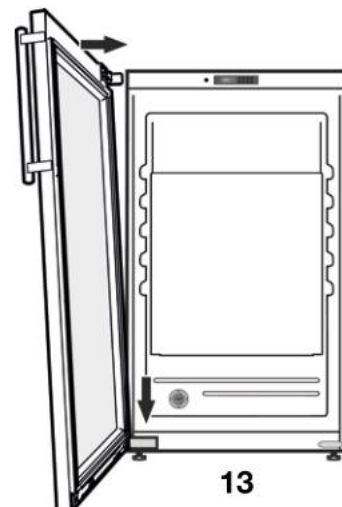
11

11. Avvitare il cantonale cerniera.



12

12. Stringere la vite.

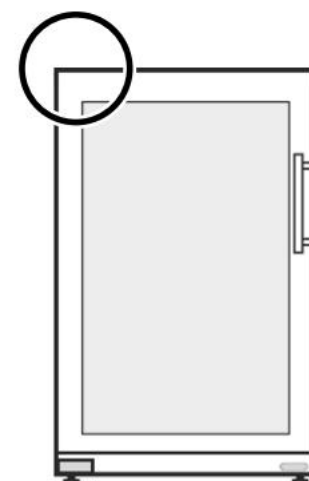


13

Attenzione

la porta deve essere tenuta da una seconda persona!

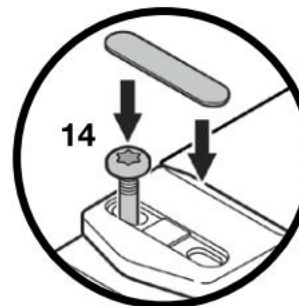
13. Posizionare la porta sulla serratura e guidarlo fino al bordo superiore della cerniera.



14

14. Inserire il perno del cuscinetto. Allineare la porta lateralmente e serrare i bulloni del cuscinetto.

Sostituire la piastra di copertura.





DRY AGER

BUILT FOR BEEF

Landig + Lava GmbH & Co. KG – DRY AGER® Produttore
Mackstrasse 90 – 88348 Bad Saulgau

Telefono: +49 7581 90 43 0 - email: info@dry-ager.com
Sito web: www.dry-ager.com



www.facebook.com/thedryager



twitter.com/Dry_Ager



www.instagram.com/dryager



www.dry-ager.com