

DRY AGE USER MANUAL



DRY AGE REFRIGERATOR USER MANUAL(Page 1-11)

MANUEL D'UTILISATION DU RÉFRIGÉRATEUR DRY AGE (pages 12 à 22)

MANUAL DEL USUARIO DEL REFRIGERADOR DRY AGE (Páginas 23-33)

دليل مستخدم ثلاجة التجفيف (الصفحة 34-43)

BENUTZERHANDBUCH FÜR DRY AGE-KÜHLSCHRANK (Seite 44–54)

DRY AGE KOELKAST GEBRUIKERSHANDLEIDING (Pagina 55-65)

DRY AGE BUZDOLABI KULLANICI KILAVUZU (Sayfa 66-76)

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ХОЛОДИЛЬНИКА DRY AGE (стр. 77-86)

DRY AGE Model Codes (Page 88)

1. Safety;

Users should read the information provided in this user manual very carefully. Also, given security warnings definitely literally in its place should bring.

The following measures It's too much to take It is important. Place on a flat and stable surface. Do not use pressure washers to clean the device.

Do not use this device to store medical supplies. Do not allow oil or grease inside the device to come into contact with plastic components or the door seal. Always switch off and disconnect the power supply before cleaning the device.

1.1. General Information;

This section provides an overview of all important safety topics. If the safety instructions are followed, optimum protection against all hazards and trouble-free operation are guaranteed. This device is designed in accordance with the latest technology. However, if the device is used incorrectly and not for its intended purpose, dangers may occur. Protect yourself from dangers

It is important to know the contents of the user manual to avoid mistakes and to operate the device safely and without errors. To avoid hazards and ensure optimum performance, no modifications or modifications should be made to the device that are not expressly approved by the manufacturer.

1.2. Introduction;

Please take a few minutes to read this manual carefully. Proper maintenance and operation of this device will ensure the best possible performance from your product.

1.3. Package Contents;

1.3.1. Packaging, Storage , Disposal of Electrical and Electronic Products;

Before installation, completely remove the outer and inner packaging material from the unit. Check that the device is complete and if any part is missing, contact the customer representative immediately.

When disposing of packaging, comply with the regulations in force in your country. Recycle reusable packaging materials.

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

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



This marking shown on the product or its literature indicates that it should not be disposed of with other household waste at the end of its useful life.

To prevent potential environmental or human health harm from uncontrolled waste disposal, please separate it from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

This product should not be mixed with other commercial waste for disposal but should be returned to a waste collection centre.

1.4. Installation;

Note: If the device has not been stored or transported in an upright position, ensure that it stands upright for approximately 12 hours before operating.

- 1- Remove the device from its packaging and ensure that all protective coating materials are removed from all surfaces.
- 2- Place the device on a flat and solid surface.

1.5 DOCUMENTS;

The working system of the DRY AGE product is produced and documented in accordance with European Standards (CE).

1.6 WARRANTY;

A new product is under warranty for 2 years.

Attention: Before performing any intervention on the product, the User and the Technician must read this user manual carefully. Otherwise, the product may be out of warranty.

2. UV-C Sterilization:

There is a UV-C light in the device to prevent the formation of harmful mold and bacteria. This light is positioned in a place where the user cannot come into direct contact.

The device also performs a sterilization process during defrosting. This process takes 5 times a day and approximately 10 minutes.

3. Descriptions and Device Use;

3.1. First Use:

Clean the inside of the appliance before operating it. Use chemical-free cleaners suitable for food contact for cleaning. Run the refrigerator empty for 24 hours. This process is necessary for the device to become stable.

3.2 General Description:

Scientifically, in molecular gastronomy, "meat cooking techniques and tenderization" are the main subjects on which basic studies are made. After an animal is slaughtered, its meat begins to harden. This hardness, called rigor mortis, can be reduced by 80% with an aging process that lasts for days.

The basis of the Dry Age application is as follows;

Meat is kept under storage and observation in a very clean, odorless environment with a temperature of 1°C and a humidity of 65 ± 10%. If the constant temperature changes, for example, if it is warmer, the meat may spoil , if it is below 0°C , the meat freezes and the aging process ends. The changes on the meat with the aging process are as follows;

1- A dark brown and hard layer is formed by the enzymes on the outside of the meat. Inside, the enzymes continue their work and the meat becomes lighter as it loses some moisture. This development allows the taste of the meat to become more intense. In addition, with the time spent for aging, the enzymes break down the connective tissues in the muscles and make the meat softer. When you cut the dark brown layer on the outside, you will see the bright red meat inside. This meat is the more delicious and soft rested meat.

2- In short, the Dry Age process is the resting of the meat in the refrigerator in a healthy environment without producing bacteria and presenting it to the customer in a delicious way. In order for Dry Age cabinets to provide a healthy product, the product must be fresh and the temperature of the meat must be reduced to a maximum of 2°C to 5°C in the cold room before being placed in the cabinet.

Make sure that the meats do not come into contact with each other. Contact can prevent air circulation and reduce the aging quality. If you are aging different types of meat together, check the optimum aging temperature and humidity requirements for each type of meat.

3.4. Temperature and Humidity Setting:

Temperature: The ideal temperature of the refrigerator should be between 0 - 1°C. You can adjust the temperature via the refrigerator control panel. Temperature changes may be required depending on the type of meat.

Humidity: Set between 65% - 85%. Humidity level is very important for proper aging of meat. Humidity level is a critical factor to prevent meat from drying out and optimize the aging process. If humidity level is low, check the humidification system of the device. Read the humidifier control section.

3.5. Air Circulation:

The fan system in the cabinet ensures that the air circulates and distributes the meat evenly on all sides. Make sure that the fan is working properly and that it is not rubbing anywhere.

3.6. Meat Aging Period and Storage Details:

Depending on the type of meat and the desired flavor level. The aging period can vary from 14 to 60 days. Open the refrigerator door as little as possible during this period. The color, texture and smell of the meat should be checked throughout the aging period. If anything unusual is noticed, check the device settings or environmental conditions.

For example;

Beef: It is usually aged for 21-45 days. During this process, the color of the meat darkens, its texture becomes softer and a unique aroma develops.

Lamb: It can be stored for 14-28 days. Lamb meat requires a lighter aging process and reaches the desired softness in a shorter time.

Game Meat: It can be aged for 30-60 days. Game meat has a denser texture. It may need a long aging process.

THINGS TO CONSIDER TO PRESERVE THE QUALITY OF MEAT:

Color Change: The color of the meat changes from red to dark during the aging process. This is a natural process.

Odor: The odor of aged meat is intense and aromatic. However, if you notice a sharp or unpleasant odor, check the meat before using it.

Surface Dryness: Dryness may occur on the surface of the meat during aging. This is normal and the hard layer on the surface can be cleaned before cooking.

Humidity Level: Keep the humidity level under control to prevent the meat from drying out. Excessive humidity can cause mold growth. Therefore, regular control is important.

4. Maintenance and Cleaning

clean the inner and outer surfaces of the cabinet with a damp cloth.

Take care to clean the door seals, this area is sensitive to dust

and dirt accumulation. Clean after each use to prevent this accumulation. Check the humidity chamber and add water if necessary.

Salt Care:

Salts in the device may melt over time and form white spots. Clean these spots with sandpaper and wipe the salt residue from inside the cabinet with a damp cloth.

Annual Maintenance:

Have the general maintenance of the device done by an authorized service. This process will extend the life of the device.

Humidification Unit Usage:

The amount of water in the unit should be checked regularly every week.

If the humidity level of the device is low, add water from the manual water filling area on the humidification unit.

How Much Water is Added to the Water Reservoir in Dry-Age Cabinets?

The amount of water to be added to the water tank in dry-age cabinets should generally be taken into account in the following criteria:

1. Standard Water Quantity

Generally, adding 1.5-2 liters of water is sufficient.

2. Control of Water Level

In the water tank of the dry-age cabinet. Be careful not to overflow when adding water.

The humidity level should remain constant between 55-75%. If you have a digital hygrometer in your closet, adjust the water level according to this value.

3. Water Type and Quality

It is recommended to use purified water: Tap water can cause damage to the internal system of the cabinet by causing lime and mineral deposits.

Water Must Be Renewed Regularly: Hygiene must be ensured and mold formation must be prevented by changing the water every week.

4. How Do You Know If Water Is Depleting?

If the humidity level inside the cabinet drops below 55%, you will need to add water to the water tank.

If the water level is depleting very quickly, the ambient temperature may be too low or the air circulation inside the cabinet may be too much.

5. What Happens If Too Much Water Is Added?

Excessive humidity (90% and above) can lead to mold and bacteria formation.

An unwanted layer may form on the outer surface of the meat. If the fan or air circulation inside the cabinet does not work properly, condensation and dripping may occur.

Humidity level should be kept between 55-75%.

Purified water should be preferred.

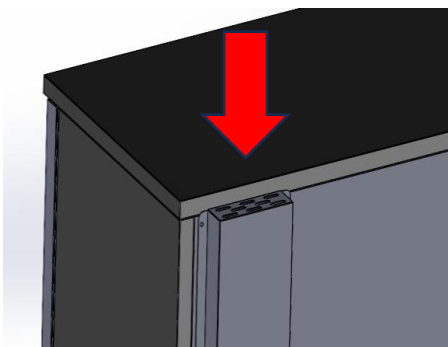
It is recommended to change the water regularly.

WARNING: IF THE POWER CABLE IS DAMAGED, ONLY THE MANUFACTURER'S SERVICE OR A QUALIFIED PERSONNEL MAY REPLACE THIS POWER CABLE.

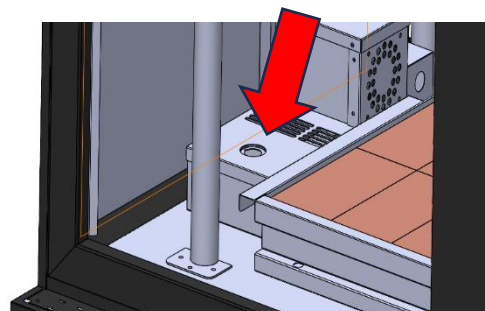
Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The device is not working.	The device may not be plugged into an electrical outlet.	Check that the unit is plugged in.
	The plug or cable may be damaged.	Replace the plug or cable.
	The fuse that the plug is plugged into may be broken.	Replace the fuse.
	There may be a main power supply failure.	Check the main power supply.
The device is on but the temperature is too high/low.	There may be too much ice on the evaporator.	Defrost the appliance manually.
	The condenser may be clogged with dust.	Clean the condenser.
	The door may not have been closed properly.	Check that the door closes and that the seals are not damaged.
	The ambient temperature may be too high.	Increase ventilation.
	Unsuitable food items are stored in the appliance.	If there is excessively hot food or blockages in the appliance, remove them.
	The device may be overloaded.	Reduce the amount of food stored in your appliance.
The appliance is leaking water.	The device may not be installed on a level surface.	Make sure that you have installed the device on a flat surface.
	The drain outlet may be clogged.	Clean the drain outlet.
	The movement of water towards the drain may be blocked.	Check the drain hose of the device, if there is ice, defrost it. If the blockage continues, call the technical service.
	The water tank may be damaged.	Call technical service.
The device is making unusual noises.	The device may not be installed in a flat or stable location.	Check the installation position and change if necessary.
If the temperature does not remain constant	It could be from the door or the seals.	Make sure the door seals are fully closed and check the fan system.
Low humidity	The humidification chamber may be out of water.	Check the humidification system and add water to the humidification chamber if necessary.
Mold or bad odor	The device may not have been cleaned for a long time.	Clean the inside of the device thoroughly.

NOTE: In cabinets with a bar type humidification unit, there is a water tank on the side seen in the rear image and you can add water from there.



NOTE: In upright model cabinets, the humidification chamber has a retractable lid as seen in the image. There is a water filling area on the lid, provide water supply from here.



This detailed guide contains important information for the effective and safe use of DRY AGE. In case of any problems, assistance should be sought from an expert technician.

How to Use the Device:



1. How to Use the Screen and Keypad

The following keys are used to control the device:

To turn on the device;

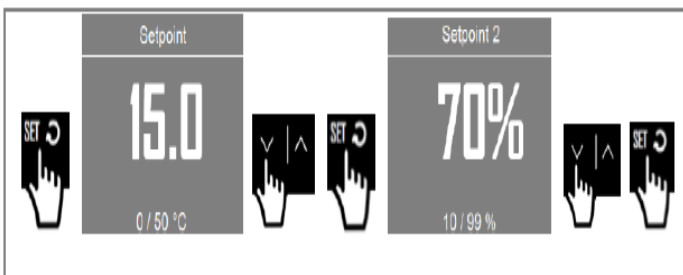


You can turn the device on and off by pressing and holding the ON/OFF button for 3 seconds.

2. Changing the Set Value

Humidity and temperature set values can be changed as follows.

1. **SET** button once. The temperature set value is displayed. The minimum and maximum values that can be entered are displayed below. It can be set to the desired value within these limits.



2. The value is set to the desired value with the up and down arrow keys. The Set key is pressed.
3. The humidity value (SET2) is displayed.
4. It is brought to the desired value with the up and down arrow keys. The Set key is pressed and the process is exited.

Preventing Temperature and Humidity Fluctuations:

Frequent opening and closing of the door can cause instability in temperature and humidity values. Be careful to open the door only when necessary. To prevent sudden temperature changes, make sure that the products to be placed in the fridge are brought to a temperature of 2-5°C.

3. Defrosting Process

Regular defrosting is necessary to increase efficiency and prevent icing in refrigerators. The device offers both automatic and manual defrosting options.

3. Manual Defrost; Press



the Up arrow ▲ button. Select “Manual defrost” on the screen that appears and press the “SET” button.

4. Alarm Settings and Management:

The device is equipped with an alarm system to detect and report abnormal situations occurring in the cabinet.

Door Open Alarm:



If the cabinet door remains open for a long time the device gives a visual and audible alarm.

You can silence the alarm by closing the door.

Temperature Deviation Alarm:



If the cabin temperature is measured to be at least 10°C higher or lower than the set temperature value for 120 minutes, it will give an alarm.

This may occur due to the door being left open, hot product being placed suddenly, or a fault in the cooling system.

Once you fix the problem, the alarm will reset automatically.

5. Troubleshooting:

Door Open Alarm:

You can silence the alarm by closing the door.

“If the problem persists, contact the authorized service.”

Temperature Deviation Alarm:

Make sure that hot items are not placed in the cupboard or the door is not left open for long periods of time.

After the device cools down, the error message will disappear from the screen. **“If the problem persists, contact the authorized service.”**

Usage of the Device for SY150, SY250 and DR250;



Dixell XR06CH (Temperature Controller) Dixell XT110C (Humidity Controller)

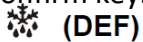
1. Changing the Temperature Set Value

Temperature set values can be changed as follows.

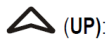


1. **SET** button once. The temperature set value is displayed.
 - a. The value is set to the desired value with the up and down arrow keys. The Set key is pressed.

Displays the target set point. It is also the confirm key.



: Press and hold for 3 seconds to switch to manual defrost.



Increases the displayed value.

Decreases the displayed value.

2. Changing the Humidification Set Value

Humidification set values can be changed as follows.



- 1- Press and hold the SET button for 3 seconds.
2. The adjusted set value will appear on the screen.
3. Select the desired set value with the up and down arrow keys and press the SET key.
4. Wait 10 seconds to return to the main screen.

Glass Resistance Button

1. Function and Purpose of Use,

The Glass Resistance button controls a heating system designed to prevent fogging or freezing on the glass surfaces of the device. In devices such as industrial refrigerators, it provides the user with a better field of vision by keeping the glass transparent. Especially in sudden temperature differences between cold and hot air, condensation (fogging) may occur on glass surfaces. When the glass resistance is activated, it prevents fogging by creating a slight heat on the glass surface.



2. Usage;

Using the Glass Resistance button is very simple:

Key On (Green Light On):

The resistor integrated into the glass surface becomes active. Fogging and moisture that may occur on the glass are prevented.

The field of view remains open, allowing products to be seen clearly.

Button Off (Not Illuminated):

The window resistance is disabled.

Energy consumption is reduced and savings are achieved.

Depending on the working environment, fogging may occur on the glass.

3. Areas of Use;

This key should be used actively, especially in the following cases:

High Humidity Environments: If glass surfaces frequently condense, it can be kept open at all times.

During Hot-Cold Transitions: If the device is turned on and off very frequently or the ambient temperature is constantly changing, it can be turned on to prevent the glass from instantly fogging.

If such situations do not occur, it is recommended to keep the window resistance off in order to save energy.

4. Things to Pay Attention to:

Avoid Unnecessary Use:

If the glass heater is kept on continuously, it can consume unnecessary energy. Therefore, it should only be used when necessary.

Turn Off Before Maintenance and Cleaning:

When performing maintenance or cleaning of the device, it is important to disconnect the power supply and turn off the glass resistance for safety reasons.

Check if the Glass Overheats:

Normally the glass surface will have a slight heat, but if excessive heating is noticed, technical service should be contacted.

In case of malfunction, consult technical service:

If the glass resistance does not work, the key light does not work or excessive moisture accumulates on the glass, technical service should be contacted.

Maintenance and Repair Instructions for the Efficiency and Safe Operation of the Device;
 IN ORDER TO GUARANTEE THE EFFICIENCY AND CORRECT OPERATION OF THE DEVICE, REPAIRS MUST BE COMPLIED WITH THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS AND PERIODIC SERVICES MUST BE PERFORMED BY PROFESSIONALLY QUALIFIED PERSONNEL. (LEGAL OBLIGATION FOR THE PREVENTION OF WORK ACCIDENTS AND THE INSTALLATION OF ELECTRICAL DEVICES) IT MUST BE IN ACCORDANCE WITH ELECTRICITY SOURCE REGULATIONS. EFFICIENCY IS ENSURED BY FOLLOWING THE FOOD STORAGE INSTRUCTIONS DESCRIBED IN PARAGRAPH 3.2 AND ROUTINE MAINTENANCE DESCRIBED IN PARAGRAPHS 3.4, 3.5 AND 3.6.

DR10;

As seen in the visual picture, the loading should be done in a way that the meat aging process is equal. Internal temperature and Humidity degrees are given below.



DR10; Internal Temperature: $0/+1^{\circ}$
 DR10 Humidity; 65% - 85%
 Gross Volume: DR10-SY-G-HM 630 LT
 DR10-G: 680 LT

SPD11-217;

As seen in the visual picture, the loading should be done so that the meat aging process is equal. Internal temperature and Humidity degrees are given below.



SPD11-217; Internal Temperature: $0/+1^{\circ}$
 SPD11-217; Humidity; 65% - 85%
 Gross Volume: SPD11-217 1350 LT

DR13;

As seen in the visual image, loading should be done so that the meat aging process is equal. Internal temperature and Humidity degrees are given below .



DR13-G; Internal Temperature: $0/+1^{\circ}$
 DR13-G Humidity; %65 - %85
 Gross Volume: DR13-G 1300 LT

SY6-G-HM:

As seen in the visual image, loading should be done so that the meat aging process is equal. Internal temperature and Humidity degrees are given below.



SY6-G-HM; Internal Temperature: $0/+1^{\circ}$
 SY6-G-HM; Humidity; 65% - 85%
 Gross Volume: SY6-G-HM 600

DR6-G;

As seen in the visual picture, the loading should be done in a way that the meat aging process is equal. Internal temperature and Humidity degrees are stated below



DR6-G; Internal Temperature: $0/+1^{\circ}$

DR6-G; Humidity; 65% - 85%

Gross Volume: DR6-G 600 LT

SY13-G-HM;

As seen in the visual picture, the loading should be done in a way that the meat aging process is equal. Internal temperature and Humidity degrees are stated below.



SY13-G-HM; Internal Temperature: $0/+1^{\circ}$

SY13-G-HM; Humidity; %65 - %85

Gross Volume: SY13-G-HM 1300 LT

SY150 -G-HM;

As seen in the visual picture, the loading should be done so that the meat aging process is equal. Internal temperature and Humidification degrees are stated below



SY150-G-HM; Internal Temperature: $0/+1^{\circ}$

SY150-G-HM Humidity; 65% - 85%

Gross Volume: SY150-G-HM 103 LT

SY250-G-HM;

As seen in the visual picture, the loading should be done in a way that the meat aging process is equal. Internal temperature and Humidity degrees are stated below



SY250-G-HM; Internal Temperature: $0/+1^{\circ}$

SY250-G-HM; Humidity; 65% - 85%

Gross Volume: SY250-G-HM 198 LT

DR250-G;

As seen in the visual picture, loading should be done so that the meat aging process is equal. Internal temperature and Humidification degrees are stated below



DR250-G; Internal Temperature: $0/+1^{\circ}$

DR250-G; Humidity; 65% - 85%

Gross Volume: DR250-G

THINGS TO BE CHECKED ABOUT ICING

1-Door seals should be checked and it should be ensured that no air is allowed into the cabinet. If the seal is not fully closed, the cabinet will produce ice in the cooling section and on the plastic profile.

2-Door seals should be checked and it should be ensured that no air is allowed into the cabinet. If the seal is not fully closed, the cabinet will produce ice in the cooling section and on the plastic profile.

3-When loading products into the cabinet, the number 1 suction channel and number 2 blowing channels indicated in red should not be covered with products and a gap of at least 15 cm should be left. You can see the sample maximum loading order in the image.



4-The outdoor temperature where the cabinet is located should be a maximum of 38°C - 40°C. At temperatures higher than this, the cooling performance of the cabinet decreases and may cause icing.

5- The products in the refrigerator should be brought to a temperature of 2-5 ° C in advance. When an uncooled product is placed in the refrigerator, frosting occurs in the evaporator due to the moisture from the hot product and this negatively affects cooling.

6-When the refrigerator is defrosted manually, it should remain in defrost for a minimum of 10 minutes and a maximum of 30 minutes. During defrost, the evaporator temperature should reach 18°C.

To defrost, see “3. Manual Defrost” on page 5.

7- When the refrigerator is actively used during the day (such as taking out or placing products), in order to clean the frost that forms on the evaporator and if ice forms in the refrigerator over time, the refrigerator should be manually defrosted at the end of each evening service and manually defrosted in the morning before service begins.

8-When new products are to be placed in the refrigerator, the refrigerator should be turned off for long-term loading and then turned back on after the products are placed. In this way, the hot air entering the refrigerator will be reduced. The door should be left open for a maximum of 3 minutes during loading. When the door is left open for more than this, the fans will stop and the compressor will run, causing frost to form in the refrigerator. After the doors are left open for more than 3 minutes, the product should be defrosted manually.

Frost formation in the refrigerator is generally caused by the user, and if care is taken when using it, there will be no possibility of frost formation.

This detailed guide contains important information for the effective and safe use of DRY AGE. In case of any problems, assistance should be sought from an expert technician.

If these conditions are checked and no problem is seen and icing still continues;

9-Make sure the door is closed and the seals are intact.

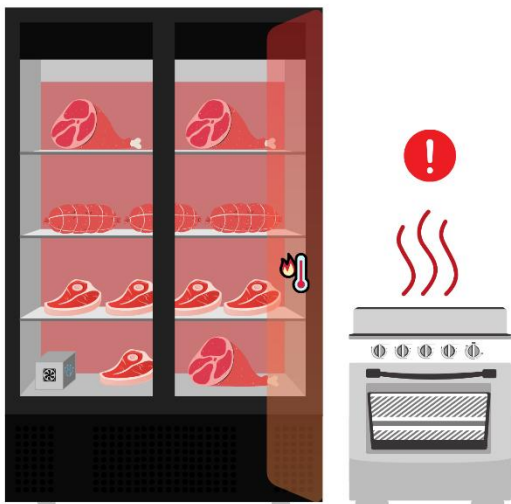
10- Check if the resistances are working, - Check the rod resistance inside the evaporator and the adhesive resistance underneath,



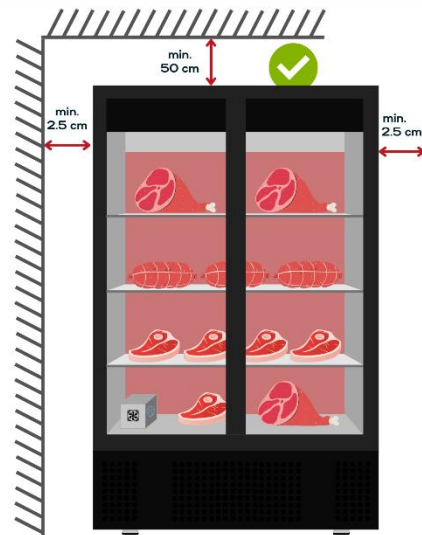
11- Check whether the evaporator fans are working.



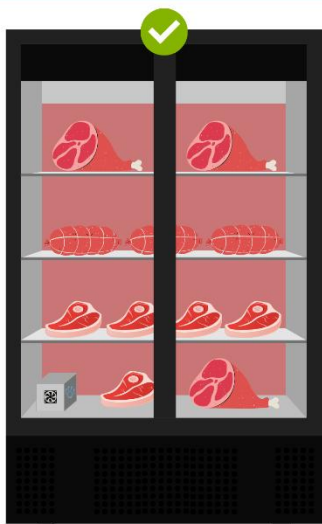
If the icing problem still persists after doing all these, please contact the dealer or technical service to replace the faulty spare part.



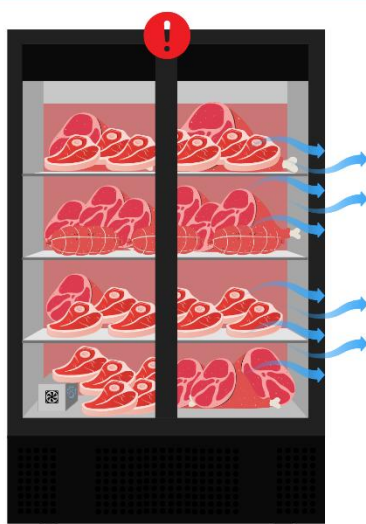
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



Cleaning the evaporator every 3 months to remove dust and dirt, while avoiding damage to its delicate metal components, will extend your refrigerator's lifespan and keep its cooling performance like new.

To increase the efficiency of your cabinet at the end of the operation, it is recommended to perform a Manual Defrost daily.



For Manual Defrost, press and hold the (❄️) button until the defrost logo appears.

MANUEL D'UTILISATION DRY AGE



1. Sécurité :

les utilisateurs doivent lire attentivement les informations fournies dans ce manuel d'utilisation. De plus, donné avertissements de sécurité certainement littéralement à sa place devrait apporter.

Les éléments suivants mesures C'est trop à supporter Important.

Placez l'appareil sur une surface plane et stable. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour le nettoyer.

Ne l'utilisez pas pour stocker des fournitures médicales. Évitez tout contact de l'huile ou de la graisse contenue dans l'appareil avec les composants en plastique ou le joint de la porte.

Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

1.1. Informations générales ;

Cette section présente tous les points importants en matière de sécurité. Le respect des consignes de sécurité garantit une protection optimale contre tous les dangers et un fonctionnement sans problème.

Cet appareil est conçu selon les dernières technologies.

Cependant, une utilisation incorrecte et non conforme à l'usage prévu peut entraîner des dangers. Protégez-vous des dangers.

Il est important de connaître le contenu du manuel d'utilisation afin d'éviter les erreurs et d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Pour éviter tout danger et garantir des performances optimales, aucune modification ne doit être apportée à l'appareil sans l'autorisation expresse du fabricant.

1.2. Introduction ;

Veuillez prendre quelques minutes pour lire attentivement ce manuel. Un entretien et une utilisation appropriés de cet appareil garantiront des performances optimales.

1. 3. Contenu de l'emballage ;

1.3. 1. Emballage , stockage , Mise au rebut des produits électriques et électroniques :

avant l'installation, retirez entièrement l'emballage extérieur et intérieur de l'appareil. Vérifiez que l'appareil est complet et, si une pièce est manquante, contactez immédiatement le service client.

Lors de l'élimination des emballages, respectez la réglementation en vigueur dans votre pays. Recyclez les matériaux d'emballage réutilisables.

Élimination correcte de ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Valable dans l'Union européenne et dans les autres pays européens dotés de systèmes de collecte sélective)



Ce marquage figurant sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie utile.

Pour éviter tout dommage potentiel à l'environnement ou à la santé humaine dû à l'élimination incontrôlée des déchets, veuillez les séparer des autres types de déchets et les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

Ce produit ne doit pas être mélangé avec d'autres déchets commerciaux pour être éliminé, mais doit être retourné à un centre de collecte des déchets .

1. 4. Installation ;

Remarque : Si l'appareil n'a pas été stocké ou transporté en position verticale, assurez-vous qu'il reste debout pendant environ 12 heures avant de l'utiliser.

1- Retirez l'appareil de son emballage et assurez-vous que tous les matériaux de revêtement protecteur sont retirés de toutes les surfaces.

2- Placez l'appareil sur une surface plane et solide.

1.5 DOCUMENTS;

Le système de travail du produit DRY AGE est produit et documenté conformément aux normes européennes (CE).

1.6 GARANTIE;

Un produit neuf est garanti 2 ans.

Attention : Avant toute intervention sur le produit, l'utilisateur et le technicien doivent lire attentivement ce manuel d'utilisation. Dans le cas contraire, le produit pourrait ne plus être couvert par la garantie.

2. Stérilisation UV-C :

L'appareil est équipé d'une lampe UV-C pour prévenir la formation de moisissures et de bactéries nocives. Cette lampe est placée à un endroit inaccessible à l'utilisateur.

L'appareil effectue également un processus de stérilisation pendant la décongélation. Ce processus dure environ 10 minutes, soit cinq fois par jour.

3. Descriptions et utilisation de l'appareil ;

3.1. Première utilisation :

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avant de l'utiliser. Utilisez des nettoyeurs sans produits chimiques adaptés au contact alimentaire.

Faites fonctionner le réfrigérateur à vide pendant 24 heures. Ce processus est nécessaire à la stabilité de l'appareil.

3.2 Description générale :

Scientifiquement, en gastronomie moléculaire, les « techniques de cuisson et d'attendrissement de la viande » sont les principaux sujets sur lesquels des études de base sont menées. Après l'abattage d'un animal, sa viande commence à durcir. Cette dureté, appelée rigidité cadavérique, peut être réduite de 80 % grâce à un processus de vieillissement qui dure plusieurs jours.

Le principe de l'affinage à sec est le suivant :

la viande est conservée sous surveillance dans un environnement très propre et inodore, à une température de 1 °C et une humidité de 65 ± 10 %. Si la température varie constamment, par exemple plus chaud, la viande peut s'abîmer . **En dessous de 0 ° C** , elle gèle et le processus de maturation prend fin. Les changements sur la viande au cours du vieillissement sont les suivants :

1- Une couche brun foncé et dure se forme à l'extérieur de la viande sous l'effet des enzymes. À l'intérieur, les enzymes poursuivent leur action et la viande s'éclaircit en perdant de l'humidité. Ce processus permet à la viande de gagner en intensité. De plus, avec le temps d'affinage, les enzymes décomposent les tissus conjonctifs des muscles et la ramollissent. En coupant la couche brun foncé à l'extérieur, vous découvrirez la viande rouge vif à l'intérieur. Cette viande est plus savoureuse et plus tendre après le repos.

2- En résumé, le procédé de maturation sèche consiste à laisser reposer la viande au réfrigérateur dans un environnement sain, sans produire de bactéries, et à la présenter au client de manière

savoureuse. Pour que les armoires de maturation sèche offrent un produit sain, celui-ci doit être frais et la température de la viande doit

être abaissée à un maximum de **2 °C à 5 °C dans la chambre froide avant d'y être placée**

Assurez-vous que les viandes n'entrent pas en contact les unes avec les autres. Ce contact peut empêcher la circulation de l'air et réduire la qualité de maturation. Si vous faites vieillir différentes viandes ensemble, vérifiez les exigences optimales de température et d'humidité pour chaque type de viande.

3.4. Réglage de la température et de l'humidité :

Température : La température idéale du réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 1 °C. Vous pouvez régler la température via le panneau de commande. Des ajustements de température peuvent être nécessaires selon le type de viande.

Humidité : Réglez entre 65 % et 85 %. Le taux d'humidité est essentiel au bon vieillissement de la viande. Il est essentiel pour éviter le dessèchement de la viande et optimiser le processus de vieillissement. Si le taux d'humidité est faible, vérifiez le système d'humidification de l'appareil. Consultez la section relative au contrôle de l'humidificateur.

3.5. Circulation de l'air :

Le système de ventilation de l'armoire assure une circulation d'air optimale et une répartition uniforme de la viande. Assurez-vous que le ventilateur fonctionne correctement et qu'il ne frotte pas.

3.6. Période de vieillissement de la viande et détails de stockage :

Selon le type de viande et le niveau de saveur souhaité.

La période de maturation peut varier de 14 à 60 jours. Ouvrez la porte du réfrigérateur le moins possible pendant cette période. La couleur, la texture et l'odeur de la viande doivent être surveillées tout au long de la maturation. Si vous remarquez une anomalie, vérifiez les réglages de l'appareil ou les conditions environnementales.

Par exemple,

le bœuf est généralement affiné pendant 21 à 45 jours. Durant ce processus, la couleur de la viande s'assombrit, sa texture s'assouplit et un arôme unique se développe.

L'agneau peut être conservé pendant 14 à 28 jours. La viande d'agneau nécessite un affinage plus léger et atteint la tendreté souhaitée plus rapidement.

Le gibier peut être affiné pendant 30 à 60 jours. La viande de gibier a une texture plus dense et peut nécessiter un affinage plus long.

POINTS À PRENDRE EN COMPTE POUR PRÉSERVER LA QUALITÉ DE LA VIANDE :

Changement de couleur : La couleur de la viande passe du rouge au foncé pendant le processus de maturation. Il s'agit d'un processus naturel.

Odeur : L'odeur de la viande maturée est intense et aromatique.

Cependant, si vous remarquez une odeur forte ou désagréable, vérifiez la viande avant de l'utiliser.

Sécheresse superficielle : Une sécheresse peut apparaître à la surface de la viande pendant la maturation. Ceci est normal et la couche dure à la surface peut être nettoyée avant la cuisson.

Niveau d'humidité : Maintenez le niveau d'humidité sous contrôle pour éviter que la viande ne se dessèche. Une humidité excessive peut provoquer la formation de moisissures. Par conséquent, un contrôle régulier est important.

4. Entretien et nettoyage

Nettoyez les surfaces intérieures et extérieures de l'armoire avec un chiffon humide.

Prenez soin de nettoyer les joints de porte, cette zone est sensible à

l'accumulation de poussière et de saleté. Nettoyez après chaque utilisation pour éviter cette accumulation. Vérifiez la chambre d'humidité et ajoutez de l'eau si nécessaire.

Entretien du sel :

Les sels présents dans l'appareil peuvent fondre avec le temps et former des taches blanches. Nettoyez ces taches avec du papier de verre et essuyez les résidus de sel à l'intérieur du boîtier avec un chiffon humide.

Entretien annuel :

Confiez l'entretien général de l'appareil à un service agréé. Ce processus prolongera sa durée de vie.

Utilisation de l'unité d'humidification :

La quantité d'eau dans l'appareil doit être vérifiée régulièrement chaque semaine.

Si le taux d'humidité est faible, ajoutez de l'eau via le réservoir de remplissage manuel de l'humidificateur.

Quelle quantité d'eau faut-il ajouter au réservoir d'eau des armoires de vieillissement à sec ?

La quantité d'eau à ajouter au réservoir d'eau dans les armoires de séchage doit généralement être prise en compte selon les critères suivants :

1. Quantité d'eau standard

En général, l'ajout de 1,5 à 2 litres d'eau est suffisant.

2. Contrôle du niveau d'eau

Dans le réservoir d'eau de l'armoire de vieillissement. Attention à ne pas déborder lors de l'ajout d'eau.

Le taux d'humidité doit rester constant entre 55 et 75 %. Si vous avez un hygromètre numérique dans votre placard, ajustez le niveau d'eau en fonction de cette valeur.

3. Type et qualité de l'eau

Il est recommandé d'utiliser de l'eau purifiée : l'eau du robinet peut endommager le système interne de l'armoire en provoquant des dépôts de calcaire et de minéraux.

L'eau doit être renouvelée régulièrement : l'hygiène doit être assurée et la formation de moisissures doit être évitée en changeant l'eau chaque semaine.

4. Comment savoir si l'eau s'épuise ?

Si le taux d'humidité à l'intérieur de l'armoire descend en dessous de 55 %, vous devrez ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau.

Si le niveau d'eau diminue très rapidement, la température ambiante est peut-être trop basse ou la circulation d'air à l'intérieur de l'armoire est peut-être trop importante.

5. Que se passe-t-il si trop d'eau est ajoutée ?

Une humidité excessive (90 % et plus) peut entraîner la formation de moisissures et de bactéries.

Une couche indésirable peut se former sur la surface extérieure de la viande.

Si le ventilateur ou la circulation de l'air à l'intérieur de l'armoire ne fonctionne pas correctement, de la condensation et des gouttes peuvent se produire.

Le niveau d'humidité doit être maintenu entre 55 et 75 %.

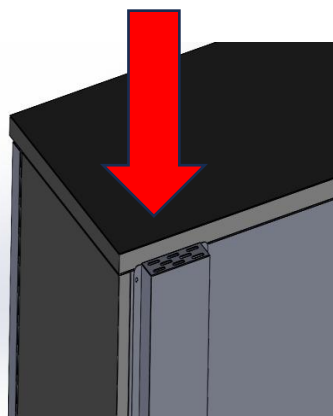
L'eau purifiée doit être privilégiée.

Il est recommandé de changer l'eau régulièrement.

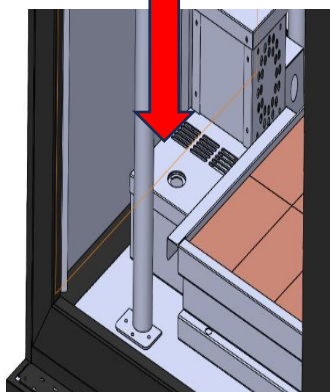
ATTENTION : SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, SEUL LE SERVICE DU FABRICANT OU UN PERSONNEL QUALIFIÉ PEUT REMPLACER CE CÂBLE D'ALIMENTATION

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil ne doit pas être branché sur une prise électrique.	Vérifiez que l'appareil est branché.
	La fiche ou le câble peut être endommagé.	Remplacez la prise ou le câble.
	Le fusible sur lequel la prise est branchée est peut-être cassé.	Remplacez le fusible.
	Il peut y avoir une panne de courant principale.	Vérifiez l'alimentation principale.
L'appareil est allumé mais la température est trop élevée/basse.	Il se peut qu'il y ait trop de glace sur l'évaporateur.	Dégivrer l'appareil manuellement.
	Le condenseur est peut-être obstrué par de la poussière.	Nettoyer le condenseur.
	La porte n'a peut-être pas été correctement fermée.	Vérifiez que la porte ferme et que les joints ne sont pas endommagés.
	La température ambiante est peut-être trop élevée.	Augmenter la ventilation.
	Des aliments impropres sont stockés dans l'appareil.	S'il y a des aliments excessivement chauds ou des blocages dans l'appareil, retirez-les.
	L'appareil est peut-être surchargé.	Réduisez la quantité d'aliments stockés dans votre appareil.
L'appareil fuit de l'eau.	L'appareil ne doit pas être installé sur une surface plane.	Assurez-vous d'avoir installé l'appareil sur une surface plane.
	La sortie de vidange est peut-être obstruée.	Nettoyer la sortie de vidange.
	Le mouvement de l'eau vers le drain peut être bloqué.	Vérifiez le tuyau de vidange de l'appareil ; s'il gèle, dégivrez-le. Si le blocage persiste, contactez le service technique.
	Le réservoir d'eau peut être endommagé.	Appelez le service technique.
L'appareil émet des bruits inhabituels.	L'appareil ne doit pas être installé dans un endroit plat ou stable.	Vérifiez la position d'installation et modifiez-la si nécessaire.
Si la température ne reste pas constante	Cela pourrait venir de la porte ou des joints.	Assurez-vous que les joints de porte sont complètement fermés et vérifiez le système de ventilation.
Faible humidité	Il se peut que la chambre d'humidification soit à court d'eau.	Vérifiez le système d'humidification et ajoutez de l'eau dans la chambre d'humidification si nécessaire.
Moisissure ou mauvaise odeur	Il est possible que l'appareil n'ait pas été nettoyé depuis longtemps.	Nettoyez soigneusement l'intérieur de l'appareil.



REMARQUE : Dans les armoires équipées d'une unité d'humidification de type barre, il y a un réservoir d'eau sur le côté visible sur l'image arrière et vous pouvez ajouter de l'eau à partir de là.



REMARQUE : Sur les modèles verticaux, la chambre d'humidification est dotée d'un couvercle rétractable, comme illustré sur l'image. Ce couvercle comporte une zone de remplissage d'eau, permettant ainsi l'alimentation en

Comment utiliser l'appareil :



1. Comment utiliser l'écran et le clavier

Les touches suivantes sont utilisées pour contrôler l'appareil :

Pour allumer l'appareil ;

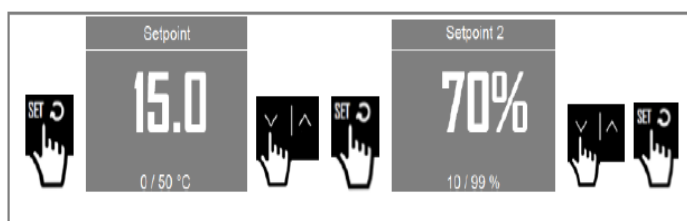


Vous pouvez allumer et éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes.

2. Modification de la valeur définie

Les valeurs de consigne d'humidité et de température peuvent être modifiées comme suit.

5. **SET** . La température réglée s'affiche. Les valeurs minimale et maximale sont indiquées en dessous. La température peut être réglée à la valeur souhaitée dans ces limites.



6. La valeur souhaitée est définie à l'aide des touches fléchées haut et bas. La touche « Set » est enfoncée.
7. La valeur d'humidité (SET2) s'affiche.
8. Pour atteindre la valeur souhaitée, utilisez les touches fléchées haut et bas. Appuyez sur la touche Set pour quitter le processus.

Prévention des fluctuations de température et d'humidité :

L'ouverture et la fermeture fréquentes de la porte peuvent entraîner une instabilité des valeurs de température et d'humidité. Veillez à n'ouvrir la porte qu'en cas de nécessité.

Pour éviter les changements brusques de température, veillez à ce que les produits à placer au réfrigérateur soient amenés à une température de 2 à 5°C.

3. Processus de décongélation

Un dégivrage régulier est nécessaire pour optimiser l'efficacité et prévenir le givrage des réfrigérateurs. L'appareil propose des options de dégivrage automatique et manuel.

3. Dégivrage manuel : appuyez sur



la flèche vers le haut ▲ . Sélectionnez « Dégivrage manuel » sur l'écran qui apparaît et appuyez sur le bouton « RÉGLER ».

4. Paramètres et gestion des alarmes :

L'appareil est équipé d'un système d'alarme permettant de détecter et de signaler les situations anormales survenant dans l'armoire.

Alarme de porte ouverte :



Si la porte de l'armoire reste ouverte pendant une longue période

l'appareil donne une alarme visuelle et sonore.

Vous pouvez désactiver l'alarme en fermant la porte.

Alarme d'écart de température :



Si la température de la cabine est mesurée comme étant au moins 10 °C supérieure ou inférieure à la valeur de température définie pendant 120 minutes, une alarme se déclenchera.

Cela peut se produire si la porte est restée ouverte, si un produit chaud est placé soudainement ou si le système de refroidissement est défectueux.

Une fois le problème résolu, l'alarme se réinitialisera automatiquement.

5. Dépannage :

Alarme de porte ouverte :

Vous pouvez désactiver l'alarme en fermant la porte.

« Si le problème persiste, contactez le service agréé. »

Alarme d'écart de température :

Assurez-vous que des objets chauds ne sont pas placés dans le placard ou que la porte n'est pas laissée ouverte pendant de longues périodes.

Une fois l'appareil refroidi, le message d'erreur disparaîtra de l'écran. **« Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. »**

Utilisation de l'appareil pour SY150, SY250 et DR250 ;



Dixell XR06CH

(contrôleur de température) Dixell XT110C (contrôleur d'humidité)

2. Modification de la valeur de consigne de température

Les valeurs de température définies peuvent être modifiées comme suit.

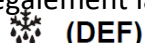


2. **SET** . La température réglée s'affiche.

- a. La valeur souhaitée est définie à l'aide des touches fléchées haut et bas. La touche « Set » est enfoncée.

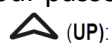
SET:

Affiche le point de consigne cible. C'est également la touche de confirmation.



(DEF)

: Appuyez et maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour passer au dégivrage manuel.



(UP):



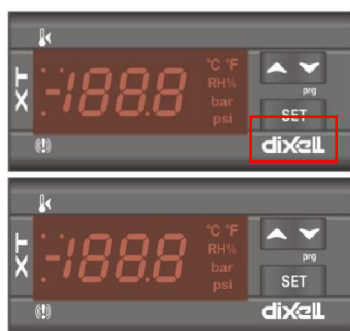
(DOWN)

Augmente la valeur affichée.

Diminue la valeur affichée.

2. Modification de la valeur de consigne d'humidification

Les valeurs de consigne d'humidification peuvent être modifiées comme suit.



1- Appuyez sur le bouton

SET et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

2. La valeur de consigne ajustée apparaîtra sur l'écran.

3. Sélectionnez la valeur de consigne souhaitée à l'aide des touches fléchées haut et bas et appuyez sur la touche SET.

4. Attendez 10 secondes pour revenir à l'écran principal.

Bouton de résistance en verre

1. Fonction et finalité de l'utilisation,

Le bouton « Résistance du verre » contrôle un système de chauffage conçu pour empêcher la formation de buée ou de gel sur les surfaces vitrées de l'appareil. Dans les appareils tels que les réfrigérateurs industriels, il offre à l'utilisateur un meilleur champ de vision en maintenant la transparence du verre. En cas de brusques variations de température entre l'air froid et l'air chaud, de la condensation (buée) peut se former sur les surfaces vitrées. Lorsque la résistance du verre est activée, elle empêche la formation de buée en créant une légère chaleur sur la surface vitrée.



2. Utilisation ;

L'utilisation du bouton Résistance du verre est très simple :

Clé allumée (voyant vert allumé) :

La résistance intégrée à la surface du verre devient active.

La formation de buée et d'humidité pouvant se former sur le verre est évitée.

Le champ de vision reste ouvert, permettant de voir clairement les produits.

Bouton Off (non éclairé) :

la résistance de la fenêtre est désactivée.

La consommation d'énergie est réduite et des économies sont réalisées.

Selon l'environnement de travail, de la buée peut apparaître sur le verre.

3. Domaines d'utilisation ;

Cette clé doit être utilisée activement, notamment dans les cas suivants :

Environnements à forte humidité : si les surfaces vitrées se condensent fréquemment, elles peuvent être maintenues ouvertes à tout moment.

Lors des transitions chaud-froid : si l'appareil est allumé et éteint très fréquemment ou si la température ambiante change constamment, il peut être allumé pour empêcher la formation instantanée de buée sur le verre.

Si de telles situations ne se produisent pas, il est recommandé de désactiver la résistance de la fenêtre afin d'économiser de l'énergie.

4. Éléments à prendre en compte :

Évitez toute utilisation inutile :

Si le radiateur en verre reste allumé en permanence, il peut consommer inutilement de l'énergie. Il ne doit donc être utilisé qu'en cas de nécessité.

Éteindre avant l'entretien et le nettoyage :

Lors de l'entretien ou du nettoyage de l'appareil, il est important de débrancher l'alimentation électrique et d'éteindre la résistance en verre pour des raisons de sécurité.

Vérifiez si le verre surchauffe :

Normalement, la surface du verre sera légèrement chaude, mais si une chaleur excessive est constatée, le service technique doit être contacté.

En cas de dysfonctionnement, consulter le service technique :

Si la résistance du verre ne fonctionne pas, si l'éclairage des touches ne fonctionne pas ou si une humidité excessive s'accumule sur le verre, le service technique doit être contacté.

Instructions d'entretien et de réparation pour l'efficacité et la sécurité de fonctionnement de l'appareil.

Afin de garantir l'efficacité et le bon fonctionnement de l'appareil, les réparations doivent être effectuées conformément aux instructions du fabricant et les entretiens périodiques doivent être effectués par du personnel qualifié. (Obligation légale pour la prévention des accidents du travail et l'installation d'appareils électriques) L'installation doit être conforme à la réglementation sur l'alimentation électrique. L'efficacité est garantie par le respect des instructions de stockage des aliments décrites au paragraphe 3.2 et de l'entretien courant décrit aux paragraphes 3.4, 3.5 et 3.6.

DR10 ;

Comme le montre l'image, le chargement doit être effectué de manière à ce que le processus de maturation de la viande soit uniforme. La température interne et l'humidité sont indiquées ci-dessous.



DR10 ; Température interne : 0/+1 °

DR10 Humidité ; 65 % - 85 %

Volume brut : DR10-SY-G-HM 630 LT

DR10-G : 680 LT

SPD11-217 ;

Comme le montre l'image visuelle, le chargement doit être effectué de manière à ce que le processus de maturation de la viande soit égal. Les degrés de température interne et d'humidité sont indiqués ci-dessous.



SPD11-217; Température interne : 0/+1 °

SPD11-217 ; Humidité ; 65 % - 85 %

Volume brut : SPD11-217 1350 LT

DR13 ;

Comme le montre l'image, le chargement doit être effectué de manière à ce que le processus de maturation de la viande soit uniforme. Les degrés de température interne et d'humidité sont indiqués ci-dessous .



DR13-G ; Température interne : 0/+1 °

DR13-G Humidité ; %65 - %85

Volume brut : DR13-G 1300 LT

SY6-G-HM :

Comme le montre l'image visuelle, le chargement doit être effectué de manière à ce que le processus de maturation de la viande soit égal. Les degrés de température interne et d'humidité sont indiqués ci-dessous.



SY6-G-HM; Température interne : 0/+1 °

SY6-G-HM ; Humidité ; 65 % - 85 %

Volume brut : SY6-G-HM 600

DR6-G ;

Comme le montre l'illustration, le chargement doit être effectué de manière à ce que la viande mûrisse uniformément. La température interne et l'humidité sont indiquées ci-



dessous.

DR6-G ; Température interne : 0/+1 °C.

DR6-G ; Humidité ; 65 % - 85 %

Volume brut : DR6-G 600 LT

SY13-G-HM ;

Comme le montre l'illustration, le chargement doit être effectué de manière à ce que la viande mûrisse uniformément. La température interne et l'humidité sont indiquées ci-dessous.



SY13-G-HM ; Température interne : 0/+1 °C.

SY13-G-HM ; Humidité ; 65 % - 85 %

Volume brut : SY13-G-HM 1 300 L

SY150 -G-HM ;

Comme le montre l'image, le chargement doit être effectué de manière à ce que le processus de maturation de la viande soit uniforme. La température interne et le degré d'humidification sont indiqués ci-dessous.



SY150-G-HM ; Température interne : 0/+1 °C

SY150-G-HM Humidité ; 65 % - 85 %

Volume brut : SY150-G-HM 103 LT

SY250-G-HM ;

Comme illustré, le chargement doit être effectué de manière à ce que la maturation de la viande soit uniforme. La température interne et l'humidité sont indiquées ci-dessous.



SY250-G-HM ; Température interne : 0/+1 °C.

SY250-G-HM; Humidité; 65% - 85%

Volume brut : SY250-G-HM 198 L

DR250-G ;

Comme illustré, le chargement doit être effectué de manière à ce que la viande mûrisse uniformément. La température interne et le degré d'humidification sont indiqués ci-dessous pour



le DR250-G ; Température interne : 0/+1 °C .

DR250-G; Humidité; 65% - 85%

Volume brut : DR250-G

CHOSSES À VÉRIFIER CONCERNANT LE GLAÇAGE

1-Vérifiez les joints de la porte et assurez-vous qu'aucune entrée d'air ne pénètre dans l'armoire. Si le joint n'est pas complètement fermé, de la glace se formera dans la partie réfrigération et sur le profilé en plastique.

2-Les joints des deux portes doivent être vérifiés et il faut s'assurer qu'aucune entrée d'air ne pénètre dans l'armoire. Si le joint n'est pas complètement fermé, de la glace se formera dans la partie réfrigération et sur le profilé en plastique.

3- Lors du chargement des produits dans l'armoire, le canal d'aspiration numéro 1 et le canal de soufflage numéro 2, indiqués en rouge, ne doivent pas être obstrués et un espace d'au moins 15 cm doit être laissé. L'exemple d'ordre de chargement maximal est illustré sur l'image.



4- La température extérieure de l'armoire doit être comprise entre 38 °C et 40 °C maximum. Au-delà, les performances de refroidissement de l'armoire diminuent et peuvent provoquer du givrage.

5- Les produits conservés au réfrigérateur doivent être préalablement portés à une température de 2 à 5 °C. Lorsqu'un produit non refroidi est placé au réfrigérateur, un givrage se forme dans l'évaporateur en raison de l'humidité du produit chaud, ce qui affecte négativement le refroidissement.

6- Lorsque le réfrigérateur est dégivré manuellement, il doit rester en mode dégivrage pendant au moins 10 minutes et au maximum 30 minutes. Pendant le dégivrage, la température de l'évaporateur doit atteindre 18 °C.

Pour dégivrer, voir « 3 . Dégivrage manuel » à la page 5.

7- Lorsque le réfrigérateur est utilisé activement pendant la journée (comme sortir ou placer des produits), afin de nettoyer le givre qui se forme sur l'évaporateur et si de la glace se forme dans le réfrigérateur au fil du temps, le réfrigérateur doit être dégivré manuellement à la fin de chaque service du soir et dégivré manuellement le matin avant le début du service.

8- Lorsque de nouveaux produits sont placés dans le réfrigérateur, il est conseillé de l'éteindre pour un chargement prolongé, puis de le rallumer après le chargement. Cela permet de réduire l'air chaud entrant. La porte doit rester ouverte pendant 3 minutes maximum pendant le chargement. Au-delà de ce délai, les ventilateurs s'arrêtent et le compresseur se met en marche, provoquant la formation de givre dans le réfrigérateur. Après plus de 3 minutes d'ouverture, le produit doit être dégivré manuellement.

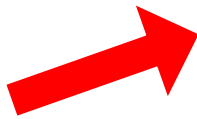
La formation de givre dans le réfrigérateur est généralement causée par l'utilisateur, et si des précautions sont prises lors de son utilisation, il n'y aura aucun risque de formation de givre.

Ce guide détaillé contient des informations importantes pour une utilisation efficace et sûre de DRY AGE. En cas de problème, veuillez faire appel à un technicien expert.

Si ces conditions sont vérifiées et qu'aucun problème n'est constaté et que le givrage persiste ;

9-Assurez-vous que la porte est fermée et que les joints sont intacts.

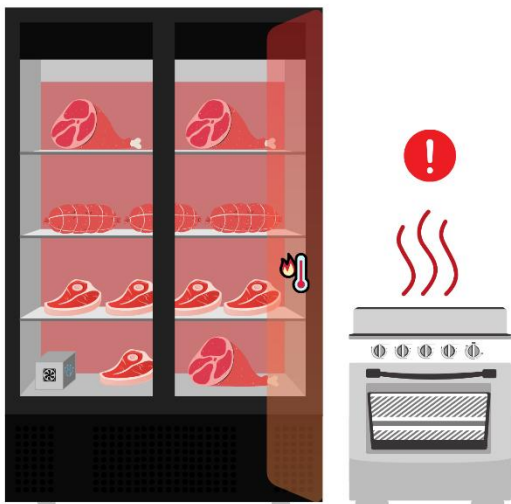
10- Vérifier si les résistances fonctionnent, - Vérifier la résistance de la tige à l'intérieur de l'évaporateur et la résistance adhésive en dessous,



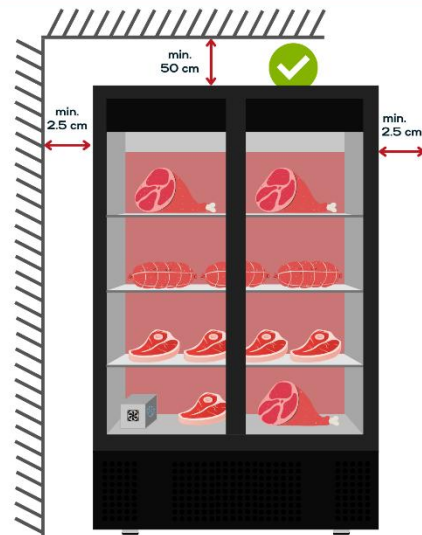
11- Vérifiez si les ventilateurs de l'évaporateur fonctionnent.



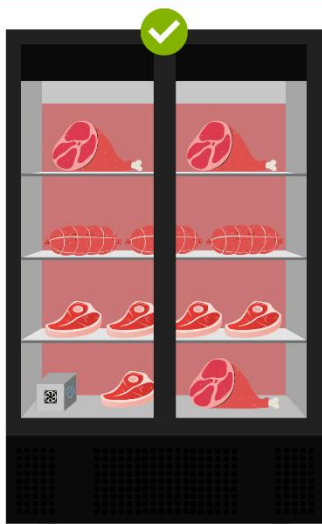
Si le problème de givrage persiste après avoir effectué toutes ces opérations, veuillez contacter le revendeur ou le service technique pour remplacer la pièce de rechange défectueuse.



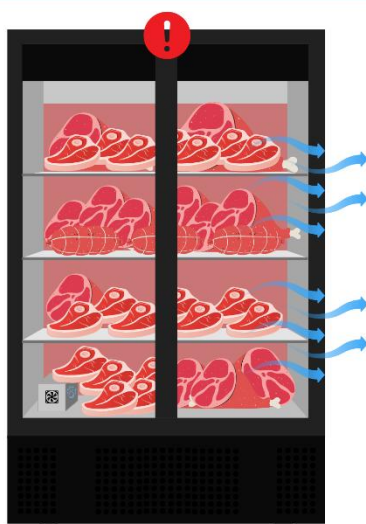
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



Cleaning the evaporator every 3 months to remove dust and dirt, while avoiding damage to its delicate metal components, will extend your refrigerator's lifespan and keep its cooling performance like new.

To increase the efficiency of your cabinet at the end of the operation, it is recommended to perform a Manual Defrost daily.



For Manual Defrost, press and hold the (🔥) button until the defrost logo appears.

MANUAL DEL USUARIO DE DRY AGE



1. Seguridad:

Los usuarios deben leer atentamente la información proporcionada en este manual de usuario. Además, dado advertencias de seguridad definitivamente literalmente en su lugar Debería traer lo siguiente medidas Es demasiado para soportarlo Es importante.

Colóquelo sobre una superficie plana y estable. No utilice hidrolimpiadoras para limpiar el dispositivo.

No lo utilice para almacenar suministros médicos. Evite que el aceite o la grasa del interior del dispositivo entren en contacto con los componentes plásticos ni con la junta de la puerta.

Apague y desconecte siempre el dispositivo de la alimentación antes de limpiarlo.

1.1. Información general;

Esta sección ofrece una descripción general de todos los temas importantes de seguridad. Si se siguen las instrucciones de seguridad, se garantiza una protección óptima contra cualquier peligro y un funcionamiento sin problemas.

Este dispositivo está diseñado con la tecnología más avanzada. Sin embargo, si se utiliza incorrectamente y para fines distintos a los previstos, pueden producirse peligros. Protéjase de los peligros.

Es importante conocer el contenido del manual de usuario para evitar errores y operar el dispositivo de forma segura y sin fallos. Para evitar riesgos y garantizar un rendimiento óptimo, no se deben realizar modificaciones en el dispositivo que no estén expresamente aprobadas por el fabricante.

1.2. Introducción:

Dedique unos minutos a leer atentamente este manual. El mantenimiento y el funcionamiento adecuados de este dispositivo garantizarán el máximo rendimiento de su producto.

1.3. Contenido del paquete;

1.3.1. Embalaje , almacenamiento , Eliminación de productos eléctricos y electrónicos:

Antes de la instalación, retire completamente el embalaje exterior e interior de la unidad. Compruebe que el dispositivo esté completo y, si falta alguna pieza, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente inmediatamente.

Al desechar el embalaje, cumpla con la normativa vigente en su país.

Recicle los materiales de embalaje reutilizables.

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

(Válido en la Unión Europea y otros países europeos con sistemas de recogida selectiva)



Esta marca que aparece en el producto o en su documentación indica que no debe desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación

incontrolada de residuos, sepárelos de otros tipos de residuos y recíclelos de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Este producto no debe mezclarse con otros residuos comerciales para su eliminación, sino que debe devolverse a un centro de recolección de residuos .

1.4. Instalación ;

Nota: Si el dispositivo no se ha almacenado o transportado en posición vertical, asegúrese de que permanezca en esa posición durante aproximadamente 12 horas antes de utilizarlo.

1- Retire el dispositivo de su embalaje y asegúrese de retirar todos los materiales de recubrimiento protector de todas las superficies.

2- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y sólida.

1.5 DOCUMENTOS;

El sistema de trabajo del producto DRY AGE se produce y documenta de acuerdo con las Normas Europeas (CE).

1.6 GARANTÍA;

Un producto nuevo tiene garantía por 2 años.

Atención: Antes de realizar cualquier intervención en el producto, el usuario y el técnico deben leer atentamente este manual de usuario. De lo contrario, el producto podría quedar sin garantía.

2. Esterilización UV-C:

El dispositivo cuenta con una luz UV-C para prevenir la formación de moho y bacterias dañinas. Esta luz está ubicada en un lugar donde el usuario no puede entrar en contacto directo.

El dispositivo también realiza un proceso de esterilización durante la descongelación. Este proceso se realiza 5 veces al día y dura aproximadamente 10 minutos.

3. Descripciones y uso del dispositivo;

3.1. Primer uso:

Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo. Utilice limpiadores sin químicos aptos para el contacto con alimentos.

Deje el refrigerador vacío durante 24 horas. Este proceso es necesario para que el dispositivo se estabilice.

3.2 Descripción general:

Científicamente, en gastronomía molecular, las técnicas de cocción y ablandamiento de la carne son los principales temas de estudio. Tras el sacrificio de un animal, su carne comienza a endurecerse. Esta dureza, denominada rigor mortis, puede reducirse en un 80 % mediante un proceso de envejecimiento que dura varios días.

La base de la aplicación del Dry Age es la siguiente;

La carne se mantiene bajo almacenamiento y observación en un ambiente muy limpio y sin olores con una temperatura de 1°C y una humedad de 65 ± 10%. Si la temperatura constante cambia, por ejemplo, si es más cálida, la carne puede echarse a perder , si es inferior a 0° C , la carne se congela y el proceso de maduración termina. Los cambios en la carne con el proceso de maduración son los siguientes;

1- Las enzimas forman una capa marrón oscura y dura en el exterior de la carne. En el interior, las enzimas continúan su trabajo y la carne se vuelve más clara a medida que pierde algo de humedad. Este desarrollo permite que el sabor de la carne se vuelva más intenso. Además, con el tiempo empleado en la maduración, las enzimas descomponen los tejidos conectivos de los músculos y hacen que la carne sea más suave. Cuando cortas la capa marrón oscura en el exterior, verás la carne roja brillante en el interior. Esta carne es la carne reposada más deliciosa y suave.

2- En resumen, el proceso de maduración en seco consiste en el reposo de la carne en el refrigerador en un ambiente saludable, sin la producción de bacterias, presentándola al cliente de forma deliciosa. Para que las cámaras de maduración en seco proporcionen un producto saludable, el producto debe estar fresco y la temperatura de la carne debe reducirse a un máximo de 2 °C a 5 °C en la cámara frigorífica antes de colocarla en la cámara.

Asegúrese de que las carnes no entren en contacto. El contacto puede impedir la circulación del aire y reducir la calidad del envejecimiento. Si madura diferentes tipos de carne juntos,

verifique los requisitos óptimos de temperatura y humedad para cada tipo de carne.

Esta guía detallada contiene información importante para el uso eficaz y seguro de DRY AGE. En caso de cualquier problema, consulte a un técnico experto.

3.4. Ajuste de temperatura y humedad:

Temperatura: La temperatura ideal del refrigerador debe estar entre 0 y 1 °C. Puede ajustar la temperatura mediante el panel de control. Es posible que sea necesario ajustarla según el tipo de carne.

Humedad: Ajuste entre el 65 % y el 85 %. El nivel de humedad es fundamental para una correcta maduración de la carne. Es un factor crucial para evitar que la carne se seque y optimizar el proceso de maduración. Si el nivel de humedad es bajo, revise el sistema de humidificación del dispositivo. Consulte la sección sobre el control del humidificador.

3.5. Circulación del aire:

El sistema de ventilación del gabinete garantiza la circulación del aire y la distribución uniforme de la carne. Asegúrese de que el ventilador funcione correctamente y no roce ninguna zona.

3.6. Periodo de maduración de la carne y detalles de almacenamiento:

Depende del tipo de carne y del nivel de sabor deseado.

El período de maduración puede variar de 14 a 60 días. Abra la puerta del refrigerador lo menos posible durante este período. Debe revisar el color, la textura y el olor de la carne durante todo el proceso. Si observa alguna anomalía, revise la configuración del dispositivo o las condiciones ambientales.

Por ejemplo:

Carne de res: Suele madurarse de 21 a 45 días. Durante este proceso, el color de la carne se oscurece, su textura se suaviza y desarrolla un aroma único.

Cordero: Puede conservarse de 14 a 28 días. La carne de cordero requiere una maduración más ligera y alcanza la suavidad deseada en menos tiempo.

Carne de caza: Puede madurarse de 30 a 60 días. La carne de caza tiene una textura más densa, por lo que puede requerir un proceso de maduración más largo.

COSAS A CONSIDERAR PARA PRESERVAR LA CALIDAD DE LA CARNE:

Cambio de color: El color de la carne cambia de rojo a oscuro durante el proceso de añejamiento. Este es un proceso natural.

Olor: El olor de la carne añejada es intenso y aromático. Sin embargo, si nota un olor fuerte o desagradable, revise la carne antes de usarla.

Sequedad de la superficie: La superficie de la carne puede secarse durante el añejamiento. Esto es normal y la capa dura de la superficie se puede limpiar antes de cocinar.

Nivel de humedad: Mantenga el nivel de humedad bajo control para evitar que la carne se seque. La humedad excesiva puede causar el crecimiento de moho. Por lo tanto, es importante un control regular.

4. Mantenimiento y limpieza

Limpie las superficies internas y externas del gabinete con un paño húmedo.

Tenga cuidado de limpiar los sellos de la puerta, esta área es sensible a la acumulación de polvo y suciedad. Limpie después

de cada uso para evitar esta acumulación. Revise la cámara de humedad y agregue agua si es necesario.

Cuidado de la sal:

Las sales del dispositivo pueden derretirse con el tiempo y formar manchas blancas. Limpie estas manchas con papel de lija y retire los residuos de sal del interior de la carcasa con un paño húmedo.

Mantenimiento anual:

Encargue el mantenimiento general del dispositivo a un servicio técnico autorizado. Este proceso prolongará su vida útil.

Uso de la unidad de humidificación:

La cantidad de agua en la unidad debe revisarse semanalmente.

Si el nivel de humedad del dispositivo es bajo, agregue agua desde el área de llenado manual de la unidad de humidificación.

¿Cuánta agua se agrega al depósito de agua en los gabinetes de maduración en seco?

La cantidad de agua que debe añadirse al tanque de agua en los armarios de envejecimiento en seco generalmente debe tenerse en cuenta según los siguientes criterios:

1. Cantidad estándar de agua

Generalmente es suficiente añadir entre 1,5 y 2 litros de agua.

2. Control del nivel del agua

En el tanque de agua del armario de maduración en seco. Tenga cuidado de no desbordarlo al agregar agua.

El nivel de humedad debe mantenerse constante entre el 55 y el 75 %. Si tiene un higrómetro digital en su armario, ajuste el nivel del agua según este valor.

3. Tipo y calidad del agua

Se recomienda utilizar agua purificada: El agua del grifo puede provocar daños en el sistema interno del gabinete al generar depósitos de cal y minerales.

El agua debe renovarse periódicamente: se debe garantizar la higiene y evitar la formación de moho cambiando el agua cada semana.

4. ¿Cómo saber si el agua se está agotando?

Si el nivel de humedad dentro del gabinete cae por debajo del 55%, necesitará agregar agua al tanque de agua.

Si el nivel del agua se agota muy rápidamente, es posible que la temperatura ambiente sea demasiado baja o que la circulación de aire dentro del gabinete sea demasiada.

5. ¿Qué sucede si se agrega demasiada agua?

La humedad excesiva (90% y más) puede provocar la formación de moho y bacterias.

Es posible que se forme una capa no deseada en la superficie exterior de la carne.

Si el ventilador o la circulación de aire dentro del gabinete no funcionan correctamente, puede producirse condensación y goteo.

El nivel de humedad debe mantenerse entre 55-75%.

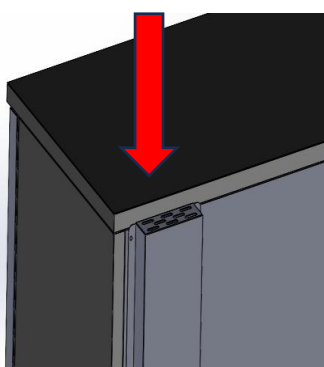
Se debe preferir el agua purificada.

Se recomienda cambiar el agua periódicamente.

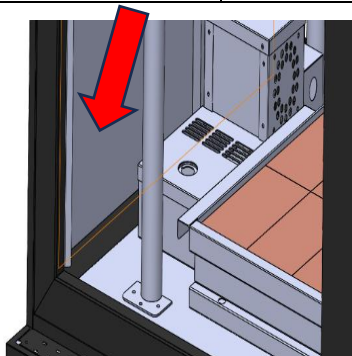
ADVERTENCIA: SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO, SÓLO EL SERVICIO DEL FABRICANTE O PERSONAL CALIFICADO PUEDE REEMPLAZAR ESTE CABLE DE ALIMENTACIÓN.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona.	Es posible que el dispositivo no esté enchufado a una toma eléctrica.	Compruebe que la unidad esté enchufada.
	El enchufe o el cable podrían estar dañados.	Reemplace el enchufe o el cable.
	Es posible que el fusible al que está enchufado el enchufe esté roto.	Reemplace el fusible.
	Es posible que haya una falla en la fuente de alimentación principal.	Verifique la fuente de alimentación principal.
El dispositivo está encendido pero la temperatura es demasiado alta/baja.	Puede que haya demasiado hielo en el evaporador.	Descongele el aparato manualmente.
	El condensador puede estar obstruido con polvo.	Limpiar el condensador.
	Es posible que la puerta no se haya cerrado correctamente.	Compruebe que la puerta cierra y que las juntas no están dañadas.
	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta.	Aumentar la ventilación.
	Se han almacenado alimentos no aptos en el aparato.	Si hay alimentos excesivamente calientes o bloqueos en el aparato, retírelos.
	El dispositivo puede estar sobrecargado.	Reduce la cantidad de alimentos almacenados en tu electrodoméstico.
El aparato tiene una fuga de agua.	Es posible que el dispositivo no se instale sobre una superficie nivelada.	Asegúrese de haber instalado el dispositivo en una superficie plana.
	La salida de drenaje puede estar obstruida.	Limpie la salida de drenaje.
	El movimiento del agua hacia el desagüe puede estar bloqueado.	Revise la manguera de drenaje del dispositivo. Si hay hielo, descongéla. Si la obstrucción persiste, llame al servicio técnico.
	El tanque de agua podría estar dañado.	Llamar al servicio técnico.
El dispositivo está haciendo ruidos inusuales.	Es posible que el dispositivo no se instale en un lugar plano o estable.	Verifique la posición de instalación y cámbiela si es necesario.
Si la temperatura no permanece constante	Podría ser de la puerta o de los sellos.	Asegúrese de que los sellos de la puerta estén completamente cerrados y verifique el sistema de ventilador.
Baja humedad	Es posible que la cámara de humidificación se haya quedado sin agua.	Compruebe el sistema de humidificación y agregue agua a la cámara de humidificación si es necesario.
Moho o mal olor	Es posible que el dispositivo no haya sido limpiado durante mucho tiempo.	Limpie bien el interior del dispositivo.



NOTA: En los gabinetes con unidad de humidificación tipo barra, hay un tanque de agua en el costado que se ve en la imagen trasera y desde allí se puede agregar agua.



NOTA: En los gabinetes verticales, la cámara de humidificación tiene una tapa retráctil, como se muestra en la imagen. La tapa cuenta con un área de llenado de agua; el suministro de agua se realiza desde aquí.

Cómo utilizar el dispositivo:



1. Cómo utilizar la pantalla y el teclado

Las siguientes teclas se utilizan para controlar el dispositivo:

Para encender el dispositivo;

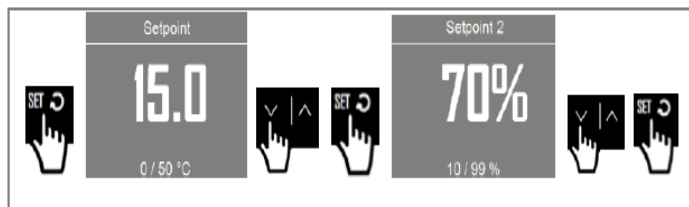


Puede encender y apagar el dispositivo manteniendo presionado el botón ON/OFF durante 3 segundos.

2. Cambiar el valor establecido

Los valores establecidos de humedad y temperatura se pueden cambiar de la siguiente manera.

9. **SET** una vez. Se mostrará el valor de temperatura establecido. Los valores mínimo y máximo que se pueden ingresar se muestran a continuación. Se puede ajustar al valor deseado dentro de estos



límites.

10. El valor se establece con las flechas arriba y abajo. Se pulsa la tecla Establecer.
11. Se muestra el valor de humedad (SET2).
12. Se ajusta al valor deseado con las teclas de flecha arriba y abajo. Se pulsa la tecla Establecer y se sale del proceso.

Prevención de fluctuaciones de temperatura y humedad:

Abrir y cerrar la puerta con frecuencia puede causar inestabilidad en los valores de temperatura y humedad. Asegúrese de abrir la puerta solo cuando sea necesario. Para evitar cambios bruscos de temperatura, asegúrese de que los productos que vaya a colocar en el frigorífico se encuentren a una temperatura de 2-5 °C.

2.1. Proceso de descongelación

La descongelación regular es necesaria para aumentar la eficiencia y evitar la formación de hielo en los refrigeradores. El dispositivo ofrece opciones de descongelación automática y manual.

3. Descongelación manual: Pulse



la flecha hacia arriba ▲. Seleccione «Descongelación manual» en la pantalla que aparece y pulse el botón «SET».

4. Configuración y gestión de alarmas:

El dispositivo está equipado con un sistema de alarma para detectar y reportar situaciones anormales que ocurren en el gabinete.

Alarma de puerta abierta:



Si la puerta del armario permanece abierta durante mucho tiempo

El dispositivo emite una alarma visual y audible. Puedes silenciar la alarma cerrando la puerta.

Alarma de desviación de temperatura:



Si la temperatura de la cabina se mide al menos 10 °C por encima o por debajo del valor de temperatura establecido durante 120 minutos, se emitirá una alarma.

Esto puede ocurrir debido a que la puerta se dejó abierta, se colocó un producto caliente de repente o hubo una falla en el sistema de enfriamiento.

Una vez que solucione el problema, la alarma se reiniciará automáticamente.

5. Solución de problemas:

Alarma de puerta abierta:

Puedes silenciar la alarma cerrando la puerta.

“Si el problema persiste, contacte con el servicio técnico autorizado.”

Alarma de desviación de temperatura:

Asegúrese de que no se coloquen alimentos calientes en el armario ni que la puerta quede abierta durante largos periodos de tiempo.

Una vez que el dispositivo se enfríe, el mensaje de error desaparecerá de la pantalla. **Si el problema persiste, contacte con el servicio técnico autorizado**

Uso del dispositivo para SY150, SY250 y DR250;



Dixell XR06CH (Controlador de temperatura) Dixell XT110C (Controlador de humedad)

3. Cambiar el valor establecido de temperatura

Los valores establecidos de temperatura se pueden cambiar de la siguiente manera.



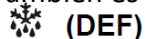
3. **SET** una vez. Se muestra el valor de temperatura establecido.

a. El valor se establece con las flechas arriba y

SET: abajo. Se pulsa la tecla Establecer.

Muestra el punto de ajuste objetivo.

También es la tecla de confirmación.



: Mantenga presionado durante 3 segundos para cambiar a descongelación manual.



(UP):



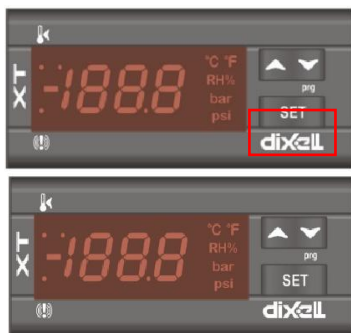
(DOWN)

Aumenta el valor mostrado.

Disminuye el valor mostrado.

2. Cambio del valor establecido de humidificación

Los valores establecidos de humidificación se pueden cambiar de la siguiente manera.



- 1- Mantenga presionado el botón SET durante 3 segundos.
2. El valor ajustado aparecerá en la pantalla.
3. Seleccione el valor deseado con las teclas de flecha arriba y abajo y presione la tecla SET.
4. Espere 10 segundos para volver a la pantalla principal.

Botón de resistencia de vidrio

1. Función y finalidad del uso,

El botón de Resistencia del Cristal controla un sistema de calentamiento diseñado para evitar el empañamiento o la congelación de las superficies de cristal del dispositivo. En dispositivos como refrigeradores industriales, proporciona al usuario un mejor campo de visión al mantener el cristal transparente. Especialmente con diferencias repentinas de temperatura entre el aire frío y caliente, puede producirse condensación (empañamiento) en las superficies de cristal. Al activar la resistencia del cristal, se evita el empañamiento creando un ligero calor en la superficie.

2. Uso;

Usar el botón Resistencia del vidrio es muy sencillo:

Tecla encendida (luz verde encendida):

La resistencia integrada en la superficie del vidrio se activa.

Se evita el empañamiento y la humedad que pueden producirse en el cristal.

El campo de visión permanece abierto, lo que permite ver los productos con claridad.

Botón de apagado (no iluminado):

la resistencia de la ventana está desactivada.

Se reduce el consumo energético y se consiguen ahorros.

Dependiendo del entorno de trabajo, puede producirse empañamiento del vidrio.

3. Áreas de uso;

Esta clave debe utilizarse de forma activa, especialmente en los siguientes casos:

Ambientes de alta humedad: Si las superficies de vidrio se condensan con frecuencia, se pueden mantener abiertas en todo momento.

Durante las transiciones de calor a frío: si el dispositivo se enciende y se apaga con mucha frecuencia o la temperatura ambiente cambia constantemente, se puede activar para evitar que el vidrio se empañe instantáneamente.

Si no se dan tales situaciones, se recomienda mantener la resistencia de la ventana desactivada para ahorrar energía.

4. Cosas a las que prestar atención:

Evite el uso innecesario:

Si el calentador de vidrio permanece encendido continuamente, puede consumir energía innecesariamente. Por lo tanto, solo debe usarse cuando sea necesario.

Apagar antes del mantenimiento y la limpieza:

Al realizar mantenimiento o limpieza del dispositivo, es importante desconectar la fuente de alimentación y apagar la resistencia de vidrio por razones de seguridad.

Compruebe si el cristal se calienta demasiado:

Normalmente la superficie del vidrio tendrá un ligero calor, pero si se nota un calentamiento excesivo, se debe contactar con el servicio técnico.

En caso de mal funcionamiento, consulte con el servicio técnico:

Si la resistencia del vidrio no funciona, la luz de la tecla no funciona o se acumula demasiada humedad en el vidrio, se debe contactar con el servicio técnico.



Instrucciones de mantenimiento y reparación para la eficiencia y el funcionamiento seguro del dispositivo.
 PARA GARANTIZAR LA EFICIENCIA Y EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO, LAS REPARACIONES DEBEN CUMPLIRSE CON LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE Y LOS SERVICIOS PERIÓDICOS DEBEN SER REALIZADOS POR PERSONAL PROFESIONALMENTE CUALIFICADO. (OBLIGACIÓN LEGAL PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES Y LA INSTALACIÓN DE DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS). DEBE REALIZARSE DE ACUERDO CON LA NORMATIVA SOBRE FUENTES DE ENERGÍA. LA EFICIENCIA SE GARANTIZA SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DESCRITAS EN EL PÁRRAFO 3.2 Y EL MANTENIMIENTO DE RUTINA DESCRITO EN LOS PÁRRAFOS 3.4, 3.5 Y 3.6.

DR10;

Como se muestra en la imagen, la carga debe realizarse de manera que el proceso de maduración de la carne sea uniforme. La temperatura interna y la humedad se indican a continuación.



DR10; Temperatura interna: $0/+1^{\circ}\text{C}$.
 Humedad DR10: 65 % - 85 %.
 Volumen bruto: DR10-SY-G-HM 630 LT.
 DR10-G: 680 LT.

SPD11-217.

Como se muestra en la imagen, la carga debe realizarse de forma que el proceso de maduración de la carne sea uniforme. Los valores de temperatura y humedad internas se indican a continuación.



SPD11-217; Temperatura interna: $0/+1^{\circ}\text{C}$
 SPD11-217; Humedad; 65% - 85%
 Volumen bruto: SPD11-217 1350 LT

DR13;

Como se observa en la imagen, la carga debe realizarse de forma que el proceso de maduración de la carne sea uniforme. La temperatura interna y la humedad se indican a continuación.



DR13-G; Temperatura interna: $0/+1^{\circ}\text{C}$
 ; Humedad DR13-G: %65 - %85;
 Volumen bruto: DR13-G 1300 LT

SY6-G-HM:

Como se muestra en la imagen, la carga debe realizarse de forma que el proceso de maduración de la carne sea uniforme. Los valores de temperatura interna y humedad se indican a continuación.



continuación.

SY6-G-HM; Temperatura interna: $0/+1^{\circ}\text{C}$
 SY6-G-HM; Humedad; 65% - 85%
 Volumen bruto: SY6-G-HM 600

DR6-G;

Como se muestra en la imagen, la carga debe realizarse de manera que el proceso de maduración de la carne sea uniforme. La temperatura interna y los grados de humedad se indican a continuación.



DR6-G; Temperatura interna: $0/+1^{\circ}\text{C}$

DR6-G; Humedad; 65% - 85%

Volumen bruto: DR6-G 600 LT

SY13-G-HM;

Como se muestra en la imagen, la carga debe realizarse de manera que el proceso de maduración de la carne sea uniforme. La temperatura interna y los grados de humedad se indican a continuación.



SY13-G-HM; Temperatura interna: $0/+1^{\circ}\text{C}$

SY13-G-HM; Humedad: %65 - %85

Volumen bruto: SY13-G-HM 1300 LT

SY150 -G-HM;

Como se muestra en la imagen, la carga debe realizarse de forma que el proceso de maduración de la carne sea uniforme. La temperatura interna y los grados de humidificación se indican a continuación.



SY150-G-HM; Temperatura interna: $0/+1^{\circ}\text{C}$

SY150-G-HM Humedad; 65% - 85%

Volumen bruto: SY150-G-HM 103 LT

SY250-G-HM;

Como se muestra en la imagen, la carga debe realizarse de manera que el proceso de maduración de la carne sea uniforme. La temperatura interna y los grados de humedad se indican a continuación.



SY250-G-HM; Temperatura interna: $0/+1^{\circ}\text{C}$.

SY250-G-HM; Humedad; 65% - 85%

Volumen bruto: SY250-G-HM 198 LT

DR250-G;

Como se muestra en la imagen, la carga debe realizarse de forma que el proceso de maduración de la carne sea uniforme. La temperatura interna y los grados de humidificación se indican a continuación para



el DR250-G; Temperatura interna: $0/+1^{\circ}\text{C}$

DR250-G; Humedad; 65% - 85%

Volumen bruto: DR250-G

COSAS A REVISAR SOBRE LA FORMACIÓN DE HIELO

1. Se deben revisar las juntas de las puertas y asegurarse de que no entre aire en el armario. Si la junta no está completamente cerrada, se formará hielo en la sección de refrigeración y en el perfil de plástico.
- 2-Se deben revisar los sellos de las dos puertas y asegurarse de que no entre aire en el gabinete. Si el sello no está completamente cerrado, se formará hielo en la sección de enfriamiento y en el perfil de plástico.

3- Al cargar productos en el armario, los canales de succión 1 y de soplado 2, marcados en rojo, no deben cubrirse con productos y debe dejarse un espacio de al menos 15 cm. Puede ver un ejemplo de orden máximo de carga en la imagen.



La temperatura exterior donde se ubica el gabinete debe ser de un máximo de 38 °C a 40 °C. A temperaturas superiores, la capacidad de refrigeración del gabinete disminuye y puede causar congelación.

- 5- Los productos refrigerados deben alcanzar una temperatura de 2-5 °C con antelación. Al refrigerar un producto sin enfriar, se forma escarcha en el evaporador debido a la humedad del producto caliente, lo que afecta negativamente el enfriamiento.
- 6- Al descongelar manualmente el refrigerador, este debe permanecer en descongelación entre 10 y 30 minutos. Durante la descongelación, la temperatura del evaporador debe alcanzar los 18 °C.

Para descongelar, consulte “3. Descongelación manual” en la página 5.

- 7- Cuando el refrigerador se utiliza activamente durante el día (por ejemplo, para sacar o colocar productos), para limpiar la escarcha que se forma en el evaporador y si con el tiempo se forma hielo en el refrigerador, se debe descongelar manualmente el refrigerador al final de cada servicio nocturno y descongelarlo manualmente por la mañana antes de que comience el servicio.

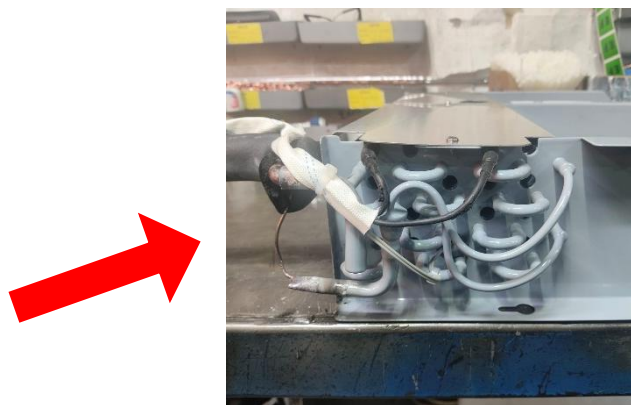
- 8- Al colocar productos nuevos en el refrigerador, apáguelo para una carga prolongada y vuelva a encenderlo después de colocarlos. De esta manera, se reducirá la entrada de aire caliente. Deje la puerta abierta un máximo de 3 minutos durante la carga. Si la puerta permanece abierta más tiempo, los ventiladores se detendrán y el compresor funcionará, lo que provocará la formación de escarcha en el refrigerador. Después de dejar las puertas abiertas más de 3 minutos, descongele el producto manualmente.

La formación de escarcha en el refrigerador generalmente es causada por el usuario y, si se tiene cuidado al utilizarlo, no habrá posibilidad de formación de escarcha

Si se verifican estas condiciones y no se observa ningún problema y la formación de hielo persiste;

9-Asegúrese de que la puerta esté cerrada y los sellos intactos.

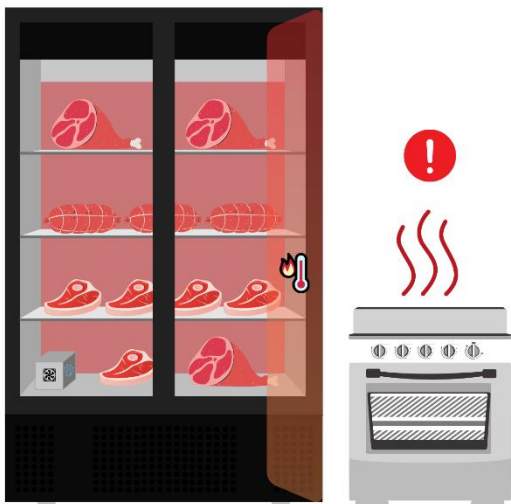
10- Verificar que las resistencias estén funcionando, - Verificar la resistencia de la varilla en el interior del evaporador y la resistencia del adhesivo debajo,



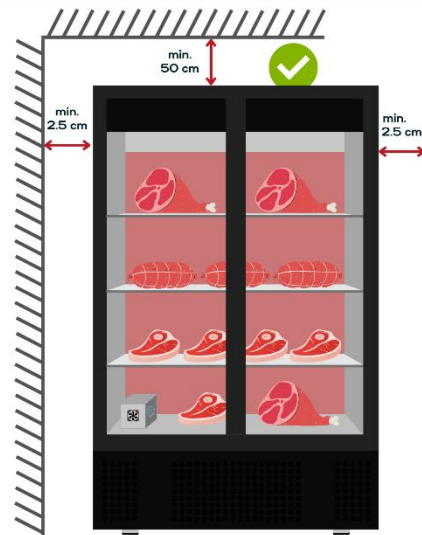
11- Verifique que los ventiladores del evaporador estén funcionando.



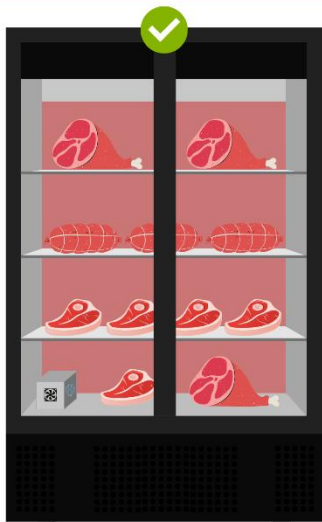
Si después de realizar todos estos pasos el problema de formación de hielo persiste, póngase en contacto con el distribuidor o el servicio técnico para sustituir la pieza de repuesto defectuosa.



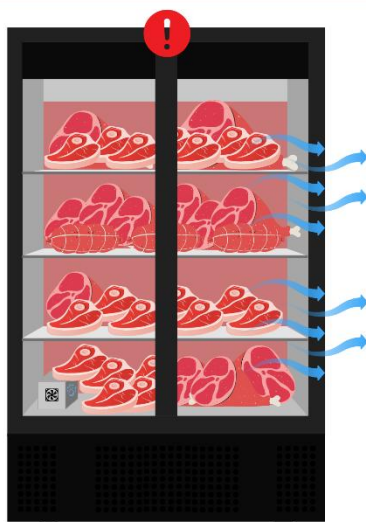
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



Cleaning the evaporator every 3 months to remove dust and dirt, while avoiding damage to its delicate metal components, will extend your refrigerator's lifespan and keep its cooling performance like new.

To increase the efficiency of your cabinet at the end of the operation, it is recommended to perform a Manual Defrost daily.



For Manual Defrost, press and hold the (❄️) button until the defrost logo appears.

دليل مستخدم الجفاف اللحوم



1. السلامة.

فائقة. أيضا ، نظرا للتحذيرات الأمنية التي يجب أن تجلب بالتأكيد حرفيا في مكانها. يجب على المستخدمين قراءة المعلومات الواردة في دليل المستخدم هذا بعناية

يحتوي هذا الدليل التفصيلي على معلومات مهمة للاستخدام الفعال والآمن ل DRY AGE. في حالة حدوث أي مشاكل ، يجب طلب المساعدة من في خبير.

يمكن تقليل هذه الصلابة ، التي تسمى موتة الصرامة ، بنسبة 80٪ من خلال عملية الشيوخوخة التي تستمر لأيام.

أساس تطبيق العصر الجاف هو كما يلي ؛ يتم الاحتفاظ

باللحوم تحت التخزين والمراقبة في بيئة نظيفة للغاية عديمة الرائحة بدرجة حرارة 1 درجة مئوية ورطوبة $65 \pm 10\%$. إذا تغيرت درجة الحرارة الثابتة ، على سبيل المثال ، إذا كانت أكثر دفئا ، فقد يفسد اللحم ، **إذا كان أقل من 0 درجة مئوية ،**

يتجمد اللحم وتنتهي عملية الشيوخوخة. التغييرات على اللحوم مع عملية الشيوخوخة هي كما يلي ؛ تتكون طبقة بنية داكنة وصلبة من الإنزيمات الموجودة على السطح الخارجي للحوم. في الداخل ، تواصل الإنزيمات عملها ويصبح اللحم أخف وزنا لأنه يفقد بعض الرطوبة. يسمح هذا التطور لطعم اللحم بأن يصبح أكثر كثافة.

بالإضافة إلى ذلك ، مع الوقت الذي تقضيه في الشيوخوخة ، تقوم الإنزيمات بتكسير الأنسجة الضامة في العضلات وتجعل اللحم أكثر ليونة. عندما تقطع الطبقة البنية الداكنة من الخارج ، ستري اللحم الأحمر الفاتح بالداخل. هذا اللحم هو اللحم اللذيذ والنعمية. باختصار ، عملية العصر الجاف هي وضع اللحم في الثلجة في بيئة صحية دون إنتاج البكتيريا وتقديمها للعميل بطريقة لذيذة. لكي توفر خزانات Dry Age منتجاً صحياً ، يجب أن يكون المنتج طازجاً ويجب خفض درجة حرارة اللحم إلى 2 إلى 5 درجات كحد أقصى في الغرفة الباردة قبل وضعها في الخزانة.

المنتجات التي تم حفظها في الفريزر أو لم يتم تقطيعها حديثاً لن توفر الجودة المطلوبة وتشكل خطراً على الصحة.

3- لا تضع الجهاز أبداً على سطح مبلل أو رطب أو قابل للاشتعال.
4- لا تضع الجهاز بالقرب من المواقف الكهربائية أو مصادر الحرارة الأخرى.
لا تقم بالتثبيت بالقرب من المنتج.

5- قم بتوصيل كابل الطاقة الخاص بالجهاز فقط إذا كان يتوافق مع اللوائح.

3.3. وضع اللحوم:

رتبي اللحم بدقة على الحظيرة أو الرف.

إذا كنت تستخدم نظاماً معلقاً ، فقم بتأمين الخطافات المعدنية بشكل صحيح لمنع اللحم من الانزلاق من الحظيرة.

تأكد من أن اللحوم لا تتلامس مع بعضها البعض. يمكن أن يمنع الاتصال دوران الهواء ويقلل من جودة الشيوخوخة. إذا كنت تتقدم في العمر أنواعاً مختلفة من اللحوم معاً ، فتحقق من متطلبات درجة حرارة الشيوخوخة والرطوبة المثلى لكل نوع من أنواع اللحوم.

3.4. إعداد درجة الحرارة والرطوبة:

درجة الحرارة: يجب أن تكون درجة الحرارة المثالية للثلجة بين 0 - 1 درجة مئوية. يمكنك ضبط درجة الحرارة عبر لوحة التحكم في الثلجة. قد تكون هناك حاجة إلى تغييرات في درجات الحرارة حسب نوع اللحم.

الرطوبة: بين 65٪ - 85٪. مستوى الرطوبة مهم جداً للشيوخوخة السليمة للحوم. يعد مستوى الرطوبة عاملاً حاسماً لمنع اللحوم من الجفاف وتحسين عملية الشيوخوخة. إذا كان مستوى الرطوبة منخفضاً ، فتحقق من نظام الترطيب الخاص بالجهاز. اقرأ قسم التحكم في جهاز الترطيب.

3.5. دوران الهواء:

يضمن نظام المروحة في الخزانة دوران الهواء وتوزيع اللحم بالتساوي من جميع الجوانب. تأكد من أن المروحة تعمل بشكل صحيح ولا تفرق في أي مكان.

3.6. فترة شيخوخة اللحوم وتفاصيل التخزين:

حسب نوع اللحم ومستوى النكهة المطلوب.

يمكن أن تتراوح فترة الشيوخوخة من 14 إلى 60 يوماً. افتح باب الثلجة بأقل قدر ممكن خلال هذه الفترة. يجب فحص لون وملامس ورائحة اللحم طوال فترة الشيوخوخة. إذا لوحظ أي شيء غير عادي ، فتحقق من إعدادات الجهاز أو الظروف البيئية.

على سبيل المثال؛

لحم البقر: عادة ما يكون عمره 21-45 يوماً. خلال هذه العملية ، يصبح لون اللحم أغرق ، ويصبح الملمس أكثر نعومة وتتطور رائحة فريدة.

لحم الضأن: يمكن تخزينه لمدة 14-28 يوماً. يتطلب لحم الضأن عملية شيخوخة أخف ويصل إلى النعومة المرغوبة في وقت أقصر.

لحوم الطرائد: يمكن أن يتراوح عمرها من 30 إلى 60 يوماً. لحم اللعبة له قوام أكثر كثافة. قد تحتاج إلى عملية شيخوخة طويلة.

التدابير التالية إنه أكثر من اللازم اتخاذ إنه مهم.

ضعها على سطح مستو ومستقر. لا تستخدم غسالات الضغط لتنظيف الجهاز. لا تستخدم هذا الجهاز لتخزين المستلزمات الطبية. لا تسمح للزيت أو الشحوم الموجودة داخل الجهاز بالتلامس مع المكونات البلاستيكية أو ختم الباب. قم دائماً بإيقاف تشغيل مصدر الطاقة وفصله قبل تنظيف الجهاز.

1.1. معلومات عامة؛

يقدم هذا القسم نظرة عامة على جميع موضوعات السلامة المهمة. إذا تم اتباع تعليمات السلامة ، يتم ضمان الحماية المثلى ضد جميع المخاطر والتشغيل الخالي من المتاعب.

تم تصميم هذا الجهاز وفقاً لأحدث التقنيات. ومع ذلك ، إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح وليس للغرض المقصود منه ، فقد تحدث مخاطر. احم نفسك من الأخطار

من المهم معرفة محتويات دليل المستخدم وتجنب الأخطاء وتشغيل الجهاز بأمان وبدون أخطاء. لتجنب المخاطر وضمان الأداء الأمثل ، يجب عدم إجراء أي تعديلات أو تعديلات على الجهاز غير معتمدة صراحة من قبل الشركة المصنعة.

1.2. مقدمة.

يرجى تخصيص بضع دقائق لقراءة هذا الدليل بعناية. ستضمن الصيانة والتشغيل المناسب لهذا الجهاز أفضل أداء ممكن من منتجك.

1.3. محتويات العبوة.

1.3.1. التعبئة والتغليف والتخزين.

قبل التثبيت ، قم بإزالة مواد التغليف الخارجية والداخلية تماماً من الوحدة. تأكد من اكتمال الجهاز وإذا كان أي جزء مفقوداً ، فاتصل بممثل العميل على الفور. عند التخلص من العبوة ، التزم باللوائح المعمول بها في بلدك. إعادة تدوير مواد التعبئة والتغليف القابلة لإعادة الاستخدام.

1.4. التثبيت.

ملاحظة: إذا لم يتم تخزين الجهاز أو نقله في وضع رأسي ، فتأكد من أنه يقف في وضع مستقيم لمدة 12 ساعة تقريباً قبل التشغيل.

1- قم بإزالة الجهاز من عبوته وتأكد من إزالة جميع مواد الطلاء الواقية من جميع الأسطح.

2- ضع الجهاز على سطح مستو وصلب.

1.5. الوثائق؛

يتم إنتاج نظام التشغيل لمنتج DRY AGE وتوثيقه وفقاً للمعايير الأوروبية (CE).

1.6. الضمان؛

منتج جديد تحت الضمان لمدة 2 سنوات.

تنبيه: قبل إجراء أي تدخل على المنتج ، يجب على المستخدم والفني قراءة دليل المستخدم هذا بعناية. خلاف ذلك ، قد يكون المنتج خارج الضمان.

2. **التعقيم بالأشعة فوق البنفسجية:** يوجد ضوء UV-C في الجهاز لمنع تكوين العفن والبكتيريا الضارة. يتم وضع هذا الضوء في مكان لا يمكن للمستخدم أن يتواصل فيه بشكل مباشر.

يقوم الجهاز أيضاً بإجراء عملية تعقيم أثناء إزالة الجليد. تستغرق هذه العملية 5 مرات في اليوم وحوالي 10 دقائق.

3. الإفصاحات واستخدام الجهاز.

3.1. الاستخدام الأول:

نظف الجزء الداخلي من الجهاز قبل تشغيله. استخدم منظفات خالية من المواد الكيميائية مناسبة للتنظيف.

قم بتشغيل الثلجة فارغة لمدة 24 ساعة. هذه العملية ضرورية ليصبح الجهاز مستقراً.

3.2. الوصف العام:

علمياً ، في فن الطهو الجزيئي ، "تقنيات طهي اللحوم والتطرية" هي الموضوعات الرئيسية التي يتم إجراء الدراسات الأساسية عليها. بعد ذبح ، يبدأ لحمه في التصلب.

يحتوي هذا الدليل التفصيلي على معلومات مهمة للاستخدام الفعال والآمن ل DRY AGE. في حالة حدوث أي مشاكل ، يجب طلب المساعدة من فني خبير.

انتبه لتنظيف أختام الأبواب ، فهذه المنطقة حساسة لتراكم الغبار والأوساخ. نظف **أشياء يجب مراعاتها للحفاظ على جودة اللحم:** بعد كل استخدام لمنع هذا التراكم. افحص غرفة الرطوبة وأضف الماء إذا لزم الأمر. **تغيير اللون:** أثناء عملية الشبخوخة ، يتغير لون اللحم من الأحمر إلى الداكن. هذه العناية بالملح: قد تذوب الأملاح الموجودة في الجهاز بمرور الوقت وتشكل بقعا بيضاء. نظف هذه **الرائحة:** رائحة اللحم القديمة شديدة وعطرية. ومع ذلك ، إذا لاحظت رائحة قوية البقع بورق الصنفرة وامسح بقايا الملح من داخل الخزانة بقطعة قماش مبللة. أو كرهية ، فتتحقق من اللحم قبل استخدامه. **جفاف السطح:** أثناء الشبخوخة ، قد يجف سطح اللحم. هذا أمر طبيعي ويمكن الصيانة السنوية: قم بإجراء الصيانة العامة للجهاز بواسطة خدمة معتمدة. ستعمل هذه العملية على إزالة الطبقة الصلبة على السطح قبل الطهي. **مستوى الرطوبة:** حافظ على الرطوبة تحت السيطرة لمنع اللحم من الجفاف. إطالة عمر الجهاز. يمكن أن تسبب الرطوبة الزائدة العفن. لذلك ، فإن التحكم المنتظم مهم.

استخدام وحدة الترطيب:

يجب فحص كمية المياه في الوحدة بانتظام كل أسبوع. إذا كان مستوى الرطوبة في الجهاز منخفضا ، أضف الماء من منطقة تعبئة المياه اليدوية في وحدة الترطيب

4. الصيانة والتنظيف
نظف الأسطح الداخلية والخارجية للخزانة بقطعة قماش مبللة.

استكشاف الأخطاء

مشكلة	السبب المحتمل	حل
الجهاز لا يعمل.	قد لا يتم توصيل الجهاز بمأخذ كهربائي.	تأكد من توصيل الوحدة.
	قد يتلف القابس أو الكابل.	استبدل القابس أو الكابل.
	قد ينكسر المصهر الذي يتم توصيل القابس به.	استبدل المصهر.
	قد يكون هناك عطل رئيسي في مصدر الطاقة.	تحقق من مصدر الطاقة الرئيسي.
الجهاز قيد التشغيل ولكن درجة الحرارة مرتفعة / منخفضة جدا	قد يكون هناك الكثير من الثلج على المبخر.	قم بإذابة الجهاز يدويا.
	قد يكون المكثف مسدودا بالغبار.	نظف المكثف.
	ربما لم يتم إغلاق الباب بشكل صحيح.	تأكد من إغلاق الباب وعدم تلف الأختام.
	قد تكون درجة الحرارة المحيطة مرتفعة جدا.	زيادة التهوية.
	يتم تخزين المواد الغذائية غير المناسبة في الجهاز.	إذا كان هناك طعام ساخن للغاية أو انسداد في الجهاز ، فقم بإزالتها.
	ربما كان الجهاز مثقلا بشكل زائد.	قلل من كمية الطعام المخزنة في جهازك.
الجهاز يتسرب من الماء.	قد لا يتم تثبيت الجهاز على سطح مستو.	تأكد من تثبيت الجهاز على سطح مستو.
	قد يكون مخرج التصريف مسدودا.	نظف مخرج الصرف.
	قد يتم حظر حركة الماء نحو الصرف.	تحقق من خرطوم تصريف الجهاز ، إذا كان هناك ثلج ، فقم بإذابة الثلج. إذا استمر الانسداد ، فاتصل بالخدمة الفنية.
	قد يتلف خزان المياه.	اتصل بالخدمة الفنية
الجهاز يصدر ضوضاء غير عادية.	قد لا يتم تثبيت الجهاز في مكان مسطح أو مستقر.	تحقق من موضع التثبيت وقم بالتغيير إذا لزم الأمر.
إذا لم تظل درجة الحرارة ثابتة	يمكن أن يكون من الباب أو الأختام.	تأكد من إغلاق أختام الأبواب بالكامل وتحقق من نظام المروحة.
رطوبة منخفضة	قد تكون غرفة الترطيب خارج الماء.	افحص نظام الترطيب وأضف الماء إلى غرفة الترطيب إذا لزم الأمر.
العفن أو الرائحة الكريهة	ربما لم يتم تنظيف الجهاز لفترة طويلة.	نظف الجزء الداخلي من الجهاز جيدا.

ملاحظة: في الخزانات النموذجية المستقيمة ، تحتوي غرفة الترطيب على غطاء ملاحظة: في الخزانات المزودة بوحدة ترطيب من نوع البار ، يوجد خزان مياه قابل للسحب كما هو موضح في الصورة. توجد منطقة تعبئة المياه على الغطاء ، على الجانب الموضح في الصورة الخلفية ويمكنك توفير إمدادات المياه من هنا توفر إمدادات المياه من

3. تذويب يدوي. كبس

كيفية استخدام الجهاز:



زر السهم لأعلى ▲ . حدد "تذويب يدوي" على الشاشة التي تظهر واضغط على زر "SET".

4. إعدادات التنبيه وإدارته:

1. كيفية استخدام الشاشة ولوحة المفاتيح

تستخدم المفاتيح التالية للتحكم في الجهاز:
لتشغيل الجهاز؛



يمكنك تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله بالضغط مع الاستمرار على زر التشغيل / الإيقاف لمدة 3 ثوان.

2. تغيير القيمة المحددة

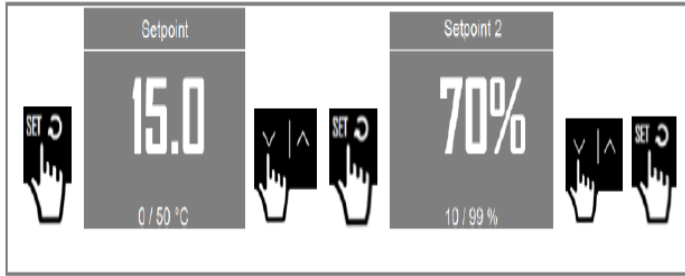
يمكن تغيير قيم مجموعة الرطوبة ودرجة الحرارة على النحو التالي.
1. زر SET مرة واحدة. يتم عرض قيمة ضبط درجة الحرارة. يتم عرض الحد الأدنى والحد الأقصى للقيم التي يمكن إدخالها أدناه. يمكن ضبطه على القيمة المطلوبة ضمن هذه الحدود.



إذا ظل باب الخزانة مفتوحا لفترة طويلة يعطي الجهاز إنذارا مرثيا ومسموعا.

يمكنك إسكات المنبه عن طريق إغلاق الباب.

إنذار انحراف درجة الحرارة:



يتم تعيين القيمة على القيمة المطلوبة باستخدام مفتاحي السهمين لأعلى ولأسفل. يتم الضغط على مفتاح الضبط.
يتم عرض قيمة الرطوبة (SET2).
يتم إحضاره إلى القيمة المطلوبة باستخدام مفاتيح الأسهم لأعلى ولأسفل. يتم الضغط على مفتاح التعيين ويتم الخروج من العملية.

منع تقلبات درجة الحرارة والرطوبة:

يمكن أن يؤدي فتح وإغلاق الباب بشكل متكرر إلى عدم استقرار قيم درجة الحرارة والرطوبة. احرص على فتح الباب فقط عند الضرورة.
لمنع التغيرات المفاجئة في درجات الحرارة ، تأكد من إحضار المنتجات المراد وضعها في الثلاجة إلى درجة حرارة 2-5 درجة مئوية.

3. عملية إزالة الجليد

إزالة الجليد بانتظام ضروري لزيادة الكفاءة ومنع الجليد في الثلاجات. يوفر الجهاز خيارات إزالة الجليد التلقائي واليدوي.



1. إذا تم قياس درجة حرارة المقصورة لتكون أعلى أو أقل بمقدار 10 درجات مئوية على الأقل من قيمة درجة الحرارة المحددة لمدة 120 دقيقة ، فسوف يصدر إنذارا.
2. قد يحدث هذا بسبب ترك الباب مفتوحا ، أو وضع المنتج الساخن فجأة ، أو حدوث عطل في نظام التبريد.
3. بمجرد إصلاح المشكلة ، ستتم إعادة تعيين المنبه تلقائيا.

5. استكشاف الأخطاء وإصلاحها:

عن طريق التنبيه المفتوح:

يمكنك إسكات المنبه عن طريق إغلاق الباب.
"إذا استمرت المشكلة ، فاتصل بالخدمة المعتمدة."

إنذار انحراف درجة الحرارة:

تأكد من عدم وضع العناصر الساخنة في الخزانة أو عدم ترك الباب مفتوحا لفترات طويلة من الزمن.

بعد أن يبرد الجهاز ، ستختفي رسالة الخطأ من الشاشة. "إذا استمرت

المشكلة ، فاتصل بالخدمة المعتمد

استخدام الجهاز ل SY150 و SY250 و DR250



Dixell XR06CH (وحدة التحكم في درجة الحرارة) Dixell XT110C (وحدة التحكم في الرطوبة)

1. تغيير قيمة ضبط درجة الحرارة

يمكن تغيير قيم مجموعة درجة الحرارة على النحو التالي.



1. زر SET مرة واحدة. يتم عرض قيمة ضبط درجة الحرارة.
2. يتم تعيين القيمة على القيمة المطلوبة باستخدام مفتاحي السهمين لأعلى ولأسفل. يتم الضغط على مفتاح الضبط. يعرض نقطة الضبط المستهدفة. إنه أيضا مفتاح التأكيد.

SET:

❄️ (DEF)

اضغط مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ للتبديل إلى تذكير الجليد اليدوي.

⬆️ (UP):

زيادة القيمة المعروضة.

⬇️ (DOWN)

تقليل القيمة المعروضة.



SET ➡️

2. تغيير قيمة مجموعة الترتيب

يمكن تغيير قيم مجموعة الترتيب على النحو التالي.

1. اضغط مع الاستمرار على زر SET لمدة 3 ثوانٍ.
2. ستظهر القيمة المحددة المعدلة على الشاشة.
3. يتم تحديد قيمة المجموعة المطلوبة باستخدام مفتاحي السهمين لأعلى ولأسفل ويتم الضغط على المفتاح SET.
4. انتظر 10 ثوانٍ للعودة إلى الشاشة الرئيسية.

DR13;

كما هو موضح في الصورة المرئية ، يجب أن يتم التحميل بحيث تكون عملية شيخوخة اللحم متساوية. درجات الحرارة الداخلية والرطوبة موضحة أدناه .



DR13-G ؛ درجة الحرارة الداخلية: 0 + 1 درجة

DR13-G الرطوبة ؛ 65 % - 85 %

الحجم الإجمالي: **DR13-G 1300 LT**

:SY6-G-HM

كما هو موضح في الصورة المرئية ، يجب أن يتم التحميل بحيث تكون عملية شيخوخة اللحم متساوية. درجات الحرارة الداخلية والرطوبة موضحة أدناه.



SY6-G-HM ؛ درجة الحرارة الداخلية: 0 + 1 درجة

SY6-G-HM ؛ رطوبة: 65 % - 85 % الحجم الإجمالي: **SY6-G-HM 600 LT**

DR10 ؛

كما هو موضح في الصورة المرئية ، يجب أن يتم التحميل بطريقة تكون فيها عملية شيخوخة اللحم متساوية. درجات الحرارة الداخلية والرطوبة موضحة أدناه.



DR10 ؛ درجة الحرارة الداخلية: 0 + 1 درجة

DR10 الرطوبة: 65 % - 85 %

الحجم الإجمالي: **DR10-SY-G-HM 630 LT**

DR10-G: 680 LT

؛ SPD11-217

كما هو موضح في الصورة المرئية ، يجب أن يتم التحميل بحيث تكون عملية شيخوخة اللحم متساوية. درجات الحرارة الداخلية والرطوبة موضحة أدناه.



SPD11-217 ؛ درجة الحرارة الداخلية: 0 + 1 درجة

SPD11-217 ؛ رطوبة: 65 % - 85 %

الحجم الإجمالي: **SPD11-217 1350 LT**

DR6 ;

كما هو موضح في الصورة المرئية ، يجب أن يتم التحميل بطريقة تكون فيها

شيوخة اللحم متساوية. درجة الحرارة الداخلية ودرجات الترطيب المذكورة أدناه

SY150-G HM ؛

كما هو موضح في الصورة المرئية ، يجب أن يتم التحميل بحيث تكون عملية



عملية شيوخة اللحم متساوية. درجات الحرارة الداخلية والرطوبة المذكورة أدناه



SY150-G-HM ؛ درجة الحرارة الداخلية: 0 + 1 درجة

SY150-G-HM الرطوبة: 65% - 85% الحجم الإجمالي: **SY150-G-HM LT 103**

؛ SY250-G-HM

DR6-G ؛ درجة الحرارة الداخلية: 0 + 1 درجة

DR6-G رطوبة: 65% - 85% الحجم الإجمالي: **DR6-G 600 LT**

كما هو موضح في الصورة المرئية ، يجب أن يتم التحميل بطريقة تكون فيها
عملية شيوخة اللحم متساوية. درجات الحرارة الداخلية والرطوبة المذكورة أدناه

؛SY13-G-HM

كما هو موضح في الصورة المرئية ، يجب أن يتم التحميل بحيث تكون عملية
شيوخة اللحم متساوية. درجة الحرارة الداخلية ودرجات الترطيب المذكورة أدناه.



SY250-G-HM ؛ درجة الحرارة الداخلية: 0 + 1 درجة

SY250-G-HM ؛ رطوبة: 65% - 85%

SY250-G-HM 198 LT : الحجم الإجمالي:

؛ DR250-G

كما هو موضح في الصورة المرئية ، يجب أن يتم التحميل بحيث تكون عملية
شيوخة اللحم متساوية. درجة الحرارة الداخلية ودرجات الترطيب المذكورة أدناه



SY13-G-HM ؛ درجة الحرارة الداخلية: 0 + 1 درجة

SY13-G-HM ؛ رطوبة: 65% - 85%

SY13-G-HM 1300 LT : الحجم الإجمالي:



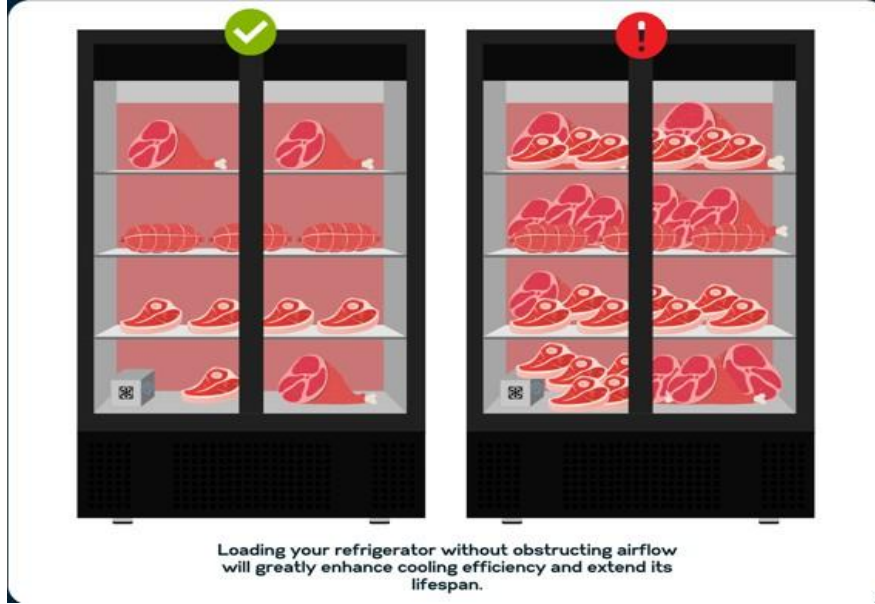
DR250-G ؛ درجة الحرارة الداخلية: 0 + 1 درجة

DR250-G ؛ رطوبة: 65% - 85%

DR250-G : الحجم الإجمالي:

أشياء يجب التحقق منها حول الجليد

- 1- يجب فحص أختام الأبواب ويجب التأكد من عدم السماح بدخول الهواء إلى الخزانة. إذا لم يكن الختم مغلقا بالكامل ، فستنتج الخزانة ثلجا في قسم التبريد وعلى المظهر الجانبي للبلاستيك.
- 2- يجب فحص أختام الأبواب ويجب التأكد من عدم السماح بدخول الهواء إلى الخزانة. إذا لم يكن الختم مغلقا تماما ، فستنتج الخزانة ثلجا في قسم التبريد وعلى المظهر الجانبي للبلاستيك.
- 3- عند تحميل المنتجات في الخزانة ، لا ينبغي تغطية قناة الشفط رقم 1 وقنوات النفخ رقم 2 المشار إليها باللون الأحمر بالمنتجات ويجب ترك فجوة لا تقل عن 15 سم. يمكنك رؤية نموذج الحد الأقصى لترتيب التحميل في الصورة.



- 4- يجب أن تكون درجة الحرارة الخارجية حيث توجد الخزانة 38 درجة مئوية - 40 درجة مئوية كحد أقصى. في درجات حرارة أعلى من ذلك ، ينخفض أداء تبريد الخزانة وقد يتسبب في تثليج.
- 5- يجب إحضار المنتجات الموجودة في الثلاجة إلى درجة حرارة 2-5 درجة مئوية مسبقا. عندما يتم وضع منتج غير مبرد في الثلاجة ، يحدث الصقيع في المبخر بسبب الرطوبة من المنتج الساخن وهذا يؤثر سلبا على التبريد.
- 6- عندما يتم إذابة الثلج يدويا ، يجب أن تظل في حالة تذويب لمدة لا تقل عن 10 دقائق و 30 دقيقة كحد أقصى. أثناء تذويب الجليد ، يجب أن تصل درجة حرارة المبخر إلى 18 درجة مئوية.

لتذويب الجليد ، انظر " 3. تذويب يدوي" في الصفحة 5.

- 7- عند استخدام الثلاجة بشكل نشط خلال النهار (مثل أخذ المنتجات أو وضعها)، من أجل تنظيف الصقيع المتكون على المبخر وإذا تشكل الثلج في الثلاجة بمرور الوقت ، يجب إذابة الثلاجة يدويا في نهاية كل خدمة مسائية وإذابة الثلج يدويا في الصباح قبل بدء الخدمة.
- 8- عند وضع منتجات جديدة في الثلاجة ، يجب إيقاف تشغيل الثلاجة للتحميل على المدى الطويل ثم إعادة تشغيلها بعد وضع المنتجات. بهذه الطريقة ، سيتم تقليل الهواء الساخن الذي يدخل الثلاجة. يجب ترك الباب مفتوحا لمدة أقصاها 3 دقائق أثناء التحميل. عندما يترك الباب مفتوحا لأكثر من ذلك ، ستتوقف المراوح وسيعمل الضاغط ، مما يتسبب في تكوين الصقيع في الثلاجة. بعد ترك الأبواب مفتوحة لأكثر من 3 دقائق ، يجب إذابة المنتج يدويا.

يحدث تكوين الصقيع في الثلاجة بشكل عام من قبل المستخدم ، وإذا تم توخي الحذر عند استخدامه ، فلن يكون هناك احتمال لتكوين الصقيع.

يحتوي هذا الدليل التفصيلي على معلومات مهمة للاستخدام الفعال والآمن ل DRY AGE. في حالة حدوث أي مشاكل ، يجب طلب المساعدة من في خير.

إذا تم فحص هذه الظروف ولم تظهر أي مشكلة ولا يزال الجليد مستمرا.

9-تأكد من إغلاق الباب وسلامة الأختام.

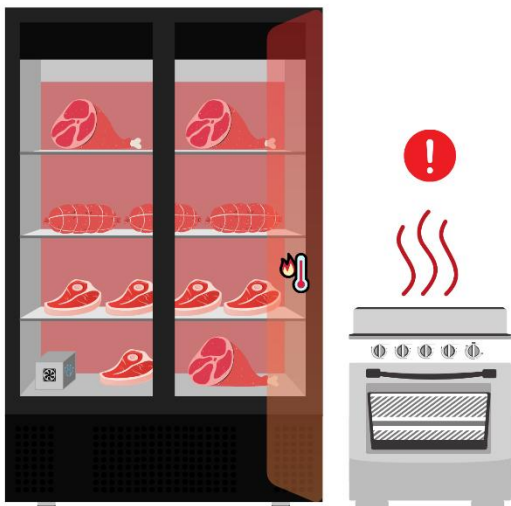
10- تحقق مما إذا كانت المقاومات تعمل ، - تحقق من مقاومة القضيب داخل المبخر ومقاومة اللصق تحتها ،



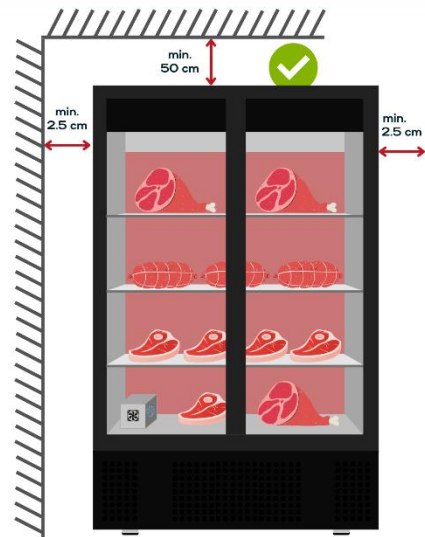
11- تحقق مما إذا كانت مراوح المبخر تعمل.



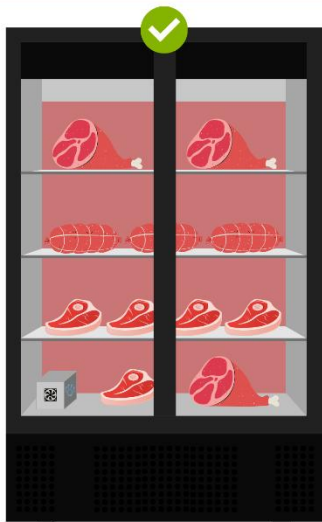
إذا استمرت مشكلة الجليد بعد القيام بكل ذلك ، فيرجى الاتصال بالوكيل أو الخدمة الفنية لاستبدال قطعة الغيار المعيبة.



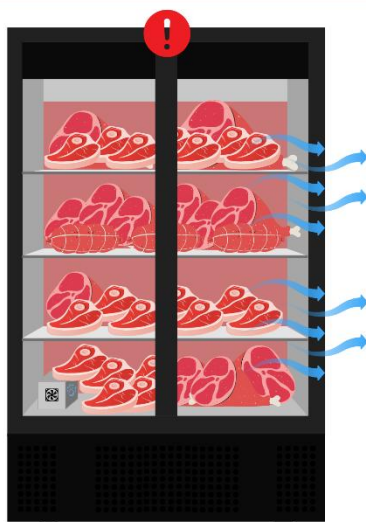
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



Cleaning the evaporator every 3 months to remove dust and dirt, while avoiding damage to its delicate metal components, will extend your refrigerator's lifespan and keep its cooling performance like new.

To increase the efficiency of your cabinet at the end of the operation, it is recommended to perform a Manual Defrost daily.



For Manual Defrost, press and hold the (❄️) button until the defrost logo appears.

DRY AGE BENUTZERHANDBUCH



1. Sicherheit;

Benutzer sollten die Informationen in diesem Benutzerhandbuch sorgfältig lesen. Außerdem, gegebene Sicherheitswarnungen definitiv buchstäblich an seiner Stelle bringen sollte.

Die folgenden Maßnahmen Es ist zu viel zum Aushalten Wichtig:

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger zur Reinigung.

Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von medizinischem Material. Achten Sie darauf, dass kein Öl oder Fett im Inneren des Geräts mit Kunststoffteilen oder der Türdichtung in Berührung kommt. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und trennen Sie die Stromversorgung.

1.1. Allgemeine Informationen;

In diesem Abschnitt erhalten Sie einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsthemen. Bei Beachtung der Sicherheitshinweise ist optimaler Schutz vor allen Gefahren und ein störungsfreier Betrieb gewährleistet.

Dieses Gerät entspricht dem aktuellen Stand der Technik. Bei unsachgemäßer und nicht bestimmungsgemäßer Verwendung können dennoch Gefahren entstehen. Schützen Sie sich vor Gefahren. Es ist wichtig, den Inhalt der Bedienungsanleitung zu kennen, um Fehler zu vermeiden und das Gerät sicher und fehlerfrei zu bedienen. Um Gefahren zu vermeiden und eine optimale Leistung zu gewährleisten, sollten keine Änderungen oder Modifikationen am Gerät vorgenommen werden, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden.

1.2. Einleitung;

Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um dieses Handbuch sorgfältig durchzulesen. Die ordnungsgemäße Wartung und Bedienung dieses Geräts gewährleistet die bestmögliche Leistung Ihres Produkts.

1.3. Lieferumfang;

1.3.1. Verpackung, Lagerung, Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten;

Entfernen Sie vor der Installation die äußere und innere Verpackung vollständig vom Gerät. Überprüfen Sie die Vollständigkeit des Geräts. Sollten Teile fehlen, wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst. Beachten Sie bei der Entsorgung der Verpackung die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wiederverwendbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)

(Gültig in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit getrennten Sammelsystemen)



Diese auf dem Produkt oder der dazugehörigen Dokumentation abgebildete Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die

menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, trennen Sie den Müll bitte von anderen Abfallarten und recyceln Sie ihn verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden, sondern muss an einer Abfallsammelstelle zurückgegeben werden.

1.4. Installation;

Hinweis: Wenn das Gerät nicht aufrecht gelagert oder transportiert

Achten Sie darauf, dass die Fleischsorten nicht miteinander in Kontakt kommen. Kontakt kann die Luftzirkulation beeinträchtigen und die Reifequalität mindern. Wenn Sie verschiedene Fleischsorten zusammen reifen lassen, achten Sie

wurde, stellen Sie sicher, dass es vor der Inbetriebnahme etwa 12 Stunden lang aufrecht steht.

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Schutzbeschichtungen von allen Oberflächen entfernt sind.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Fläche.

1.5 DOKUMENTE;

Das Funktionsprinzip des DRY AGE-Produkts wird gemäß den europäischen Normen (CE) hergestellt und dokumentiert.

1.6 GARANTIE;

Für ein neues Produkt gilt eine Garantie von 2 Jahren.

Achtung: Vor jedem Eingriff am Produkt müssen Benutzer und Techniker diese Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Andernfalls erlischt möglicherweise die Garantie für das Produkt.

2. UV-C-Sterilisation:

Um die Bildung von schädlichem Schimmel und Bakterien zu verhindern, ist im Gerät eine UV-C-Lampe verbaut. Diese ist an einer Stelle angebracht, mit der der Benutzer nicht in direkten Kontakt kommen kann.

Das Gerät führt während des Abtauens zusätzlich einen Sterilisationsprozess durch. Dieser Vorgang dauert 5 Mal am Tag und dauert ca. 10 Minuten.

3. Beschreibungen und Geräteverwendung;

3.1. Erste Inbetriebnahme:

Reinigen Sie das Innere des Geräts vor dem Betrieb. Verwenden Sie zur Reinigung chemiefreie, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignete Reinigungsmittel.

Lassen Sie den Kühlschrank 24 Stunden lang leer laufen. Dieser Vorgang ist notwendig, damit das Gerät stabil wird.

3.2 Allgemeine Beschreibung:

Wissenschaftlich betrachtet sind in der Molekulargastronomie „Fleischzubereitungstechniken und Zartheit“ die Hauptthemen, zu denen grundlegende Studien durchgeführt werden. Nach der Schlachtung beginnt das Fleisch eines Tieres zu härten. Diese Härte, die sogenannte Totenstarre, kann durch einen mehrtägigen Reifungsprozess um 80 % reduziert werden.

Die Grundlage der Dry Age-Anwendung ist wie folgt:

Fleisch wird unter Beobachtung in einer sehr sauberen, geruchslosen Umgebung bei einer Temperatur von 1 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 65 ± 10 % gelagert. Ändert sich die Temperatur, wird es beispielsweise wärmer, kann das Fleisch verderben ; fällt sie unter 0 °C , gefriert das Fleisch und der Reifeprozess endet. Während des Reifeprozesses verändert sich das Fleisch wie folgt:

1. Auf der Außenseite des Fleisches bildet sich durch die Enzyme eine dunkelbraune, harte Schicht. Im Inneren setzen die Enzyme ihre Arbeit fort und das Fleisch wird heller, da es etwas Feuchtigkeit verliert. Durch diese Entwicklung wird der Geschmack des Fleisches intensiver. Außerdem lösen die Enzyme im Laufe der Reifezeit das Bindegewebe in den Muskeln auf und machen das Fleisch weicher. Wenn Sie die dunkelbraune Schicht aufschneiden, sehen Sie das leuchtend rote Fleisch im Inneren. Dieses Fleisch ist das schmackhafteste und weichere geruhte Fleisch.

2- Kurz gesagt: Beim Dry-Age-Verfahren wird das Fleisch in einer gesunden Umgebung im Kühlschrank gelagert, ohne dass Bakterien entstehen, und dem Kunden auf köstliche Weise präsentiert. Damit Dry-Age-Schränke ein gesundes Produkt liefern können, muss das Produkt frisch sein und die Temperatur des Fleisches muss **im Kühlraum auf maximal 2 °C bis 5 °C gesenkt werden, bevor es** in den Schrank gelegt wird.

auf die optimale Reifetemperatur und Luftfeuchtigkeit für jede Fleischsorte.

Diese ausführliche Anleitung enthält wichtige Informationen für die effektive und sichere Anwendung von DRY AGE. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an einen erfahrenen Techniker.

3.4. Temperatur- und Feuchtigkeitseinstellung:

Temperatur: Die ideale Temperatur im Kühlschrank sollte zwischen 0 und 1 °C liegen. Sie können die Temperatur über das Bedienfeld des Kühlschranks einstellen. Je nach Fleischart können Temperaturänderungen erforderlich sein.

Luftfeuchtigkeit: Stellen Sie den Wert zwischen 65 % und 85 % ein. Die Luftfeuchtigkeit ist für die optimale Reifung von Fleisch von entscheidender Bedeutung. Sie ist entscheidend, um das Austrocknen des Fleisches zu verhindern und den Reifungsprozess zu optimieren. Bei niedriger Luftfeuchtigkeit überprüfen Sie das Befeuchtungssystem des Geräts. Lesen Sie den Abschnitt zur Befeuchtersteuerung.

3.5. Luftzirkulation:

Das Lüftersystem im Garraum sorgt für eine gleichmäßige Luftzirkulation und verteilt das Fleisch von allen Seiten. Achten Sie darauf, dass der Lüfter einwandfrei funktioniert und nicht reibt.

3.6. Reifezeit und Lagerungsdetails des Fleisches:

Abhängig von der Fleischart und dem gewünschten Geschmacksgrad.

Die Reifezeit kann zwischen 14 und 60 Tagen variieren. Öffnen Sie die Kühlschranktür während dieser Zeit so wenig wie möglich. Farbe, Textur und Geruch des Fleisches sollten während der gesamten Reifezeit kontrolliert werden. Bei Auffälligkeiten überprüfen Sie die Geräteeinstellungen oder die Umgebungsbedingungen.

Zum Beispiel:

Rindfleisch: Es reift üblicherweise 21–45 Tage. Dabei dunkelt die Farbe des Fleisches nach, seine Textur wird weicher und es entwickelt sich ein einzigartiges Aroma.

Lamm: Es kann 14–28 Tage gelagert werden. Lammfleisch benötigt einen leichteren Reifeprozess und erreicht die gewünschte Zartheit in kürzerer Zeit.

Wildfleisch: Es kann 30–60 Tage reifen. Wildfleisch hat eine dichtere Textur. Es benötigt möglicherweise einen längeren Reifeprozess.

ZUR ERHALTUNG DER FLEISCHQUALITÄT:

Farbveränderung: Während des Reifungsprozesses verändert sich die Farbe des Fleisches von rot nach dunkel. Das ist ein natürlicher Vorgang. **Geruch:** Der Geruch von gereiftem Fleisch ist intensiv und aromatisch. Wenn Sie jedoch einen stechenden oder unangenehmen Geruch feststellen, prüfen Sie das Fleisch vor der Verwendung.

Trockene Oberfläche: Während der Reifung kann die Oberfläche des Fleisches austrocknen. Das ist normal und die harte Schicht auf der Oberfläche kann vor dem Kochen gereinigt werden.

Luftfeuchtigkeit: Halten Sie die Luftfeuchtigkeit unter Kontrolle, um ein Austrocknen des Fleisches zu verhindern. Zu hohe Luftfeuchtigkeit kann Schimmelbildung verursachen. Deshalb ist eine regelmäßige Kontrolle wichtig.

4. Wartung und Reinigung

Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Schrankes mit einem feuchten Tuch.

Achten Sie darauf, die Türdichtungen zu reinigen, da dieser Bereich empfindlich gegenüber Staub und Schmutz ist. Reinigen Sie sie nach

jedem Gebrauch, um diese Ansammlung zu vermeiden. Prüfen Sie die Luftfeuchtigkeitskammer und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

Salzpflge:

Salze im Gerät können mit der Zeit schmelzen und weiße Flecken bilden. Reinigen Sie diese Flecken mit Schleifpapier und wischen Sie die Salzurückstände mit einem feuchten Tuch aus dem Gehäuseinneren.

Jährliche Wartung:

Lassen Sie die allgemeine Wartung des Geräts von einem autorisierten Service durchführen. Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts.

Verwendung der Befeuchtungseinheit:

Die Wassermenge im Gerät sollte regelmäßig wöchentlich überprüft werden.

Bei niedriger Luftfeuchtigkeit im Gerät Wasser aus der manuellen Wasserbefüllung an der Befeuchtungseinheit nachfüllen.

Wie viel Wasser wird dem Wasserbehälter in Dry-Age-Schränken hinzugefügt?

Die dem Wassertank bei Dry-Age-Schränken zuzuführende Wassermenge sollte grundsätzlich nach folgenden Kriterien berücksichtigt werden:

1. Standard-Wassermenge

Im Allgemeinen ist die Zugabe von 1,5–2 Litern Wasser ausreichend.

2. Kontrolle des Wasserstands

Im Wassertank des Trockenschrankes. Achten Sie beim Einfüllen des Wassers darauf, dass es nicht überläuft.

Die Luftfeuchtigkeit sollte konstant zwischen 55 und 75 % liegen. Wenn Sie ein digitales Hygrometer im Schrank haben, passen Sie den Wasserstand entsprechend diesem Wert an.

3. Wasserart und -qualität

Es wird empfohlen, gereinigtes Wasser zu verwenden: Leitungswasser kann das Innensystem des Schrankes beschädigen, indem es Kalk- und Mineralablagerungen verursacht. Wasser muss regelmäßig erneuert werden: Durch einen wöchentlichen Wasserwechsel muss die Hygiene gewährleistet und Schimmelbildung vorgebeugt werden.

4. Woher wissen Sie, ob das Wasser knapp wird?

Wenn die Luftfeuchtigkeit im Schrank unter 55 % fällt, müssen Sie Wasser in den Wassertank nachfüllen.

Wenn der Wasserstand sehr schnell sinkt, kann dies daran liegen, dass die Umgebungstemperatur zu niedrig ist oder die Luftzirkulation im Schrank zu stark ist.

5. Was passiert, wenn zu viel Wasser hinzugefügt wird?

Zu hohe Luftfeuchtigkeit (90 % und mehr) kann zur Schimmel- und Bakterienbildung führen.

Auf der Außenfläche des Fleisches kann sich eine unerwünschte Schicht bilden.

Wenn der Lüfter oder die Luftzirkulation im Schrank nicht richtig funktioniert, kann es zu Kondensation und Tropfenbildung kommen.

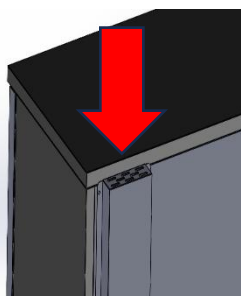
Die Luftfeuchtigkeit sollte zwischen 55 und 75 % liegen. Gereinigtes Wasser sollte bevorzugt werden.

Es wird empfohlen, das Wasser regelmäßig zu wechseln

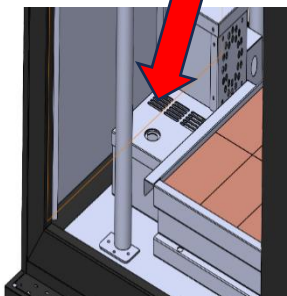
WARNUNG: WENN DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT IST, DARF DIESES NETZKABEL NUR VOM HERSTELLERSERVICE ODER VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL AUSGETAUSCHT WE

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät darf nicht an eine Steckdose angeschlossen werden.	Überprüfen Sie, ob das Gerät eingesteckt ist.
	Möglicherweise ist der Stecker oder das Kabel beschädigt.	Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel.
	Möglicherweise ist die Sicherung, in die der Stecker eingesteckt ist, defekt.	Ersetzen Sie die Sicherung.
	Möglicherweise liegt ein Ausfall der Hauptstromversorgung vor.	Überprüfen Sie die Hauptstromversorgung.
Das Gerät ist eingeschaltet, aber die Temperatur ist zu hoch/niedrig.	Möglicherweise hat sich zu viel Eis auf dem Verdampfer angesammelt.	Tauen Sie das Gerät manuell ab.
	Der Kondensator ist möglicherweise mit Staub verstopft.	Reinigen Sie den Kondensator.
	Möglicherweise wurde die Tür nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob die Tür schließt und die Dichtungen unbeschädigt sind.
	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch.	Erhöhen Sie die Belüftung.
	Im Gerät sind ungeeignete Lebensmittel gelagert.	Befinden sich zu heiße Speisen oder Verstopfungen im Gerät, beseitigen Sie diese.
	Das Gerät ist möglicherweise überlastet.	Reduzieren Sie die Menge der in Ihrem Gerät gelagerten Lebensmittel.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	Das Gerät darf nicht auf einer ebenen Fläche installiert werden.	Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche installiert haben.
	Der Abfluss ist möglicherweise verstopft.	Reinigen Sie den Abfluss.
	Die Bewegung des Wassers zum Abfluss kann blockiert sein.	Überprüfen Sie den Ablaufschlauch des Geräts. Tauen Sie ihn bei Eis ab. Wenn die Verstopfung weiterhin besteht, rufen Sie den technischen Service an.
	Der Wassertank könnte beschädigt sein.	Technischen Service anrufen.
Das Gerät macht ungewöhnliche Geräusche.	Das Gerät darf nicht auf einem ebenen oder stabilen Untergrund installiert werden.	Einbaulage prüfen und ggf. ändern.
Wenn die Temperatur nicht konstant bleibt	Es könnte an der Tür oder den Dichtungen liegen.	Stellen Sie sicher, dass die Türdichtungen vollständig geschlossen sind, und überprüfen Sie das Lüftersystem.
Niedrige Luftfeuchtigkeit	Möglicherweise ist in der Befeuchtungskammer kein Wasser mehr.	Überprüfen Sie das Befeuchtungssystem und füllen Sie bei Bedarf Wasser in die Befeuchtungskammer nach.
Schimmel oder schlechter Geruch	Möglicherweise wurde das Gerät längere Zeit nicht gereinigt.	Reinigen Sie das Innere des Geräts gründlich.



HINWEIS: Bei Schränken mit einer Befeuchtungseinheit in Balkenform befindet sich an der im hinteren Bild gezeigten Seite ein Wassertank, von dem aus Sie Wasser nachfüllen können



HINWEIS: Bei Standmodellen verfügt die Befeuchtungskammer über einen einziehbaren Deckel (siehe Abbildung). Im Deckel befindet sich eine Wassereinfüllöffnung, von der aus die Wasserezufuhr erfolgen kann

So verwenden Sie das Gerät:



1. So verwenden Sie den Bildschirm und die Tastatur

Zur Steuerung des Geräts werden folgende Tasten verwendet:

Zum Einschalten des Geräts;

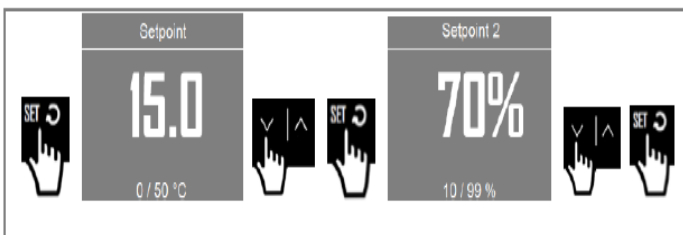


Sie können das Gerät ein- und ausschalten, indem Sie die EIN/AUS-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.

2. Ändern des Sollwertes

Die eingestellten Feuchtigkeits- und Temperaturwerte können wie folgt geändert werden.

13. die **SET** -Taste. Der eingestellte Temperaturwert wird angezeigt. Darunter werden die eingebbaren Minimal- und Maximalwerte angezeigt. Innerhalb dieser Grenzen kann der gewünschte Wert eingestellt werden.



14. Mit den Pfeiltasten auf und ab wird der Wert auf den gewünschten Wert eingestellt. Die Set-Taste wird gedrückt.
15. Der Feuchtigkeitswert (SET2) wird angezeigt.
16. Mit den Pfeiltasten auf und ab wird auf den gewünschten Wert gebracht. Durch Drücken der Set-Taste wird der Vorgang beendet.

Vermeidung von Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen:

Häufiges Öffnen und Schließen der Tür kann zu Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen führen. Öffnen Sie die Tür daher nur, wenn es unbedingt nötig ist.

Um plötzliche Temperaturschwankungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die in den Kühlschrank zu lagernden Produkte auf eine Temperatur von 2-5°C gebracht werden.

3. Auftauvorgang

Regelmäßiges Abtauen ist notwendig, um die Effizienz zu steigern und Vereisung im Kühlschrank zu vermeiden. Das Gerät bietet sowohl automatische als auch manuelle Abtauooptionen.

3. Manuelles Abtauen: Drücken Sie



die Aufwärtspfeiltaste **▲**. Wählen Sie auf dem angezeigten Bildschirm „Manuelles Abtauen“ und drücken Sie die Taste „SET“.

4. Alarめinstellungen und -verwaltung:

Das Gerät ist mit einem Alarmsystem ausgestattet, um ungewöhnliche Situationen im Schrank zu erkennen und zu melden.

Tür-offen-Alarm:



Wenn die Schranktür längere Zeit offen steht Das Gerät gibt einen optischen und akustischen Alarm. Sie können den Alarm stummschalten, indem Sie die Tür schließen.

Temperaturabweichungsalarm:



Wenn die Kabinentemperatur 120 Minuten lang mindestens 10 °C über oder unter dem eingestellten Temperaturwert liegt, wird ein Alarm ausgelöst.

Dies kann passieren, wenn die Tür offen gelassen wird, heiße Produkte plötzlich hineingelegt werden oder ein Fehler im Kühlsystem vorliegt.

Sobald Sie das Problem behoben haben, wird der Alarm automatisch zurückgesetzt.

5. Fehlerbehebung:

Tür-offen-Alarm:

Sie können den Alarm stummschalten, indem Sie die Tür schließen.

„Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Service.“

Temperaturabweichungsalarm:

Achten Sie darauf, dass keine heißen Gegenstände in den Schrank gestellt werden oder die Tür nicht längere Zeit offen steht.

Nachdem das Gerät abgekühlt ist, verschwindet die Fehlermeldung vom Bildschirm. „Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Service.“

Verwendung des Geräts für SY150, SY250 und DR250;



Dixell XR06CH

(Temperaturregler) Dixell XT110C (Feuchtigkeitsregler)

4. Ändern des Temperatursollwerts

Die Temperatursollwerte können wie folgt geändert werden.



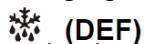
4. SET-Taste

einmal drücken. Der eingestellte Temperaturwert wird angezeigt.

- Mit den Pfeiltasten auf und ab wird der Wert auf den gewünschten Wert eingestellt. Die Set-Taste wird gedrückt.

SET:

Zeigt den Zielsollwert an. Dies ist auch die Bestätigungstaste.



(DEF)

: 3 Sekunden lang gedrückt halten, um zum manuellen Abtauen zu wechseln.



(UP):



(DOWN)

Erhöht den angezeigten Wert.

Verringert den angezeigten Wert.

2. Ändern des Befeuchtungssollwerts

Die Befeuchtungssollwerte können wie folgt geändert werden.



- Halten Sie die SET-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.
- Der angepasste Sollwert wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten nach oben und unten den gewünschten Sollwert aus und drücken Sie die SET-Taste.
- Warten Sie 10 Sekunden, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

Glaswiderstandsknopf

1. Funktion und Verwendungszweck,

Diese ausführliche Anleitung enthält wichtige Informationen für die effektive und sichere Anwendung von DRY AGE. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an einen erfahrenen Techniker.

Die Glass Resistance-Taste steuert ein Heizsystem, das Beschlagen oder Einfrieren der Glasoberflächen des Geräts verhindern soll. Bei Geräten wie Industriekühlschränken sorgt sie für ein besseres Sichtfeld, indem sie das Glas transparent hält. Insbesondere bei plötzlichen Temperaturunterschieden zwischen kalter und warmer Luft kann es zu Kondensation (Beschlagen) auf Glasoberflächen kommen. Ist die Glass Resistance aktiviert, verhindert sie das Beschlagen durch leichte Erwärmung der Glasoberfläche.



2. Nutzung;

Die Verwendung der Glass Resistance-Taste ist ganz einfach: Schlüssel an (grünes Licht an):

Der in die Glasoberfläche integrierte Widerstand wird aktiv.

Ein Beschlagen und eine mögliche Feuchtigkeitsbildung auf dem Glas werden verhindert.

Das Sichtfeld bleibt offen, sodass die Produkte klar erkennbar sind.

Taste Aus (nicht beleuchtet):

Der Fensterwiderstand ist deaktiviert.

Der Energieverbrauch wird reduziert und es werden Einsparungen erzielt.

Je nach Arbeitsumgebung kann es zum Beschlagen des Glases kommen.

3. Einsatzgebiete;

Dieser Schlüssel sollte insbesondere in folgenden Fällen aktiv genutzt werden:

Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit: Wenn Glasoberflächen häufig kondensieren, können sie immer offen gehalten werden.

Bei Heiß-Kalt-Übergängen: Bei sehr häufigem Ein- und Ausschalten des Gerätes oder ständig wechselnder Umgebungstemperatur kann durch Einschalten ein sofortiges Beschlagen der Scheibe verhindert werden.

Wenn solche Situationen nicht auftreten, empfiehlt es sich, den Fensterwiderstand ausgeschaltet zu lassen, um Energie zu sparen.

4. Worauf Sie achten sollten:

Vermeiden Sie unnötigen Gebrauch:

Bei Dauerbetrieb der Glasheizung kann es zu unnötigem Energieverbrauch kommen. Daher sollte sie nur bei Bedarf eingeschaltet werden.

Vor Wartung und Reinigung ausschalten:

Bei Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät ist es aus Sicherheitsgründen wichtig, die Stromversorgung zu unterbrechen und den Glaswiderstand auszuschalten.

Prüfen Sie, ob das Glas überhitzt:

Normalerweise erwärmt sich die Glasoberfläche leicht, wenn jedoch eine übermäßige Erwärmung festgestellt wird, sollte der technische Kundendienst kontaktiert werden.

Im Falle einer Störung wenden Sie sich an den technischen Service:

Sollte der Glaswiderstand nicht funktionieren, die

Tastenbeleuchtung nicht funktionieren oder sich übermäßig viel Feuchtigkeit auf dem Glas ansammeln, sollte der technische Service kontaktiert werden.

Wartungs- und Reparaturanweisungen für die Effizienz und den sicheren Betrieb des Geräts;
 UM DIE EFFIZIENZ UND DEN KORREKTEN FUNKTIONIERT DES GERÄTS ZU GARANTIEREN, MÜSSEN REPARATUREN DEN ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEFOLGT UND REGELMÄSSIGE WARTUNGEN VON FACHLICH QUALIFIZIERTEM PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN. (GESETZLICHE VERPFLICHTUNG ZUR VERHÜTUNG VON ARBEITSUNFÄLLEN UND DER INSTALLATION ELEKTRISCHER GERÄTE) DIES MUSS DEN VORSCHRIFTEN FÜR STROMQUELLEN ENTSPRECHEN. DIE EFFIZIENZ WIRD DURCH DIE BEFOLGUNG DER IN ABSCHNITT 3.2 BESCHRIEBENEN ANWEISUNGEN ZUR LEBENSMITTELLAGERUNG UND DER IN DEN ABSCHNITTEN 3.4, 3.5 UND 3.6 BESCHRIEBENEN ROUTINEWARTUNG GEWÄHRLEISTET.

DR10;

Wie in der Abbildung zu sehen, sollte die Beladung so erfolgen, dass der Reifeprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft. Kerntemperatur und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben.



DR10; Innentemperatur: $0/+1^{\circ}\text{C}$;
 DR10 Luftfeuchtigkeit: 65 % - 85 %;
 Bruttovolumen: DR10-SY-G-HM 630 l;
 DR10-G: 680 l;

SPD11-217;

Wie in der Abbildung zu sehen, sollte die Beladung so erfolgen, dass der Fleischreifungsprozess gleichmäßig verläuft. Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben.



SPD11-217; Innentemperatur: $0/+1^{\circ}$
 SPD11-217; Luftfeuchtigkeit; 65 % – 85 %
 Bruttovolumen: SPD11-217 1350 LT

DR13;

Wie in der Abbildung zu sehen, sollte die Beladung so erfolgen, dass das Fleisch gleichmäßig reift. Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben .



DR13-G; Innentemperatur: $0/+1^{\circ}$
 DR13-G Luftfeuchtigkeit: 65 – 85 %
 Bruttovolumen: DR13-G 1300 l

SY6-G-HM:

Wie in der Abbildung zu sehen, sollte die Beladung so erfolgen, dass das Fleisch gleichmäßig reift. Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben.



SY6-G-HM; Innentemperatur: $0/+1^{\circ}$
 SY6-G-HM; Feuchtigkeit; 65% - 85%
 Bruttovolumen: SY6-G-HM 600

DR6-G;

Wie in der Abbildung zu sehen, sollte die Beladung so erfolgen, SY150 -G-HM;
dass der Reifeprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft.
Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben.



DR6-G; Innentemperatur: 0/+1 °
DR6-G; Luftfeuchtigkeit; 65 % – 85 %
Bruttovolumen: DR6-G 600 LT

Wie in der Abbildung zu sehen, sollte die Beladung so erfolgen,
dass der Fleischreifungsprozess gleichmäßig verläuft.
Innentemperatur und Befeuchtungsgrad sind unten
angegeben.



SY150-G-HM; Innentemperatur: 0/+1 °
SY150-G-HM Luftfeuchtigkeit: 65 % – 85 %
Bruttovolumen: SY150-G-HM 103 LT

SY250-G-HM;

Wie in der Abbildung zu sehen, sollte die Beladung so erfolgen,
dass der Fleischreifungsprozess gleichmäßig verläuft.

SY13-G-HM;

Wie in der Abbildung zu sehen, sollte die Beladung so erfolgen, Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben.
dass der Reifeprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft.
Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben.



SY13-G-HM; Innentemperatur: 0/+1 °
SY13-G-HM; Luftfeuchtigkeit: 65 - 85 %
Bruttovolumen: SY13-G-HM 1300 l



SY250-G-HM; Innentemperatur: 0/+1 °
SY250-G-HM; Luftfeuchtigkeit; 65 % - 85 %
Bruttovolumen: SY250-G-HM 198 LT

DR250-G;

Wie in der Abbildung zu sehen, sollte die Beladung so erfolgen,
dass der Fleischreifungsprozess gleichmäßig verläuft.
Innentemperatur und Befeuchtungsgrad sind unten angegeben



DR250-G; Innentemperatur: 0/+1 °
DR250-G; Luftfeuchtigkeit; 65 % - 85 %
Bruttovolumen: DR250-G

ZU ÜBERPRÜFENDE PUNKTE BEI VEREISUNG

1. Die Türdichtungen sollten überprüft werden, um sicherzustellen, dass keine Luft in den Schrank gelangt. Ist die Dichtung nicht vollständig geschlossen, bildet sich Eis im Kühlbereich und auf dem Kunststoffprofil.
2. Die Türdichtungen sollten überprüft werden. Es ist sicherzustellen, dass keine Luft in den Schrank gelangt. Ist die Dichtung nicht vollständig geschlossen, bildet sich Eis im Kühlbereich und auf dem Kunststoffprofil.
3. Beim Einfüllen von Produkten in den Schrank dürfen die rot markierten Saugkanäle 1 und Blaskanäle 2 nicht mit Produkten abgedeckt werden. Es muss ein Abstand von mindestens 15 cm eingehalten werden. Die Abbildung zeigt ein Beispiel für die maximale Einfüllreihenfolge.



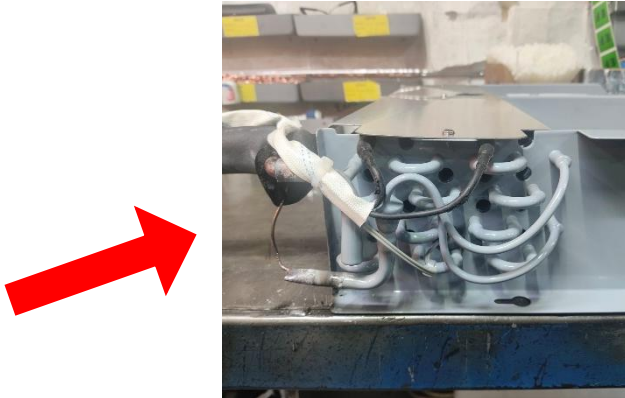
4. Die Außentemperatur am Standort des Schanks sollte maximal 38 °C bis 40 °C betragen. Bei höheren Temperaturen nimmt die Kühlleistung des Schanks ab und es kann zu Vereisung kommen.
 - 5- Die Produkte im Kühlschrank sollten im Voraus auf eine Temperatur von 2-5 °C gebracht werden. Wenn ein ungekühltes Produkt in den Kühlschrank gestellt wird, bildet sich aufgrund der Feuchtigkeit des heißen Produkts im Verdampfer Reif, was sich negativ auf die Kühlung auswirkt.
 - 6-Wenn der Kühlschrank manuell abgetaut wird, sollte er mindestens 10 Minuten und höchstens 30 Minuten im Abtaumodus bleiben. Während des Abtauens sollte die Verdampfertemperatur 18 °C erreichen.
- Informationen zum Auftauen finden Sie unter „3. Manuelles Auftauen“ auf Seite 5.*
- 7- Wenn der Kühlschrank tagsüber aktiv genutzt wird (z. B. zum Herausnehmen oder Einlegen von Produkten), sollte er am Ende jedes Abendbetriebs und morgens vor Betriebsbeginn manuell abgetaut werden, um den Frost zu entfernen, der sich auf dem Verdampfer bildet, und wenn sich im Laufe der Zeit Eis im Kühlschrank bildet.
 8. Wenn neue Produkte in den Kühlschrank gelegt werden, sollte dieser für längere Zeit ausgeschaltet und nach dem Einlegen der Produkte wieder eingeschaltet werden. Dadurch wird die eindringende Warmluft reduziert. Die Tür sollte während des Einlegens maximal 3 Minuten geöffnet bleiben. Bleibt die Tür länger geöffnet, stoppen die Lüfter und der Kompressor läuft an, wodurch sich im Kühlschrank Reif bildet. Nach mehr als 3 Minuten geöffneter Tür sollte das Produkt manuell abgetaut werden.

Die Vereisung des Kühlschranks wird im Allgemeinen vom Benutzer verursacht und kann bei sorgfältiger Handhabung nicht auftreten.

Wenn diese Bedingungen überprüft werden und kein Problem erkennbar ist, die Vereisung aber weiterhin anhält:

9-Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen und die Dichtungen intakt sind.

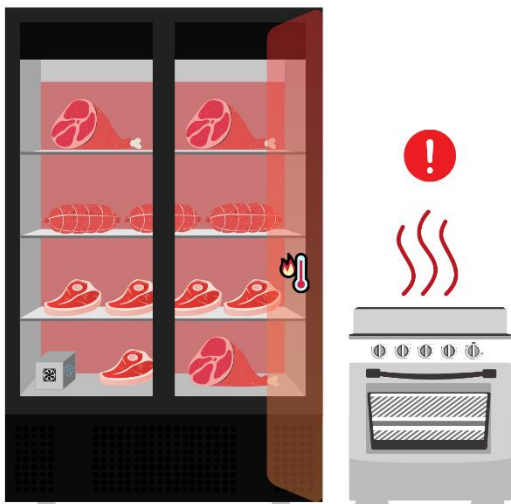
10- Überprüfen Sie, ob die Widerstände funktionieren. - Überprüfen Sie den Stabwiderstand im Verdampfer und den darunter liegenden Klebewiderstand.



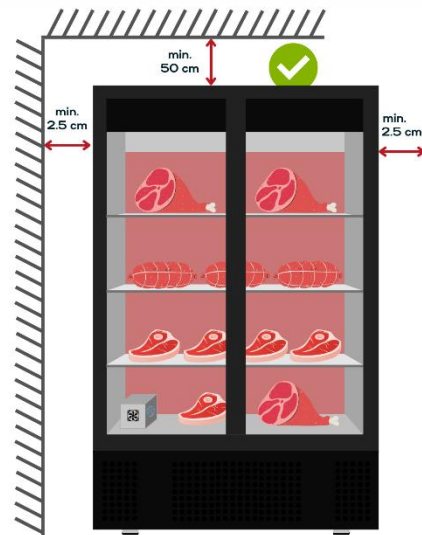
11- Überprüfen Sie, ob die Verdampferlüfter funktionieren.



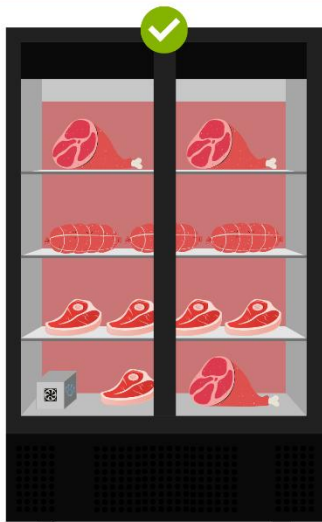
Wenn das Vereisungsproblem nach all diesen Schritten weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Händler oder den technischen Kundendienst, um das fehlerhafte Ersatzteil austauschen zu lassen.



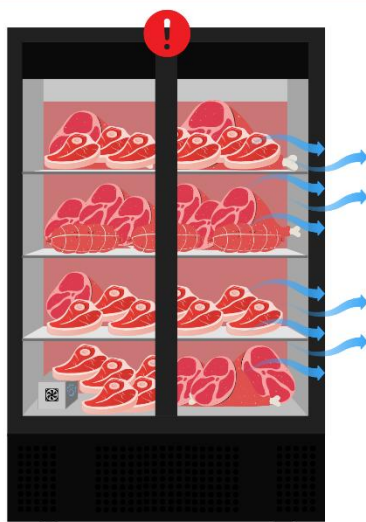
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



Cleaning the evaporator every 3 months to remove dust and dirt, while avoiding damage to its delicate metal components, will extend your refrigerator's lifespan and keep its cooling performance like new.

To increase the efficiency of your cabinet at the end of the operation, it is recommended to perform a Manual Defrost daily.



For Manual Defrost, press and hold the (❄️) button until the defrost logo appears.

DRY AGE GEBRUIKERSHANDLEIDING



1. Veiligheid:

Gebruikers dienen de informatie in deze gebruikershandleiding zorgvuldig te lezen. Gegeven beveiligingswaarschuwingen zeker letterlijk op zijn plaats zou moeten brengen.

Het volgende maatregelen Het is te veel om te verwerken Belangrijk: Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. Gebruik geen hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen.

Bewaar dit apparaat niet voor medische doeleinden. Zorg ervoor dat olie of vet in het apparaat niet in contact komt met kunststof onderdelen of de deurafdichting. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt.

1.1. Algemene informatie;

In dit hoofdstuk vindt u een overzicht van alle belangrijke veiligheidsonderwerpen. Als de veiligheidsinstructies worden opgevolgd, is optimale bescherming tegen alle gevaren en een storingsvrije werking gegarandeerd.

Dit apparaat is ontworpen volgens de nieuwste technologie. Als het apparaat echter verkeerd wordt gebruikt en niet voor het beoogde doel, kunnen er gevaren ontstaan. Bescherm uzelf tegen gevaren. Het is belangrijk om de inhoud van de gebruiksaanwijzing te kennen om fouten te voorkomen en het apparaat veilig en foutloos te bedienen. Om gevaren te voorkomen en optimale prestaties te garanderen, mogen er geen wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat worden aangebracht die niet uitdrukkelijk door de fabrikant zijn goedgekeurd.

1.2. Inleiding;

Neem even de tijd om deze handleiding aandachtig te lezen. Goed onderhoud en een correcte bediening van dit apparaat garanderen de best mogelijke prestaties van uw product.

1.3. Inhoud van de verpakking;

1.3.1. Verpakking, opslag en afvoer van elektrische en elektronische producten; Verwijder vóór de installatie het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat. Controleer of het apparaat compleet is en

neem onmiddellijk contact op met de klantenservice als er een onderdeel ontbreekt.

Houd u bij het weggooien van verpakkingen aan de in uw land geldende regelgeving. Recycle herbruikbare verpakkingsmaterialen.

Correcte verwijdering van dit product (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur)

(Geldig in de Europese Unie en andere Europese landen met gescheiden inzamelingssystemen)



Deze markering op het product of de bijgeleverde documentatie geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid.

Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, dient u het te scheiden van andere soorten afval en het op een verantwoorde wijze te recyclen. Zo bevordert u het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen.

Dit product mag niet worden gemengd met ander bedrijfsafval, maar moet worden ingeleverd bij een afvalinzamelpunt.

1.4. Installatie;

Let op: Als het apparaat niet rechtop is opgeslagen of vervoerd, zorg er

Zorg ervoor dat de stukken vlees niet met elkaar in contact komen. Contact kan de luchtcirculatie belemmeren en de rijpingstijd verminderen. Als u verschillende soorten vlees tegelijk laat rijpen, controleer dan de optimale rijpingstemperatuur en vochtigheidsvereisten voor elk soort vlees.

3.4. Temperatuur- en vochtigheidsinstelling:

Deze gedetailleerde handleiding bevat belangrijke informatie voor het effectieve en veilige gebruik van DRY AGE. Bij problemen dient u de hulp in te roepen van een deskundige technicus.

dan voor dat het ongeveer 12 uur rechtop staat voordat u het gebruikt.

1. Haal het apparaat uit de verpakking en zorg ervoor dat alle beschermende coatings van alle oppervlakken zijn verwijderd.

2. Plaats het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond.

1.5 DOCUMENTEN;

Het werkingssysteem van het DRY AGE-product wordt geproduceerd en gedocumenteerd volgens de Europese normen (CE).

1.6 GARANTIE;

Op nieuwe producten zit 2 jaar garantie.

Let op: Voordat er enige interventie aan het product wordt uitgevoerd, dienen de gebruiker en de technicus deze handleiding zorgvuldig te lezen. Anders vervalt mogelijk de garantie.

2. UV-C-sterilisatie:

Het apparaat is voorzien van een UV-C-lamp om de vorming van schadelijke schimmels en bacteriën te voorkomen. Deze lamp is geplaatst op een plek waar de gebruiker er niet direct mee in contact kan komen.

Het apparaat voert ook een sterilisatieproces uit tijdens het ontdoeien. Dit proces duurt vijf keer per dag en duurt ongeveer 10 minuten.

3. Beschrijvingen en apparaatgebruik;

3.1. Eerste gebruik:

Reinig de binnenkant van het apparaat voordat u het gebruikt. Gebruik voor het reinigen chemievrije reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor contact met voedsel.

Laat de koelkast 24 uur leeg draaien. Dit proces is noodzakelijk om het apparaat stabiel te maken.

3.2 Algemene beschrijving:

Wetenschappelijk gezien zijn "kooktechnieken en mals maken van vlees" in de moleculaire gastronomie de belangrijkste onderwerpen waarnaar fundamenteel onderzoek wordt gedaan. Nadat een dier is geslacht, begint het vlees te harden. Deze hardheid, rigor mortis genaamd, kan met 80% worden verminderd door een rijpingsproces dat dagen duurt.

De basis van de Dry Age-toepassing is als volgt;

vlees wordt bewaard en geobserveerd in een zeer schone, geurloze omgeving met een temperatuur van 1 °C en een vochtigheid van 65 ± 10%. Als de constante temperatuur verandert, bijvoorbeeld als het warmer is, kan het vlees bederven, **als het onder 0 °C is**, befrist het vlees en eindigt het verouderingsproces. De veranderingen op het vlees met het verouderingsproces zijn als volgt;

1- Een donkerbruine en harde laag wordt gevormd door de enzymen aan de buitenkant van het vlees. Binnenin zetten de enzymen hun werk voort en wordt het vlees lichter omdat het wat vocht verliest. Deze ontwikkeling zorgt ervoor dat de smaak van het vlees intenser wordt. Bovendien breken de enzymen met de tijd die wordt besteed aan veroudering het bindweefsel in de spieren af en maken het vlees zachter. Wanneer u de donkerbruine laag aan de buitenkant snijdt, ziet u het helderrode vlees aan de binnenkant. Dit vlees is het lekkerste en zachtste gerust vlees.

2- Kort gezegd houdt het Dry Age-proces in dat het vlees in de koelkast rust in een gezonde omgeving zonder bacteriën te produceren en het op een smakelijke manier aan de klant presenteert. Om ervoor te zorgen dat Dry Age-koelkasten een gezond product opleveren, moet het product vers zijn en moet de temperatuur van het vlees **in de koelcel worden verlaagd tot maximaal 2°C tot 5°C voordat het** in de koelkast wordt geplaatst.

Temperatuur: De ideale temperatuur van de koelkast ligt tussen 0 en 1 °C. U kunt de temperatuur aanpassen via het bedieningspaneel van de koelkast. Afhankelijk van het soort vlees kunnen temperatuurwijzigingen nodig zijn.

Vochtigheid: Stel in tussen 65% en 85%. De luchtvochtigheid is erg belangrijk voor het goed rijpen van vlees. De luchtvochtigheid is een cruciale factor om uitdroging van vlees te voorkomen en het

rijpingsproces te optimaliseren. Controleer bij een lage luchtvochtigheid het bevochtigingssysteem van het apparaat. Lees de instructies voor de bediening van de bevochtiger.

3.5. Luchtcirculatie:

Het ventilatorsysteem in de kast zorgt voor een goede luchtcirculatie en een gelijkmatige verdeling van het vlees aan alle kanten. Zorg ervoor dat de ventilator goed werkt en nergens schuurt.

3.6. Rijpingsperiode van vlees en opslagdetails:

Afhankelijk van het soort vlees en de gewenste smaak.

De rijpingsperiode kan variëren van 14 tot 60 dagen. Open de koelkastdeur gedurende deze periode zo min mogelijk. Controleer de kleur, textuur en geur van het vlees gedurende de rijpingsperiode. Als u iets ongewoons opmerkt, controleer dan de instellingen van het apparaat of de omgevingsomstandigheden.

Bijvoorbeeld:

Rundvlees: Dit wordt meestal 21-45 dagen gerijpt. Tijdens dit proces wordt de kleur van het vlees donkerder, wordt de textuur zachter en ontwikkelt zich een uniek aroma.

Lam: Dit kan 14-28 dagen bewaard worden. Lamsvlees heeft een lichter rijpingsproces nodig en bereikt de gewenste malsheid in een kortere tijd.

Wild: Dit kan 30-60 dagen gerijpt worden. Wild heeft een stevigere textuur. Het kan een lang rijpingsproces nodig hebben.

DINGEN OM TE OVERWEGEN OM DE KWALITEIT VAN HET VLEES TE BEHOUDEN:

Kleurverandering: De kleur van het vlees verandert van rood naar donker tijdens het rijpingsproces. Dit is een natuurlijk proces.

Geur: De geur van gerijpt vlees is intens en aromatisch. Als u echter een scherpe of onaangename geur opmerkt, controleer het vlees dan voordat u het gebruikt.

Droogte aan het oppervlak: Droogte kan aan het oppervlak van het vlees optreden tijdens het rijpingsproces. Dit is normaal en de harde laag op het oppervlak kan worden gereinigd vóór het koken.

Vochtighedsniveau: Houd de luchtvochtigheid onder controle om te voorkomen dat het vlees uitdroogt. Overmatige luchtvochtigheid kan schimmeligroei veroorzaken. Regelmatige controle is daarom belangrijk.

4. Onderhoud en reiniging

Reinig de binnen- en buitenkant van de kast met een vochtige doek. Zorg ervoor dat u de deurrubbers schoonmaakt, dit gebied is gevoelig voor stof- en vuilophoping. Reinig na elk gebruik om deze ophoping te voorkomen. Controleer de vochtigheidskamer en voeg indien nodig water toe.

Zoutverzorging:

Zouten in het apparaat kunnen na verloop van tijd smelten en witte vlekken vormen. Reinig deze vlekken met schuurpapier en veeg de zoutresten uit de binnenkant van de kast met een vochtige doek.

Jaarlijks onderhoud:

Laat het algemene onderhoud van het apparaat uitvoeren door een erkende servicedienst. Dit verlengt de levensduur van het apparaat.

Gebruik van de bevochtigingseenheid:

Controleer de hoeveelheid water in het apparaat regelmatig, elke week.

Als de luchtvochtigheid van het apparaat laag is, kunt u water toevoegen via de handmatige vulopening op de bevochtiger.

Hoeveel water wordt er toegevoegd aan het waterreservoir in dry-age-kasten?

De hoeveelheid water die aan de watertank van dry-age-kasten moet worden toegevoegd, moet over het algemeen in aanmerking worden genomen met behulp van de volgende criteria:

1. Standaard waterhoeveelheid

Meestal is het voldoende om 1,5-2 liter water toe te voegen.

2. Controle van het waterpeil

In het waterreservoir van de dry-age kast. Pas op dat het reservoir niet overstroomt bij het toevoegen van water.

De luchtvochtigheid moet constant tussen de 55 en 75% blijven. Als je een digitale hygrometer in je kast hebt, pas het waterniveau dan aan op basis van deze waarde.

3. Watertype en -kwaliteit

Het is aan te raden om gezuiverd water te gebruiken: Kraanwater kan schade veroorzaken aan de interne systemen van de kast door kalk- en mineraalafzettingen.

Het water moet regelmatig verversen worden: hygiëne moet gewaarborgd zijn en schimmelvorming moet voorkomen worden door het water wekelijks te verversen.

4. Hoe weet je of de watervoorraad opdraait?

Als de luchtvochtigheid in de kast onder de 55% daalt, dient u water aan de watertank toe te voegen.

Als het waterniveau erg snel daalt, is de omgevingstemperatuur mogelijk te laag of is er te veel luchtcirculatie in de kast.

5. Wat gebeurt er als er teveel water wordt toegevoegd?

Een te hoge luchtvochtigheid (90% en hoger) kan leiden tot schimmel- en bacterievorming.

Er kan zich een ongewenste laag vormen op de buitenkant van het vlees.

Als de ventilator of de luchtcirculatie in de kast niet goed werkt, kan er condensatie en druppelen ontstaan.

De luchtvochtigheid moet tussen 55-75% liggen.

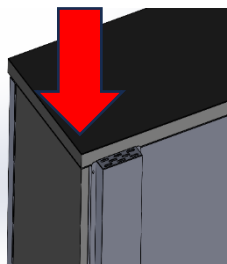
Gezuiverd water verdient de voorkeur.

Het is aan te raden het water regelmatig te verversen.

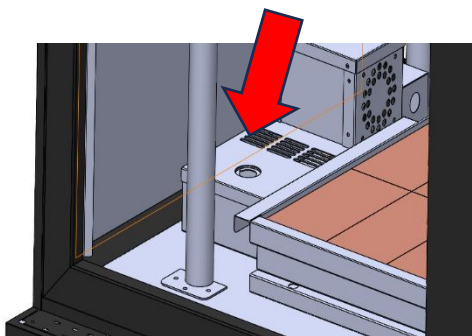
WAARSCHUWING: ALS DE STROOMKABEL BESCHADIGD IS, MAG DEZE STROOMKABEL UITSLUITEND WORDEN VERVANGEN DOOR DE SERVICE VAN DE FABRIKANT OF DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is mogelijk niet op een stopcontact aangesloten.	Controleer of het apparaat is aangesloten.
	De stekker of de kabel is mogelijk beschadigd.	Vervang de stekker of kabel.
	De zekering waarin de stekker is gestoken, is mogelijk kapot.	Vervang de zekering.
	Er kan sprake zijn van een stroomstoring.	Controleer de hoofdstroomvoorziening.
Het apparaat staat aan, maar de temperatuur is te hoog/laag.	Er zit mogelijk te veel ijs op de verdamper.	Ontdooi het apparaat handmatig.
	Het is mogelijk dat de condensator verstopt zit met stof.	Maak de condensator schoon.
	Het is mogelijk dat de deur niet goed gesloten was.	Controleer of de deur sluit en of de afdichtingen niet beschadigd zijn.
	De omgevingstemperatuur is mogelijk te hoog.	Zorg voor meer ventilatie.
	Er zijn ongeschikte levensmiddelen in het apparaat bewaard.	Als er erg hete etenswaren in het apparaat zitten of als er verstoppingen in het apparaat zitten, verwijder deze dan.
	Het apparaat is mogelijk overbelast.	Bewaar minder voedsel in uw apparaat.
Er lekt water uit het apparaat.	Het apparaat mag niet op een vlakke ondergrond worden geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat u het apparaat op een vlakke ondergrond plaatst.
	Het afvoerkanaal kan verstopt zijn.	Maak de afvoer schoon.
	De waterstroom naar de afvoer kan geblokkeerd zijn.	Controleer de afvoerslang van het apparaat. Als er ijs is, ontdooi deze dan. Als de verstopping aanhoudt, neem dan contact op met de technische dienst.
	Het waterreservoir is mogelijk beschadigd.	Bel de technische dienst.
Het apparaat maakt vreemde geluiden.	Het apparaat mag niet op een vlakke of stabiele locatie worden geïnstalleerd.	Controleer de installatiepositie en wijzig deze indien nodig.
Als de temperatuur niet constant blijft	Het kan aan de deur of de afdichtingen liggen.	Zorg ervoor dat de deurrubbers goed gesloten zijn en controleer het ventilatorsysteem.
Lage luchtvochtigheid	Het kan zijn dat er geen water meer in de bevochtigingskamer zit.	Controleer het bevochtigingssysteem en voeg indien nodig water toe aan de bevochtigingskamer.
Schimmel of slechte geur	Het apparaat is mogelijk al geruime tijd niet schoongemaakt.	Maak de binnenkant van het apparaat grondig schoon.



LET OP: Bij kasten met een staafvormige bevochtiger bevindt zich aan de zijkant (zie afbeelding achter) een watertank. Hiermee kunt u water bijvullen.



LET OP: Bij staande modellen heeft de bevochtigingskamer een intrekbaar deksel, zoals te zien is op de afbeelding. Op het deksel bevindt zich een vulopening voor water, zorg voor de watertoevoer vanaf hier.

Hoe het apparaat te gebruiken:



1. Hoe het scherm en het toetsenbord te gebruiken

De volgende toetsen worden gebruikt om het apparaat te bedienen:

Om het apparaat in te schakelen;

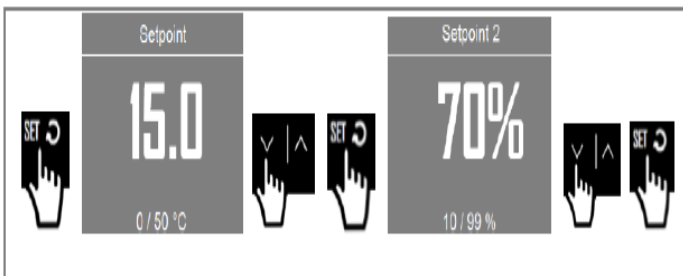


U kunt het apparaat in- en uitschakelen door de AAN/UIT-knop 3 seconden ingedrukt te houden.

2. De ingestelde waarde wijzigen

De ingestelde waarden voor vochtigheid en temperatuur kunnen als volgt worden gewijzigd.

17. de SET- knop. De ingestelde temperatuur wordt weergegeven. De minimum- en maximumwaarden die kunnen worden ingevoerd, worden daaronder weergegeven. Binnen deze grenzen kan de



gewenste waarde worden ingesteld.

18. De waarde wordt ingesteld op de gewenste waarde met de pijltjestoetsen omhoog en omlaag. De Set-toets wordt ingedrukt.
19. De vochtigheidswaarde (SET2) wordt weergegeven.
20. Met de pijltjestoetsen omhoog en omlaag wordt de gewenste waarde ingesteld. Druk op de Set-toets en het proces wordt beëindigd.

Voorkom temperatuur- en vochtigheidsschommelingen:

Regelmatig openen en sluiten van de deur kan instabiliteit in temperatuur- en vochtigheidswaarden veroorzaken. Open de deur daarom alleen wanneer dat nodig is. Om plotselinge temperatuurschommelingen te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat de producten die u in de koelkast plaatst, een temperatuur hebben van 2-5°C.

3. Ontdooiproces

Regelmatig ontdooien is noodzakelijk om de efficiëntie te verhogen en ijsvorming in koelkasten te voorkomen. Het apparaat biedt zowel automatische als handmatige ontdooiopties.

3. Handmatig ontdooien: druk op



de pijl-omhoog ▲ -knop. Selecteer "Handmatig ontdooien" op het scherm dat verschijnt en druk op de "SET"-knop.

4. Alarminstellingen en -beheer:

Het apparaat is uitgerust met een alarmsysteem dat abnormale situaties in de kast detecteert en meldt.

Alarm bij open deur:



Als de kastdeur langdurig open blijft staan Het apparaat geeft een visueel en hoorbaar alarm. U kunt het alarm uitschakelen door de deur te sluiten.

Temperatuurafwijkingsalarm:



Als de temperatuur in de cabine gedurende 120 minuten minimaal 10°C hoger of lager is dan de ingestelde temperatuurwaarde, gaat er een alarm af.

Dit kan gebeuren doordat de deur openstaat, doordat er plotseling een heet product in de koelkast wordt geplaatst of doordat er een storing is in het koelsysteem. Zodra u het probleem verhelpt, wordt het alarm automatisch gereset.

5. Problemen oplossen:

Alarm bij open deur:

U kunt het alarm uitschakelen door de deur te sluiten.

"Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een erkende service."

Temperatuurafwijkingsalarm:

Zorg ervoor dat er geen hete voorwerpen in de kast staan en dat de deur niet langdurig openstaat.

Nadat het apparaat is afgekoeld, verdwijnt de foutmelding van het scherm. **"Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een erkende service."**

Gebruik van het apparaat voor SY150, SY250 en DR250;



Dixell XR06CH

(Temperatuurregelaar) Dixell XT110C (Vochtigheidsregelaar)

5. De ingestelde temperatuurwaarde wijzigen

De ingestelde temperatuurwaarden kunnen als volgt worden gewijzigd.



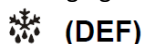
5. de SET -knop.

De ingestelde temperatuur wordt weergegeven.

- De waarde wordt ingesteld op de gewenste waarde met de pijltjestoetsen omhoog en omlaag. De Set-toets wordt ingedrukt.

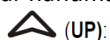
SET:

Geeft het gewenste setpoint weer. Het is tevens de bevestigingstoets.



(DEF)

: Houd deze knop 3 seconden ingedrukt om over te schakelen naar handmatig ontdooien.



(UP):



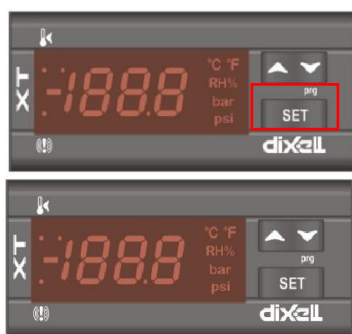
(DOWN)

Verhoogt de weergegeven waarde.

Verlaagt de weergegeven waarde.

2. De bevochtigingsinstelling wijzigen

De ingestelde bevochtigingswaarden kunnen als volgt worden gewijzigd.



- Houd de SET-knop 3 seconden lang ingedrukt.
- De aangepaste ingestelde waarde verschijnt op het scherm.
- Selecteer de gewenste instelwaarde met de pijltjestoetsen omhoog en omlaag en druk op de SET-toets.
- Wacht 10 seconden om terug te keren naar het hoofdscherm.

Glasen weerstandsknop

1. Functie en doel van gebruik,



Deze gedetailleerde handleiding bevat belangrijke informatie voor het effectieve en veilige gebruik van DRY AGE. Bij problemen dient u de hulp in te roepen van een deskundige technicus.

De knop Glasweerstand bedient een verwarmingssysteem dat is ontworpen om beslaan of bevriezen van de glazen oppervlakken van het apparaat te voorkomen. In apparaten zoals industriële koelkasten biedt het de gebruiker een beter zichtveld door het glas transparant te houden. Vooral bij plotselinge temperatuurverschillen tussen koude en warme lucht kan condensatie (beslaan) op glazen oppervlakken optreden. Wanneer de glasweerstand is geactiveerd, voorkomt deze beslaan door een lichte warmte op het glasoppervlak te creëren.

2. Gebruik;

Het gebruik van de Glasweerstand-knop is heel eenvoudig:

Sleutel aan (groen lampje aan):

De in het glasoppervlak geïntegreerde weerstand wordt actief. Beslaan en vocht dat op het glas kan ontstaan, wordt voorkomen.

Het gezichtsveld blijft open, waardoor producten duidelijk zichtbaar blijven.

Knop uit (niet verlicht):

De raamweerstand is uitgeschakeld.

Het energieverbruik neemt af en er wordt bespaard.

Afhankelijk van de werkomgeving kan er condens op het glas ontstaan.

3. Toepassingsgebieden;

Deze sleutel moet actief worden gebruikt, vooral in de volgende gevallen:

Omgevingen met een hoge luchtvochtigheid: Als er vaak condens op het glasoppervlak ontstaat, kunt u het raam altijd open laten staan.

Bij overgangen tussen warm en koud: als het apparaat zeer vaak aan en uit wordt gezet of als de omgevingstemperatuur voortdurend verandert, kunt u het inschakelen om te voorkomen dat het glas onmiddellijk beslaat.

Als dergelijke situaties zich niet voordoen, is het raadzaam om de raamweerstand uit te schakelen om energie te besparen.

4. Waar u op moet letten:

Vermijd onnodig gebruik:

Als de glasverwarmer continu aan staat, kan dit onnodig veel energie verbruiken. Gebruik hem daarom alleen wanneer nodig.

Uitschakelen vóór onderhoud en reiniging:

Wanneer u onderhoud pleegt aan het apparaat of het reinigt, is het om veiligheidsredenen belangrijk om de stroomtoevoer los te koppelen en de glasweerstand uit te schakelen.

Controleer of het glas oververhit raakt:

Normaal gesproken wordt het glasoppervlak lichtelijk warm, maar als u merkt dat het oppervlak oververhit raakt, dient u contact op te nemen met de technische dienst.

Bij storingen, raadpleeg de technische dienst:

Als de glasweerstand niet werkt, de sleutelverlichting niet werkt of er zich te veel vocht ophoopt op het glas, dient u contact op te nemen met de technische dienst.

Onderhouds- en reparatie-instructies voor de efficiëntie en veilige werking van het apparaat;
 OM DE EFFICIËNTIE EN CORRECTE WERKING VAN HET APPARAAT TE GARANDEREN, MOETEN REPARATIES WORDEN OPGEVOLGD AAN DE INSTRUCTIES VAN DE FABRIKANT EN MOETEN PERIODIEKE ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN WORDEN UITGEVOERD DOOR PROFESSIONEEL GEKWALIFICEERD PERSONEEL. (WETGEVING TER VOORKOMING VAN ARBEIDSONGELUKKEN EN DE INSTALLATIE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN) MOET DIT IN OVEREENSTEMMING ZIJN MET DE VOORSCHRIFTEN VAN DE ELEKTRICITEITSBRONNEN. EFFICIËNTIE WORDT GEGARANDEERD DOOR HET VOLGEN VAN DE INSTRUCTIES VOOR HET BEWAREN VAN VOEDSEL BESCHREVEN IN PARAGRAAF 3.2 EN HET ROUTINEMATIGE ONDERHOUD BESCHREVEN IN PARAGRAFEN 3.4, 3.5 EN 3.6.

DR10;

Zoals te zien is in de afbeelding, moet het laden zo gebeuren dat het vlees gelijkmatig rijpt. De interne temperatuur en luchtvochtigheid worden hieronder weergegeven.



DR10; Interne temperatuur: $0/+1^{\circ}\text{C}$.
 DR10 Vochtigheid: 65% - 85%.
 Bruto volume: DR10-SY-G-HM 630 liter.
 DR10-G: 680 liter.

SPD11-217;

Zoals te zien is op de afbeelding, moet het laden zo gebeuren dat het vlees gelijkmatig rijpt. De interne temperatuur en vochtigheidsgraad worden hieronder weergegeven.



SPD11-217; Interne temperatuur: $0/+1^{\circ}$
 SPD11-217; Vochtigheid; 65% - 85%
 Bruto volume: SPD11-217 1350 LT

DR13;

Zoals te zien is op de afbeelding, moet het laden zo gebeuren dat het vlees gelijkmatig rijpt. De interne temperatuur en vochtigheidsgraad worden hieronder weergegeven .



DR13-G; Interne temperatuur: $0/+1^{\circ}\text{C}$.
 DR13-G Vochtigheid: 65 - 85%.
 Bruto volume: DR13-G 1300 LT

SY6-G-HM:

Zoals te zien is op de afbeelding, moet het laden zo gebeuren dat het vlees gelijkmatig rijpt. De interne temperatuur en vochtigheidsgraad worden hieronder weergegeven.



SY6-G-HM; Interne temperatuur: $0/+1^{\circ}$
 SY6-G-HM; Vochtigheid; 65% - 85%
 Bruto volume: SY6-G-HM 600

DR6-G;

Zoals te zien is in de afbeelding, moet het laden zo gebeuren dat het vlees gelijkmatig rijpt. De interne temperatuur en vochtigheidsgraad staan hieronder vermeld:



DR6-G; interne temperatuur: 0/+1 °C

DR6-G; Vochtigheid; 65% - 85%

Bruto volume: DR6-G 600 LT

SY13-G-HM;

Zoals te zien is in de afbeelding, moet het laden zo gebeuren dat het vlees gelijkmatig rijpt. De interne temperatuur en vochtigheidsgraad worden hieronder weergegeven.



SY13-G-HM; Interne temperatuur: 0/+1 °C

SY13-G-HM; Vochtigheid; %65 - %85

Bruto volume: SY13-G-HM 1300 LT

SY150 -G-HM;

Zoals te zien is in de afbeelding, moet de belading zo worden uitgevoerd dat het vlees gelijkmatig rijpt. De interne temperatuur en vochtigheidsgraad worden hieronder vermeld:



SY150-G-HM; Interne temperatuur: 0/+1 °C

SY150-G-HM Vochtigheid; 65% - 85%

Bruto volume: SY150-G-HM 103 liter

SY250-G-HM;

Zoals te zien is in de afbeelding, moet het laden zo gebeuren dat het vlees gelijkmatig rijpt. De interne temperatuur en luchtvochtigheid staan hieronder vermeld:



SY250-G-HM; interne temperatuur: 0/+1 °C

SY250-G-HM; Vochtigheid; 65% - 85%

Bruto volume: SY250-G-HM 198 LT

DR250-G;

Zoals te zien is op de afbeelding, moet het laden zo gebeuren dat het vlees gelijkmatig rijpt. De interne temperatuur en vochtigheidsgraad staan hieronder vermeld voor



DR250-G; interne temperatuur: 0/+1 °C

DR250-G; Vochtigheid; 65% - 85%

Bruto volume: DR250-G

DINGEN WAAROP U MOET LETTEN BIJ GIETIJZER

- 1- Controleer de deurrubbers en zorg ervoor dat er geen lucht in de kast kan komen. Als de rubbers niet volledig gesloten zijn, zal de kast ijs produceren in het koelgedeelte en op het kunststof profiel.
- 2-Controleer de afdichtingen van de deuren en zorg ervoor dat er geen lucht in de kast kan komen. Als de afdichting niet volledig gesloten is, zal de kast ijs produceren in het koelgedeelte en op het kunststof profiel.
3. Bij het laden van producten in de kast mogen de in rood aangegeven zuigkanalen nummer 1 en blaaskanalen nummer 2 niet bedekt zijn met producten en moet er een opening van minimaal 15 cm overblijven. De afbeelding toont de maximale laadvolgorde.



- 4-De buitentemperatuur waar de kast zich bevindt, mag maximaal 38°C - 40°C zijn. Bij hogere temperaturen neemt de koelcapaciteit van de kast af en kan er ijsvorming ontstaan.
- 5- De producten in de koelkast moeten vooraf op een temperatuur van 2-5 °C worden gebracht. Wanneer een ongekoelde product in de koelkast wordt geplaatst, ontstaat er ijsvorming in de verdampers door het vocht van het hete product, wat de koeling negatief beïnvloedt.
- 6-Wanneer de koelkast handmatig wordt ontdooid, moet deze minimaal 10 minuten en maximaal 30 minuten in de ontdooistand blijven. Tijdens het ontdooien moet de verdampertemperatuur 18 °C bereiken.

Voor het ontdooien, zie “[3. Handmatig ontdooien](#)” op pagina 5.

- 7- Wanneer de koelkast overdag intensief wordt gebruikt (bijvoorbeeld om producten uit de koelkast te halen of neer te zetten), moet de koelkast handmatig worden ontdooid aan het einde van elke avonddienst en handmatig worden ontdooid in de ochtend, voordat de dienst begint, om de rijp die zich op de verdampers vormt te verwijderen en om ijsvorming in de koelkast te voorkomen.
- 8- Wanneer er nieuwe producten in de koelkast worden geplaatst, moet de koelkast worden uitgeschakeld voor langdurige belading en weer worden ingeschakeld nadat de producten zijn geplaatst. Op deze manier wordt de warme lucht die de koelkast binnenkomt verminderd. De deur mag maximaal 3 minuten openstaan tijdens het beladen. Als de deur langer openstaat, stoppen de ventilatoren en begint de compressor te draaien, waardoor er ijsvorming in de koelkast ontstaat. Nadat de deuren langer dan 3 minuten open hebben gestaan, moeten de producten handmatig worden ontdooid.

Rijpvorming in de koelkast wordt over het algemeen door de gebruiker zelf veroorzaakt. Als de koelkast voorzichtig wordt gebruikt, is er geen kans op ijzervorming.

Deze gedetailleerde handleiding bevat belangrijke informatie voor het effectieve en veilige gebruik van DRY AGE. Bij problemen dient u de hulp in te roepen van een deskundige technicus.

Als aan deze voorwaarden is voldaan en er geen problemen worden geconstateerd, maar de ijsvorming blijft aanhouden;

9-Zorg ervoor dat de deur gesloten is en de afdichtingen intact zijn.

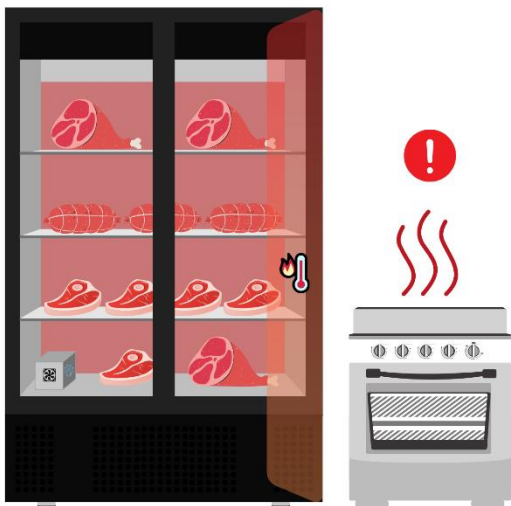
10- Controleer of de weerstanden werken, - Controleer de staafweerstand in de verdamper en de kleefweerstand eronder,



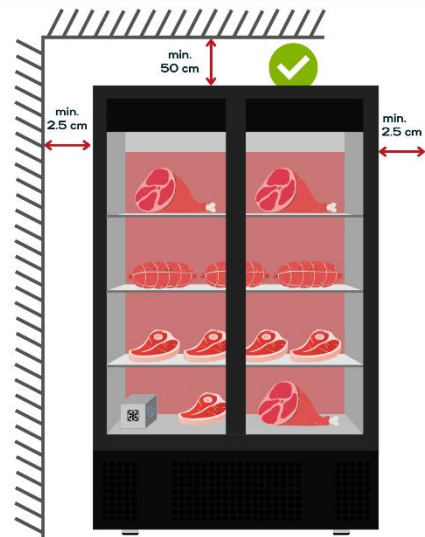
11- Controleer of de verdamperventilatoren werken.



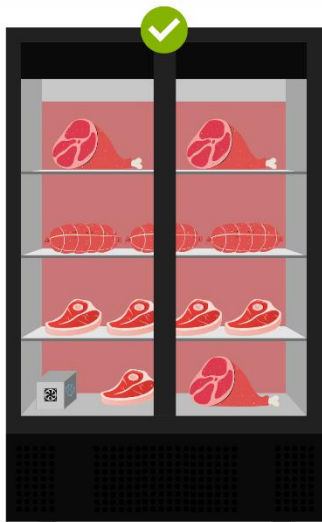
Als het ijsvormingsprobleem na al deze handelingen nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dealer of de technische dienst om het defecte onderdeel te laten vervangen.



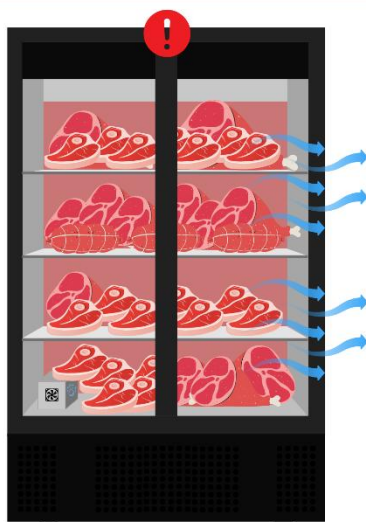
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



Cleaning the evaporator every 3 months to remove dust and dirt, while avoiding damage to its delicate metal components, will extend your refrigerator's lifespan and keep its cooling performance like new.

To increase the efficiency of your cabinet at the end of the operation, it is recommended to perform a Manual Defrost daily.



For Manual Defrost, press and hold the (❄️) button until the defrost logo appears.

DRY AGE KULLANIM KILAVUZU



Bu detaylı kılavuz DRY AGE etkin ve güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik önemli bilgiler içermektedir. Herhangi bir sorunla karşılaşıldığında mutlaka uzman bir teknisyenden yardım alınmalıdır.

1.Güvenlik;

Kullanıcılar bu kullanım kılavuzunda verilen bilgileri çok dikkatli okumalıdır. Ayrıca aşağıda verilen güvenlik uyarılarını mutlaka harfi harfine yerine getirmelidir.

Aşağıdaki önlemlerin alınması çok önemlidir.

Düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin. Cihazı temizlemek için basınçlı yıkayıcılar kullanmayın. Bu cihazı tıbbi malzemeleri saklamak için kullanmayınız. Cihazın içinde yağ veya katı yağın plastik bileşenlere veya kapı contasıyla temas etmesine izin vermeyiniz. Cihazı temizlemeden önce daima güç kaynağını kapatın ve bağlantısını kesiniz.

1.1. Genel Bilgiler;

Bu bölüm tüm önemli güvenlik konularına genel bir bakış sunmaktadır. Güvenlik talimatlarına uyulduğu takdirde tüm tehlikelere karşı optimum koruma ve sorunsuz çalışma garanti edilmektedir.

Bu cihaz en son teknolojiye uygun olarak tasarlanmıştır. Ancak cihazın yanlış ve amacına uygun kullanılmaması durumunda tehlikeler oluşabilmektedir. Kendinizi tehlikelerden korumak için kullanma kılavuzunun içeriğini bilmek, hatalardan kaçınmak ve cihazı güvenli ve hatasız bir şekilde çalıştırmak önemlidir. Tehlikeleri önlemek ve optimum performans sağlamak için cihazda üretici tarafından açıkça onaylanmayan hiçbir değişiklik yapılmamalıdır.

1.2. Giriş;

Lütfen bu kılavuzu dikkatlice okumak için birkaç dakikanızı ayırınız. Bu cihazın doğru bakımı ve çalıştırılması ürününüzden mümkün olan en iyi performansı almanızı sağlayacaktır.

1.3.Paket içeriği;

1.3.1.Ambalaj, Depolama, Elektrikli, Elektronik Ürün Bertarafı;

Kurulumdan önce dış ve iç ambalaj malzemesini üniteden tamamen çıkarınız. Cihazın eksiksiz olup olmadığını kontrol edin ve herhangi bir parçasının eksik olması durumunda derhal müşteri temsilcisine başvurunuz.

Ambalajı imha ederken ülkenizde geçerli olan yönetmeliklere uyunuz. Yeniden kullanılabilir ambalaj malzemelerini geri dönüştürün.

1.4.Kurulum;

Not: Cihaz dik bir pozisyonda saklanmamış veya taşınmamış ise çalıştırmadan önce yaklaşık 12 saat dik durmasını sağlayınız.

1-Cihazı ambalajından çıkarınız tüm koruyucu kaplama malzemelerini tüm yüzeylerden çıkarıldığından emin olun.

2-Cihazı düz ve sağlam bir yüzeye yerleştiriniz.

1.5 BELGELER;

DRY AGE ürünün çalışma sistemi Avrupa Standartlarına (CE) uygun olarak üretilip belgelendirilmektedir.

1.6 GARANTİ;

Yeni bir ürün 2 yıl boyunca garanti kapsamındadır.

Dikkat: Ürünün üstünde herhangi bir müdahalede bulunmadan önce Kullanıcı ve Teknisyen bu kullanım kılavuzunu mutlaka dikkatlice okumalıdır. Aksi takdirde ürün garanti kapsamı dışında kalabilir.

2. UV-C Sterilizasyon :

Zararlı küf ve bakteri oluşumunu önlemek için cihaz içerisinde UV-C ışığı bulunmaktadır. Bu ışık kullanıcının direk temasta bulunamayacağı bir yerde konumlandırılmıştır.

Cihaz defrost esnasında aynı zamanda sterilizasyon işlemi gerçekleştirmektedir. Bu işlem günde 5 kez ve yaklaşık 10 dk sürmektedir.

3. Açıklamalar ve Cihaz Kullanımı;

3.1. İlk Kullanım:

Cihazı çalıştırmadan önce iç kısmını temizleyiniz. Temizlik için gıda temasına uygun, kimyasal içermeyen temizleyiciler kullanın. Dolabı boş bir şekilde 24 saat boyunca çalıştırınız. Bu işlem cihazın stabil hale gelmesi için gereklidir.

3.2 Genel Tanım:

Bilimsel olarak moleküler gastronomide “etin pişirilme teknikleri ve yumuşatılması” temel çalışmaların yapıldığı başlıca konudur. Bir hayvan kesildikten sonra, eti sertleşmeye başlar. Rigor mortis denen bu sertlik, günlerce süren yaşlandırma işlemi ile %80 oranında azaltılabilir.

Dry Age uygulamasının temeli şudur;

Et 1°C sıcaklık ve %65 ± 10 nem oranı olan, çok temiz, kokusuz bir ortamda muhafaza ve gözlem altında tutulur. Sabit sıcaklık değişiklik gösterirse mesela daha sıcak olursa et bozulabilir, **0°C** nin altında ise et donar ve yaşlandırma işlemi son bulur.

Yaşlandırma işlemiyle et üzerindeki değişiklikler şu şekildedir; 1- Etin dış kısmında bulunan enzimlerin oluşturduğu koyu kahverengi ve sert bir tabaka oluşur. İçeride ise enzimler işine devam eder ve et bir miktar nem kaybettiği için hafifler. Bu gelişim etin tadının daha yoğunlaşmasını sağlar. Ayrıca yaşlandırma için geçen zamanla birlikte enzimler, kasların içindeki bağ dokularını parçalayıp etin daha yumuşak hale gelmesini sağlar. Dışındaki koyu kahverengi tabaka kısmı kesince içerideki kıpkırmızı eti göreceksiniz. İşte bu et daha lezzetli ve yumuşak olan dinlendirilmiş ettir.

2- Özetle Dry Age prosesi, dolabın içindeki etin bakteri üretmeden sağlıklı ortamda dinlendirilerek müşteriye lezzetli bir şekilde sunulmasıdır. Dry Age dolapların sağlıklı bir ürün verebilmesi için ürünün mutlaka taze ve etin dolaba konmadan evvel ısısının soğuk odada azami **2°C ila 5°C** derece aralığına indirilmesi gerekir. Dondurucuda Etlerin birbirine temas etmemesine dikkat ediniz. Temas hava dolaşımını engelleyebilir ve yaşlanma kalitesini düşürebilir. Farklı et türlerini bir arada yaşlandırıyorsanız her bir et türünün optimum yaşlanma sıcaklığı ve nem oranı gereksinimlerini kontrol edin.

3.4. Sıcaklık ve Nem Ayarı:

Sıcaklık: Dolabın ideal sıcaklığı 0 - 1°C arasında olmalıdır. Sıcaklık ayarını dolabın kontrol paneli üzerinden yapabilirsiniz. Et türüne göre sıcaklık değişiklikleri gerekebilir.

Nem Oranı: %65 - %85 arasında ayarlayınız. Nem seviyesi, etin doğru şekilde yaşlanması için çok önemlidir. Nem oranı etin kurumasını önlemek ve yaşlanma sürecini optimize etmek için kritik bir faktördür. Nem oranı düşük ise cihazın nemlendirme sistemini kontrol edin. Nem ünitesi kontrol bölümünü okuyun.

3.5. Hava Dolaşımı:

Dolapta yer alan fan sistemi, havanın dolaşımını sağlayarak etin her tarafının eşit şekilde dağılmasını sağlar. Fan herhangi bir yere sürtünmediğinden düzgün çalıştığından emin olun.

3.6. Etin Yaşlanma Süresi ve Saklama Detayları:

Et türüne ve istenilen lezzet seviyesine bağlı olarak yaşlanma süresi 14 ila 60 gün arasında değişebilir. Süre boyunca dolabın kapağını mümkün olduğu kadar az açın. Etin yaşlanma süresi boyunca rengi, dokusu ve kokusu kontrol edilmelidir. Olağan dışı bir durum fark edilirse cihaz ayarlarını veya ortam şartlarını kontrol edin.

Örneğin;

Sığır Eti : Genellikle 21-45 gün arasında yaşlandırılır .Bu süreçte etin rengi koyulaşır, dokusu daha yumuşak hale gelir ve kendine has bir aroma gelişir.

Kuzu Eti:14-28 Gün arasından saklanabilir. Kuzu eti daha hafif bir yaşlanma süreci gerektirir ve daha kısa sürede istenen yumuşaklığa ulaşır.

Av Eti: 30-60 Gün arasında yaşlandırılabilir. Av eti daha yoğun bir dokuya sahiptir. Uzun süreli bir yaşlandırma sürecine ihtiyaç duyabilir.

ETLERİN KALİTESİNİ KORUMAK İÇİN DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER:

Renk Değişimi: Yaşlanma sürecinde etin rengi kırmızıdan koyuya doğru değişir. Bu doğal bir süreçtir.

Koku: Yaşlanmış etin kokusu yoğun ve aromatiktir. Ancak keskin veya rahatsız edici bir koku fark ederseniz eti kullanmadan önce kontrol ediniz.

Yüzey Kuruluğu: Yaşlanma sırasında etin yüzeyinde kuruluk oluşabilir. Bu durum normaldir ve yüzeydeki sert tabaka pişirme öncesinde temizlenebilir.

Nem Düzeyi: Etlerin kurumasını önlemek için nem oranını kontrol altında tutunuz. Aşırı nem ise küf oluşumuna neden olabilir. Bu yüzden düzenli kontrol önemlidir.

4. Bakım ve Temizlik

Dolabın iç ve dış yüzeylerini nemli bir bezle temizleyiniz. Kapı contalarının temizliğine özen gösteriniz, bu bölge toz ve kir birikimine karşı hassastır. Bu birikimi önlemek için her kullanım sonrası temizleyiniz.

Nem haznesini kontrol ediniz ve gerekli ise su ekleyiniz.

Tuz Bakımı:

Cihazda bulunan tuzlar zamanla eriyerek beyaz lekeler oluşturabilir. Bu lekeleri zımpara yardımıyla temizleyiniz ve

oluşan tuz kalıntılarını dolap içerisinden nemli bir bez yardımıyla siliniz.

Yıllık Bakım:

Cihazın genel bakımını yetkili bir servise yaptırınız. Bu işlem cihazın kullanım ömrünü uzatacaktır.

Nemlendirme Ünitesi Kullanımı :

Ünitedeki su miktarı her hafta düzenli olarak kontrol edilmelidir.

Cihazın nem seviyesi düşük ise nemlendirme ünitesindeki manuel su doldurma alanından su eklemesi yapın

Dry-Age (Kuru Dinlendirme) Dolaplarında Su Haznesine Ne Kadar Su Eklenir?

Dry-age dolaplarında su haznesine eklenecek su miktarı, genel olarak şu kriterler dikkate alınmalıdır:

1. Standart Su Miktarı

Genellikle 1,5-2 litre su eklenmesi yeterlidir.

2. Su Seviyesinin Kontrolü

dry-age dolabında su haznesinde. Suyu eklerken taşmamasına özen gösterin.

Nem seviyesinin %55-75 arasında sabit kalması gerekir. Eğer dolabınızda dijital nem ölçer varsa, su seviyesini bu değere göre

ayarlayın.

3. Su Türü ve Kalitesi

Arıtılmış Su Kullanılması Önerilir: Musluk suyu, kireç ve mineral birikintilerine neden olarak dolabın iç sistemine zarar verebilir. Suyun Düzenli Olarak Yenilenmesi Gerekir: Her haftada bir suyu değiştirerek hijyen sağlanmalı ve küf oluşumu önlenmelidir.

4. Suyun Eksildiğini Nasıl Anlarsınız?

Eğer dolabın içindeki nem seviyesi %55'in altına düşerse, su haznesine ekleme yapmanız gerekir. Su seviyesi çok hızlı tükeniyorsa, ortam sıcaklığı çok düşük veya dolap içindeki hava sirkülasyonu fazla olabilir.

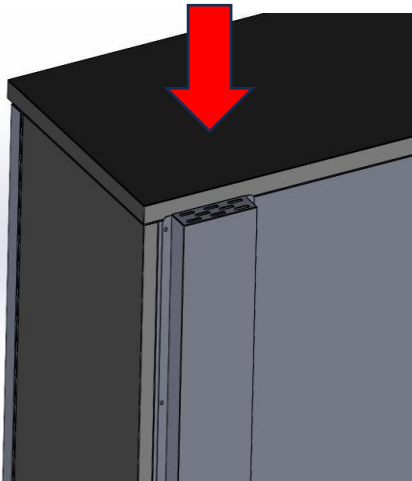
5. Fazla Su Eklenirse Ne Olur?

Aşırı nem (%90 ve üzeri) küf ve bakteri oluşumuna yol açabilir. Etin dış yüzeyinde istenmeyen tabaka oluşabilir. Dolabın içindeki fan veya hava sirkülasyonu düzgün çalışmazsa, yoğunlaşma ve damlamalar meydana gelebilir. Nem seviyesi %55-75 arasında tutulmalıdır. arıtılmış su tercih edilmelidir. Suyun düzenli olarak değiştirilmesi önerilir.

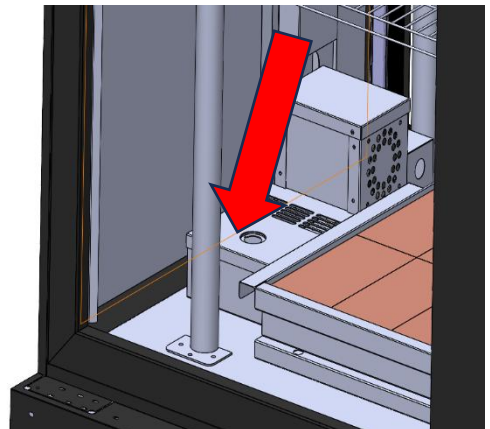
Sorunların Giderilmesi

Sorun	Muhtemel Sebep	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Cihaz elektrik kaynağına takılı olmayabilir.	Ünitenin fişinin takılı olduğunu kontrol edin.
	Fiş ya da kablo hasarlı olabilir.	Fişi ya da kabloyu değiştirin.
	Fişin takılı olduğu sigorta bozulmuş olabilir.	Sigortayı değiştirin.
	Ana güç kaynağı arızası olabilir.	Ana güç kaynağını kontrol edin.
Cihaz açık ama sıcaklık çok yüksek/alçak.	Evaporatörde çok fazla buzlanma olabilir.	Cihazdaki buzu manuel defrost ile çözün.
	Kondenser tozla tıkanmış olabilir.	Kondenseri temizleyin.
	Kapı düzgün kapatılmamış olabilir.	Kapının kapandığını ve contaların zarar görmediğini kontrol edin.
	Ortam sıcaklığı çok yüksek olabilir.	Havalandırmayı artırın.
	Cihazda uygun olmayan gıda maddeleri saklanıyor.	Cihazda aşırı sıcak yiyecek veya tıkanıklık varsa bunları giderin.
	Cihaza çok yükleme yapılmış olabilir.	Cihazınızda saklanan yiyecek miktarını azaltın.
Cihaz su akıtıyor.	Cihaz düzgün bir zemine kurulmamış olabilir.	Cihazı düz bir zemine kurulumunu gerçekleştirmiş olduğunuzu kontrol edin.
	Tahliye çıkışı tıkalı olabilir.	Tahliye çıkışını temizleyin.
	Suyun tahliye doğru hareketi engelleniyor olabilir.	Cihazın tahliye hortumunu kontrol edin eğer buzlanma var ise buzu çözdürün. Tıkanma devam ediyor ise teknik servisi çağırın.
	Su haznesi hasarlı olabilir.	Teknik servisi çağırın.
Cihaz olağandışı ses çıkarıyor.	Cihaz düz veya sabit bir konuma monte edilmemiş olabilir.	Montaj konumunu kontrol edin ve gerekirse değiştirin.
Sıcaklık Sabit kalmıyor ise	Kapı veya contalardan olabilir.	Kapı contalarının tam kapandığından emin olun ve fan sisteminin kontrol edin
Nem oranı düşük	Nemlendirme haznesinde su bitmiş olabilir	Nemlendirme sisteminin kontrol ediniz ve gerekiyor ise nem haznesine su koyunuz
Küf veya kötü koku	Cihaz uzun zamandır temizlenmemiş olabilir.	Cihazın içini detaylı bir şekilde temizleyiniz.

NOT: Nemlendirme ünitesi Bar tipi olan dolaplarda arka görselde görüldüğü tarafta su haznesi mevcut olup su takviyesini buradan sağlayınız.



NOT: Dik model dolaplarda nemlendirme haznesi görseldeki gibi açılır kapanır kapaklıdır. Kapak üzerinde su doldurma yeri mevcut su takviyesini buradan sağlayınız.



Bu detaylı kılavuz, DRY AGE etkin ve güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik önemli bilgiler içermektedir. Herhangi bir sorunla karşılaşıldığında mutlaka uzman bir teknisyenden yardım alınmalıdır.

Cihazın Kullanımı ;



1. Ekranın ve Tuş Takımının Kullanımı

Aşağıdaki tuşlar cihazın kontrolü için kullanılır:

Cihazı Açmak için ;

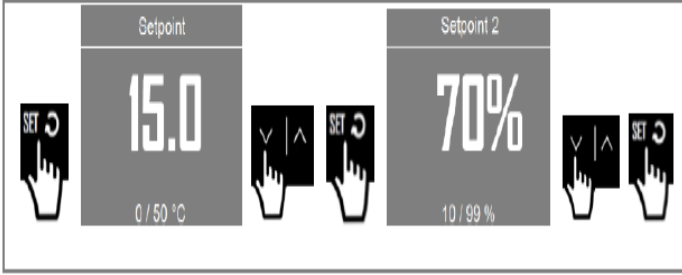


ON/OFF Tuşuna 3sn basılı tutarak cihazı açıp kapatabilirsiniz.

2. Set Değerini Değiştirme

Nem ve sıcaklık set değerleri aşağıdaki gibi değiştirilebilir.

21. SET tuşuna birkez basın. Sıcaklık set değeri görülür. Altta da minimum ve maksimum girilebilecek değer görülür. Bu sınırlar dahilinde istenen değere getirilebilir.



22. Aşağı ve yukarı ok tuşları ile değer istenen değere getirilir. Set tuşuna basılır.
23. Nem değeri (SET2) ekrana gelir.
24. Aşağı ve yukarı ok tuşları ile istenen değere getirilir. Set tuşuna basılır ve işlemden çıkılır.

Sıcaklık ve Nem Dalgalanmalarını Önleme:

Kapının sık açılıp kapanması sıcaklık ve nem değerinde dengesizliğe yol açabilir. Kapıyı yalnızca gerektiğinde açmaya özen gösterin.

Ani sıcaklık değişikliklerini önlemek için, dolaba yerleştirilecek ürünlerin 2-5°C sıcaklığına getirilmiş olmasına dikkat ediniz.

3. Defrost (Buz Çözme) İşlemi

Soğutma dolaplarında verimliliği arttırmak ve buzlanmayı önlemek için düzenli defrost işlemi gereklidir. Cihaz, hem otomatik hem de manuel defrost seçenekleri sunar.

3. Manuel Defrost ;



Yukarı ok ▲ tuşuna basınız. Çıkan ekranda “Manuel defrost” u seçip “SET” tuşuna basınız.

4. Alarm Ayarları ve Yönetimi:

Cihaz, dolapta meydana gelen anormal durumları belirlemek ve bildirmek için alarm sistemiyle donatılmıştır.

Kapı Açık Alarmı:



Dolap kapısının uzun süre açık kalması durumunda cihaz görsel ve sesli bir alarm verir.

Kapıyı kapatarak alarmı susturabilirsiniz.

Sıcaklık Sapması Alarmı:



Kabin sıcaklığı 120 dk boyunca ayarlanmış sıcaklık değerinden en az 10°C fazlasını veya düşüğünü ölçerse alarm verir.

Bu durum, kapının açık kalması, ani sıcak ürün yerleştirilmesi veya soğutma sisteminde bir arıza nedeniyle oluşabilir.

Sorunu giderdikten sonra alarm otomatik olarak sıfırlanır.

5.Hataların Giderilmesi:

Kapı Açık Alarmı:

Kapıyı kapatarak alarmı susturabilirsiniz.

“Sorun devam ederse yetkili servise başvurunuz.”

Sıcaklık Sapması Alarmı:

Dolaba sıcak ürün koyulmadığından veya kapının uzun süre açık kalmadığından emin olun.

Cihaz soğuduktan sonra hata mesajı ekrandan silinecektir.

“Sorun devam ederse yetkili servise başvurunuz.”

SY150, SY250 ve DR250 için Cihazın Kullanımı ;



**Dixell XR06CH
(Temperature
Controller)**

Dixell XT110C (Humidity Controller)

6. Sıcaklık Set Değerini Değiştirme

Sıcaklık set değerleri aşağıdaki gibi değiştirilebilir.



6. **SET** tuşuna birkez basın. Sıcaklık set değeri görülür.

7. Aşağı ve yukarı ok tuşları ile değer istenen değere

SET betirilir. Set tuşuna basılır.

Displays the target set point. It is also the confirm key.

DEF : Manuel defrost'a geçmek için 3sn basılı tutunuz.

UP (UP): Görüntülenen değeri artırır.

DOWN (DOWN): Görüntülenen değeri azaltır.

2. Nemlendirme Set Değerini Değiştirme

Nemlendirme set değerleri aşağıdaki gibi değiştirilebilir.



1- SET tuşuna 3sn basılı tutunuz.

2.Ayarlanmış set değeri ekranda görülecektir.

3.Aşağı ve yukarı ok tuşları ile istenilen set değeri seçilir ve SET tuşuna basılır.

4.Ana ekrana dönmek için 10sn bekleyiniz.

Glass Resistance (Cam Rezistansı) Tuşu

1. Fonksiyonu ve Kullanım

Amacı,

Glass Resistance tuşu, cihazın cam yüzeylerinde buğulanmayı veya donmayı önlemek için tasarlanmış bir ısıtma sistemini kontrol eder. Endüstriyel buzdolapları gibi cihazlarda camın şeffaf kalmasını sağlayarak kullanıcıya daha iyi bir görüş alanı sunar. Özellikle soğuk hava ile sıcak hava arasındaki ani ısı farklarında cam yüzeylerde yoğunlaşma (buğulanma) meydana gelebilir. Cam rezistansı devreye girdiğinde, cam yüzeyde hafif bir ısı oluşturarak buğulanmayı önler.

2. Kullanımı ;

Glass Resistance tuşunun kullanımı oldukça basittir:

Tuş Açık (Yeşil Işık Yanıyor):

Cam yüzeye entegre edilen rezistans aktif hale gelir.

Camda oluşabilecek buğulanma ve nemlenme önlenir.

Görüş alanı açık kalır, ürünlerin net görünmesini sağlar.

Tuş Kapalı (Işık Yanmıyor):

Cam rezistansı devre dışı kalır.

Enerji tüketimi azalır, tasarruf sağlanır.

Çalışma ortamına bağlı olarak camda buğulanma meydana gelebilir.

3. Kullanım Alanları;

Bu tuş, özellikle şu durumlarda aktif olarak kullanılmalıdır:

Yoğun Nemli Ortamlar: Cam yüzeylerde sık sık buğulanma oluşuyorsa, sürekli açık tutulabilir.

Sıcak-Soğuk Geçişlerinde: Cihaz çok sık açılıp kapanıyorsa veya ortam sıcaklığı sürekli değişiyorsa, camın anında buğulanmasını önlemek için açılabilir.

Eğer bu gibi durumlar söz konusu değilse, enerji tasarrufu sağlamak adına cam rezistansını kapalı tutmak önerilir.

4. Dikkat Edilmesi Gerekenler;

Gereksiz Kullanımdan Kaçının:

Cam rezistansı sürekli açık tutulduğunda gereksiz enerji tüketebilir. Bu nedenle yalnızca gerekli olduğu durumlarda kullanılmalıdır.

Bakım ve Temizlik Öncesinde Kapatın:

Cihazın bakım veya temizliği yapılırken, elektrik bağlantısını kesmek ve cam rezistansını kapatmak güvenlik açısından önemlidir.

Camda Aşırı Isınma Olursa Kontrol Edin:

Normalde cam yüzey hafif bir ısıya sahip olur, ancak aşırı ısınma fark edilirse teknik servise başvurulmalıdır.

Arıza Durumunda Teknik Servise Danışın:

Cam rezistansı çalışmıyorsa, tuş ışığı yanmıyorsa veya camda aşırı nem birikiyorsa, teknik servis ile iletişime geçilmelidir.



DR10 ;

Görsel resimde görüldüğü gibi Et yaşlandırma işlemi eşit olacak şekilde yükleme yapılmalıdır. İç sıcaklık ve Nemlendirme dereceleri aşağıda belirtilmiştir.



DR10; İç Sıcaklık : 0/+1 °

DR10 Nem; %65 - %85

Brüt Hacim : DR10-SY-G-HM 630 LT

DR10-G : 680 LT

SPD11-217 ;

Görsel resimde görüldüğü gibi Et yaşlandırma işlemi eşit olacak şekilde yükleme yapılmalıdır. İç sıcaklık ve Nemlendirme dereceleri aşağıda belirtilmiştir



SPD11-217; İç Sıcaklık : 0/+1 °

SPD11-217; Nem; %65 - %85

Brüt Hacim : SPD11-217 1350 LT

DR13;

Görsel resimde görüldüğü gibi Et yaşlandırma işlemi eşit olacak şekilde yükleme yapılmalıdır. İç sıcaklık ve Nemlendirme dereceleri aşağıda belirtilmiştir.



DR13-G; İç Sıcaklık : 0/+1 °

DR13-G Nem; %65 - %85

Brüt Hacim : DR13-G 1300 LT

SY6-G-HM:

Görsel resimde görüldüğü gibi Et yaşlandırma işlemi eşit olacak şekilde yükleme yapılmalıdır. İç sıcaklık ve Nemlendirme dereceleri aşağıda belirtilmiştir



SY6-G-HM; İç Sıcaklık : 0/+1 °

SY6-G-HM; Nem; %65 - %85

Brüt Hacim : SY6-G-HM 600

DR6-G ;

Görsel resimde görüldüğü gibi Et yaşlandırma işlemi eşit olacak şekilde yükleme yapılmalıdır. İç sıcaklık ve Nemlendirme dereceleri aşağıda belirtilmiştir



DR6-G; İç Sıcaklık : 0/+1 °
DR6-G; Nem; %65 - %85
Brüt Hacim : DR6-G 600 LT

SY13-G-HM ;

Görsel resimde görüldüğü gibi Et yaşlandırma işlemi eşit olacak şekilde yükleme yapılmalıdır. İç sıcaklık ve Nemlendirme dereceleri aşağıda belirtilmiştir.



SY13-G-HM; İç Sıcaklık : 0/+1 °
SY13-G-HM; Nem; %65 - %85
Brüt Hacim : SY13-G-HM 1300 LT

SY150-G-HM ;

Görsel resimde görüldüğü gibi Et yaşlandırma işlemi eşit olacak şekilde yükleme yapılmalıdır. İç sıcaklık ve Nemlendirme dereceleri aşağıda belirtilmiştir



SY150-G-HM; İç Sıcaklık : 0/+1 °
SY150-G-HM Nem; %65 - %85
Brüt Hacim : SY150-G-HM 103 LT

SY250-G-HM ;

Görsel resimde görüldüğü gibi Et yaşlandırma işlemi eşit olacak şekilde yükleme yapılmalıdır. İç sıcaklık ve Nemlendirme dereceleri aşağıda belirtilmiştir



SY250-G-HM; İç Sıcaklık : 0/+1 °
SY250-G-HM; Nem; %65 - %85
Brüt Hacim : SY250-G-HM 198 LT

DR250-G ;

Görsel resimde görüldüğü gibi Et yaşlandırma işlemi eşit olacak şekilde yükleme yapılmalıdır. İç sıcaklık ve Nemlendirme dereceleri aşağıda belirtilmiştir



DR250-G; İç Sıcaklık : 0/+1 °
DR250-G; Nem; %65 - %85
Brüt Hacim : DR250-G

BUZLANMA İLE İLGİLİ KONTROL EDİLMESİ GEREKENLER

1-Kapı contaları kontrol edilmeli ve dolabın içine hava almadığına emin olunmalıdır. Contanın tam kapanmaması durumunda dolap soğutma bölümünde ve plastik profilde buz üretecektir.

2-Kapı contaları kontrol edilmeli ve dolabın içine hava almadığına emin olunmalıdır. Contanın tam kapanmaması durumunda dolap soğutma bölümünde ve plastik profilde buz üretecektir.

3-Dolaba ürün yüklerken kırmızı ile belirtilen 1 numaralı emiş kanalı ve 2 numaralı üfleme kanalları ürünler ile kapatılmamalı ve en az 15 cm boşluk bırakılmalıdır. Örnek maximum yükleme düzenini görselde görebilirsiniz



4-Dolabın bulunduğu dış ortam sıcaklığı maximum 38°C - 40°C olmalıdır. Bundan yüksek sıcaklıklarda dolabın soğutma performansı düşer ve buzlanmaya sebep olabilir.

5-Dolaptaki ürünler önceden 2-5°C sıcaklığına getirilmelidir. Dolaba soğutulmamış ürün konulduğunda sıcak üründen kaynaklanan nemden dolayı evaporatörde buzlanma meydana gelir ve bu durum soğutmayı olumsuz etkiler.

6-Dolap manuel defrosta alındığında minimum 10 dakika, maximum 30 dakika defrosta kalmalıdır. Defrost esnasında evaporatör sıcaklığı 18°C'ye ulaşmalıdır.

Defrosta almak için 5.sayfadaki “3. Manuel Defrost” bölümüne bakınız.

7-Dolap gün içinde aktif olarak kullanıldığında (ürün alma veya ürün yerleştirme) gibi işlemlerin sonucunda evaporatörde oluşan karlanmayı temizlemek için ve dolapta zamanla buzlanma meydana geliyorsa her akşam servis bitiminde dolap manuel defrosta alınmalı ve sabahları servis başlamadan manuel defrosta alınmalıdır.

8-Dolaba yeni ürün konulacağı zaman, uzun süreli yüklemelerde dolap off konuma getirilip, ürünler yerleştirildikten sonra tekrar çalıştırılmalıdır. Bu sayede içeri giren sıcak hava azalmış olur. Dolaba yapılacak yüklemelerde kapı maximum 3 dakika açık bırakılmalıdır. Bundan fazla süre boyunca kapı açık bırakıldığında fanlar durduğu ve kompresör çalıştığı için dolapta buzlanma meydana gelir. 3 dakikadan uzun süre açık bırakılan kapılar kapandıktan sonra ürün manuel defrosta alınmalıdır.

Dolapta meydana gelen buzlanmalar genelde kullanıcı kaynaklı olup, kullanıma dikkat edildiği takdirde buzlanma olasılığı kalmayacaktır.

Bu detaylı kılavuz, DRY AGE etkin ve güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik önemli bilgiler içermektedir. Herhangi bir sorunla karşılaşıldığında mutlaka uzman bir teknisyenden yardım alınmalıdır.

Bu durumlar kontrol edilip sorun görünmüyorsa ve buzlanma halen devam ediyorsa;

9-Kapının kapandığından ve contaların sağlamlığından emin olun.

10-Rezistanslar çalışıyor mu kontrol edilir,

-Evaporatör içinde bulunan çubuk rezistansı ve altında bulunan yapışkanlı rezistansı kontrol edin,



11-Evaporatör fanları çalışıyor mu kontrol edilir.



Tüm bunları yaptıktan sonra buzlanma problemi hala devam ediyorsa lütfen arızalı yedek parçayı değiştirmek için satıcıyla veya teknik servisle iletişime geçin.

UYARI !

Bu Ürünün Doğru Bertarafı (Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman)



(Avrupa Birliği ve ayrı toplama sistemine sahip diğer Avrupa ülkelerinde geçerlidir)

Ürün veya literatüründe gösterilen bu işaret, kullanım ömrünün sonunda diğer evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir.

KontROLSÜZ atık bertarafından kaynaklanan olası çevre veya insan sağlığı zararlarını önlemek için, lütfen bunu diğer atık türlerinden ayırın ve malzeme kaynaklarının sürdürülebilir şekilde yeniden kullanılmasını teşvik etmek için sorumlu bir şekilde geri dönüştürün.

Bu ürün bertaraf için diğer ticari atıklarla karıştırılmamalı ve bir atık toplama merkezine iade edilmelidir.

GÜÇ KAYNAĞI KABLOSU HASARLIYSA, ÜRETİCİ, SATIŞ SONRASI SERVİS VEYA BENZER ŞEKİLDE YETKİLİ PERSONEL TARAFINDAN DEĞİŞTİRİLMELİDİR.

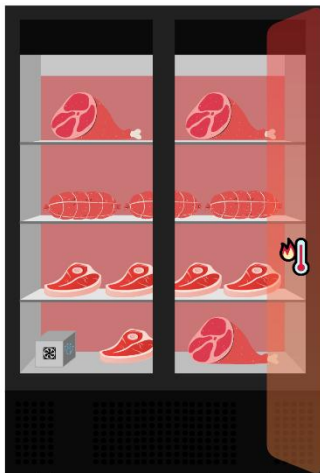
Cihazın Verimliliği ve Güvenli Çalışması için Bakım ve Onarım Talimatları;

CİHAZIN VERİMLİLİĞİNİ VE DOĞRU ÇALIŞMASINI GARANTİ ETMEK İÇİN ONARIMLAR ÜRETİCİNİN TALİMATLARINA UYULMASI VE PERİYODİK SERVİSLERİN PROFESYONEL OLARAK NİTELİKLİ PERSONEL TARAFINDAN YAPILMASI GEREKİR. (İŞ KAZALARININ ÖNLENMESİ VE ELEKTRİKLİ CİHAZLARIN KURULMASI İÇİN YASAL ZORUNLULUK) ELEKTRİK KAYNAĞI YÖNETMELİKLERİNE UYGUN OLMASI ZORUNLUDUR. VERİMLİLİK, PARAGRAF 3.2 DE AÇIKLANAN GIDA DEPOLAMA TALİMATLARINA VE PARAGRAF 3.4, 3.5 ve 3.6 'DA AÇIKLANAN RUTİN BAKIMA UYULARAK SAĞLANIR.

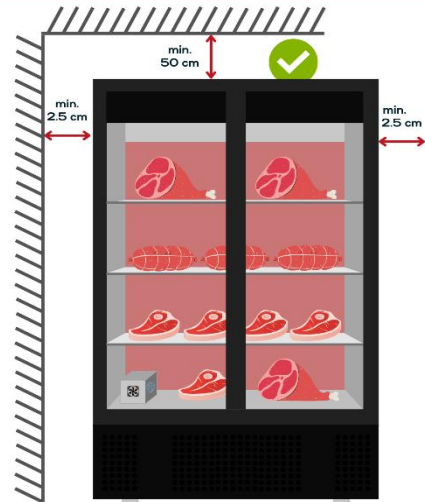
Modeller :

SPD11 – SPD11-A-SPD11,217-DR13,G-DR6,G-DR250,G-SY13,G,HM-SY6,G,HM-DR10,SY,G,HM-DR10,G-SY250,G,HM-SY150,G,HM

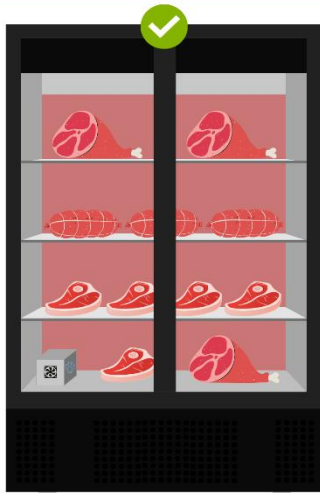
Bu detaylı kılavuz, DRY AGE etkin ve güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik önemli bilgiler içermektedir. Herhangi bir sorunla karşılaşıldığında mutlaka uzman bir teknisyenden yardım alınmalıdır.



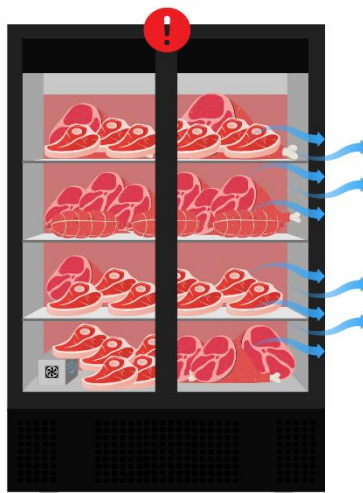
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



Cleaning the evaporator every 3 months to remove dust and dirt, while avoiding damage to its delicate metal components, will extend your refrigerator's lifespan and keep its cooling performance like new.

To increase the efficiency of your cabinet at the end of the operation, it is recommended to perform a Manual Defrost daily.



For Manual Defrost, press and hold the (🧊) button until the defrost logo appears.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ СУХОГО ВОЗРАСТА



1. Безопасность;

Пользователям следует внимательно прочитать информацию, содержащуюся в данном руководстве. Помимо этого, данный Предупреждения безопасности определенно буквально на его месте должен принести.

Следующее Меры Это слишком тяжело вынести. Важно: размещайте устройство на ровной и устойчивой поверхности. Не используйте для чистки очиститель высокого давления. Не используйте устройство для хранения медицинских принадлежностей. Следите за тем, чтобы масло или смазка внутри прибора не попадали на пластиковые детали или уплотнитель дверцы. Перед чисткой всегда выключайте устройство и отключайте его от сети питания.

1.1. Общая информация;

В этом разделе представлен обзор всех важных тем безопасности. При соблюдении правил техники безопасности гарантируется оптимальная защита от всех опасностей и бесперебойная работа. Данное устройство соответствует современному уровню развития техники. Однако неправильное и ненадлежащее использование все равно может представлять опасность. Защитите себя от опасностей

Важно знать содержание инструкции по эксплуатации, чтобы избежать ошибок и использовать устройство безопасно и правильно. Во избежание опасностей и для обеспечения оптимальной производительности не допускается внесение в устройство никаких изменений или модификаций, которые явно не одобрены производителем.

1.2. Введение:

Пожалуйста, уделите несколько минут внимательному прочтению данного руководства. Правильное обслуживание и эксплуатация данного устройства обеспечат наилучшую производительность вашего продукта.

1.3.Объем поставки;

1.3.1.Упаковка, хранение, утилизация электротехнических и электронных изделий;

Перед установкой полностью удалите с устройства всю внешнюю и внутреннюю упаковку. Проверьте комплектность устройства. Если какие-либо детали отсутствуют, немедленно обратитесь в службу поддержки клиентов.

При утилизации упаковки соблюдайте правила, действующие в вашей стране. Перерабатывайте упаковочные материалы многократного использования.

Правильная утилизация данного продукта (отходы

электрического и электронного оборудования)

(Действительно в Европейском Союзе и других европейских странах с системами раздельного сбора)



Данная маркировка, размещенная на изделии или в прилагаемой к нему документации, указывает на то, что по окончании срока службы изделие не следует утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами.

Чтобы предотвратить возможный вред

окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, пожалуйста, отделяйте их от других видов отходов и перерабатывайте их ответственно, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов.

Данное изделие нельзя утилизировать вместе с другими коммерческими отходами, его необходимо сдать в пункт сбора отходов.

1.4.Установка;

Примечание: Если устройство не хранилось или не транспортировалось в вертикальном положении, перед использованием убедитесь, что оно простояло в вертикальном положении в течение примерно 12 часов.

1. Извлеките устройство из упаковки и убедитесь, что со всех поверхностей удалены все защитные покрытия.

2. Поместите устройство на ровную и твердую поверхность.

1.5 ДОКУМЕНТЫ;

Принцип действия продукта DRY AGE производится и документируется в соответствии с европейскими стандартами (CE).

1.6 ГАРАНТИЯ;

На новый продукт предоставляется 2-летняя гарантия.

Внимание: Перед выполнением любых работ с изделием пользователи и технические специалисты должны внимательно прочитать данное руководство. В противном случае гарантия на изделие может быть аннулирована.

2. Стерилизация ультрафиолетом:

Для предотвращения образования вредной плесени и бактерий устройство оснащено УФ-лампой. Он размещается в месте, с которым пользователь не может вступить в прямой контакт. Устройство также выполняет процесс стерилизации во время размораживания. Этот процесс происходит 5 раз в день и занимает около 10 минут.

3. Описания и использование устройства;

3.1. Первый ввод в эксплуатацию:

Перед эксплуатацией очистите внутреннюю часть устройства. Для чистки используйте чистящие средства, не содержащие химикатов и пригодные для контакта с пищевыми продуктами.

Оставьте холодильник пустым на 24 часа. Этот процесс необходим для обеспечения стабильности работы устройства.

3.2 Общее описание:

С научной точки зрения в молекулярной гастрономии «техники приготовления мяса и нежность» являются основными темами, по которым проводятся фундаментальные исследования. После убоя мясо животного начинает твердеть. Эту твердость, известную как трупное окоченение, можно уменьшить на 80% посредством процесса созревания, длящегося несколько дней.

Суть применения метода сухого созревания заключается в следующем:

мясо хранится под наблюдением в очень чистой среде без запаха при температуре 1°C и влажности $65 \pm 10\%$. Если температура изменится, например, станет теплее, мясо может испортиться ; **Если температура опускается ниже 0°C** , мясо замерзает и процесс созревания заканчивается. В процессе созревания мясо изменяется следующим образом:

1. Ферменты образуют темно-коричневый, твердый слой на внешней стороне мяса. Внутри ферменты продолжают свою работу, и мясо становится легче, поскольку теряет часть влаги. Это изменение делает вкус мяса более интенсивным. Кроме того, в период созревания ферменты растворяют соединительную ткань в мышцах и делают мясо более мягким. Если разрезать темно-коричневый слой, внутри вы увидите ярко-красную мякоть. Это мясо самое вкусное и нежное из отдохнувших видов мяса.

2- Короче говоря, процесс сухого вызревания подразумевает хранение мяса в здоровой среде в холодильнике, исключая развитие бактерий, и его подачу потребителю в изысканном виде. Для того чтобы шкафы для сухой выдержки обеспечивали получение полезного продукта, продукт должен быть свежим, а температура мяса должна **быть снижена до максимум $2-5^{\circ}\text{C}$ в холодильной камере перед его помещением в шкаф.**

Следите за тем, чтобы куски мяса не соприкасались друг с другом. Контакт может нарушить циркуляцию воздуха и снизить качество созревания. Если вы выдерживаете разные виды мяса вместе, убедитесь, что вы поддерживаете оптимальную температуру выдержки и влажность для каждого вида мяса.

3.4. Настройка температуры и влажности:

Температура: Идеальная температура в холодильнике должна быть от 0 до 1 °C. Вы можете регулировать температуру с помощью панели управления холодильника. В зависимости от вида мяса может потребоваться изменение температуры.

Влажность: установите значение от 65% до 85%. Влажность имеет решающее значение для оптимального созревания мяса. Крайне важно не допустить высыхания мяса и оптимизировать процесс созревания. Если влажность низкая, проверьте систему увлажнения устройства. Прочитайте раздел об управлении увлажнителем.

3.5. Циркуляция воздуха:

Система вентиляции в варочной камере обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха и равномерное распределение мяса со всех сторон. Убедитесь, что вентилятор работает исправно и не трется.

3.6. Время созревания и условия хранения мяса:

Зависит от вида мяса и желаемого уровня вкуса.

Срок созревания может варьироваться от 14 до 60 дней. В это время как можно реже открывайте дверцу холодильника. Цвет, консистенцию и запах мяса следует контролировать на протяжении всего периода созревания. Если вы заметили что-то необычное, проверьте настройки устройства или условия окружающей среды.

Например:

Говядина: Обычно выдерживается в течение 21–45 дней. Цвет мяса темнеет, его текстура становится мягче, появляется неповторимый аромат.

Баранина: ее можно хранить 14–28 дней. Баранина требует более легкого процесса созревания и достигает желаемой нежности за более короткое время.

Оленина: Может созревать в течение 30–60 дней. Оленина имеет более плотную текстуру. Может потребоваться более длительный процесс созревания.

ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ КАЧЕСТВА МЯСА:

Изменение цвета: В процессе созревания цвет мяса меняется с красного на темный. Это естественный процесс. **Запах:** Запах зрелого мяса интенсивный и ароматный. Однако если вы заметили резкий или неприятный запах, проверьте мясо перед использованием.

Сухая поверхность: В процессе созревания поверхность мяса может пересыхать. Это нормально, и твердый слой на поверхности можно очистить перед приготовлением.

Влажность: контролируйте влажность, чтобы предотвратить высыхание мяса. Избыточная влажность может привести к росту плесени. Вот почему регулярные проверки так важны.

4. Техническое обслуживание и чистка.

Протирайте внутренние и внешние поверхности шкафа влажной тканью.

Обязательно очистите уплотнители дверей, так как эта область чувствительна к пыли и грязи. Чтобы избежать накопления, очищайте их после каждого использования. Проверьте камеру влажности и при необходимости наполните ее водой.

Уход за солью:

Соли в приборе со временем могут расплавиться и образовать белые пятна. Очистите эти пятна наждачной бумагой и протрите остатки соли с внутренней стороны корпуса влажной тканью.

Ежегодное техническое обслуживание:

общее техническое обслуживание устройства должно выполняться в авторизованном сервисном центре. Это продлевает срок службы устройства.

Использование блока увлажнения:

Количество воды в устройстве следует проверять регулярно еженедельно.

Если влажность в устройстве низкая, долейте воду через ручной заливной клапан на увлажнитель.

Сколько воды добавляется в резервуар для воды в шкафах для сухого вызревания?

Количество воды, добавляемой в резервуар для воды в шкафах для сухого созревания, обычно следует определять в соответствии со следующими критериями:

1. Нормативное количество воды

Обычно достаточно добавить 1,5–2 литра воды.

2. Проверьте уровень воды.

В резервуаре для воды сушильного шкафа. При наполнении водой следите за тем, чтобы она не переливалась.

Влажность должна быть постоянной в пределах от 55 до 75%. Если в шкафу есть цифровой гигрометр, отрегулируйте уровень воды в соответствии с этим значением.

3. Тип и качество воды

Рекомендуется использовать очищенную воду: водопроводная вода может повредить внутреннюю систему шкафа, вызывая образование известкового налета и минеральных отложений. Воду необходимо регулярно обновлять: еженедельная подмена воды должна обеспечивать гигиену и предотвращать образование плесени.

4. Как узнать, что вода заканчивается?

Если влажность в шкафу опустится ниже 55%, необходимо наполнить резервуар для воды.

Если уровень воды падает очень быстро, это может быть связано с тем, что температура окружающей среды слишком низкая или циркуляция воздуха в шкафу слишком сильная.

5. Что произойдет, если добавить слишком много воды?

Повышенная влажность (90% и более) может привести к росту плесени и бактерий.

На внешней поверхности мяса может образоваться нежелательный слой.

Если вентилятор или циркуляция воздуха в шкафу не работают должным образом, может возникнуть конденсация и капание. Влажность воздуха должна быть от 55 до 75%.

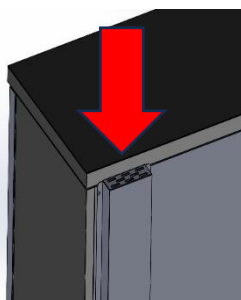
Предпочтение следует отдавать очищенной воде.

Рекомендуется регулярно менять воду.

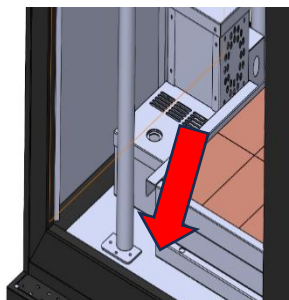
ВНИМАНИЕ: ЕСЛИ ШНУР ПИТАНИЯ ПОВРЕЖДЕН, ЕГО ДОЛЖЕН ЗАМЕНЯТЬ ТОЛЬКО СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ИЛИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ.

Поиск неисправностей

проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не работает.	Устройство нельзя подключать к розетке.	Проверьте, подключено ли устройство.
	Возможно, повреждена вилка или кабель.	Замените вилку или кабель.
	Предохранитель, в который вставлена вилка, может быть неисправен.	Замените предохранитель.
	Возможно, произошел сбой в электроснабжении.	Проверьте основной источник питания.
Устройство включено, но температура слишком высокая/низкая.	На испарителе могло скопиться слишком много льда.	Разморозьте прибор вручную.
	Конденсатор может быть забит пылью.	Очистите конденсатор.
	Возможно, дверь была закрыта неплотно.	Проверьте, что дверь закрывается и уплотнители не повреждены.
	Температура окружающей среды может быть слишком высокой.	Увеличьте вентиляцию.
	В приборе хранятся непригодные продукты.	Если в приборе есть горячие продукты или засоры, удалите их.
	Возможно, устройство перегружено.	Уменьшите количество продуктов, хранящихся в вашем холодильнике.
Из устройства течет вода.	Устройство нельзя устанавливать на ровную поверхность.	Убедитесь, что вы установили устройство на ровной поверхности.
	Возможно, засорился слив.	Прочистите слив.
	Движение воды в канализацию может быть заблокировано.	Проверьте сливной шланг прибора. Если есть лед, разморозьте. Если засор не устранен, обратитесь в службу технической поддержки.
	Резервуар для воды может быть поврежден.	Позвоните в службу технической поддержки.
Устройство издает необычные звуки.	Устройство нельзя устанавливать на ровной или устойчивой поверхности.	Проверьте положение установки и при необходимости измените его.
Если температура не остается постоянной	Это может быть дверь или уплотнители.	Убедитесь, что уплотнители дверей полностью закрыты, и проверьте систему вентиляции.
Низкая влажность	В камере увлажнения может не остаться воды.	Проверьте систему увлажнения и при необходимости заполните камеру увлажнения водой.
Плесень или неприятный запах	Возможно, устройство не чистилось в течение длительного времени.	Тщательно очистите внутреннюю часть устройства.



ПРИМЕЧАНИЕ: В шкафах с увлажнителем балочного типа сбоку, показанном на заднем изображении, имеется резервуар для воды, из которого можно наполнять воду.



ПРИМЕЧАНИЕ: В напольных моделях камера увлажнения имеет выдвижную крышку (см. рисунок). В крышке имеется отверстие для залива воды, через которое можно подавать воду.

Как пользоваться устройством:



1. Как пользоваться экраном и клавиатурой

Для управления устройством используются следующие кнопки:

Включение устройства;

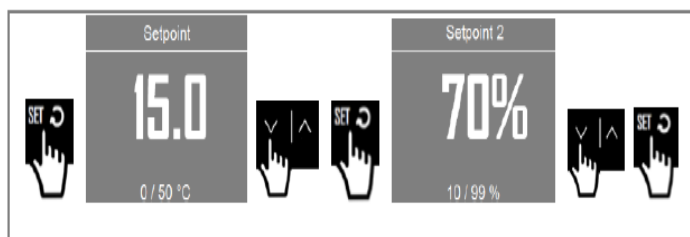


Вы можете включить и выключить устройство, нажав и удерживая кнопку ВКЛ/ВЫКЛ в течение 3 секунд.

2. Изменение заданного значения

Установленные значения влажности и температуры можно изменить следующим образом.

25. **УСТАНОВИТЬ**. Отображается установленное значение температуры. Минимальные и максимальные значения, которые можно ввести, отображаются ниже. Желаемое значение может быть установлено в этих пределах.



26. Используйте клавиши со стрелками вверх и вниз, чтобы установить желаемое значение. Нажата кнопка «Установить».
27. Отображается значение влажности (SET2).
28. Используйте клавиши со стрелками вверх и вниз, чтобы установить желаемое значение. Нажатие кнопки «Установить» завершит процесс.

Избегайте колебаний температуры и влажности:

частое открывание и закрывание двери может привести к колебаниям температуры и влажности. Поэтому открывайте дверь только в случае крайней необходимости. Чтобы избежать резких колебаний температуры, следите за тем, чтобы продукты, которые вы собираетесь хранить в холодильнике, были нагреты до температуры 2–5 °C.

3. Процесс размораживания

Регулярное размораживание необходимо для повышения эффективности и предотвращения образования льда в холодильнике. Устройство обеспечивает как автоматическую, так и ручную разморозку.

3. Ручное размораживание: нажмите



кнопку со стрелкой вверх ▲. На появившемся экране выберите «Ручная разморозка» и нажмите кнопку «SET».

4. Настройки и управление сигнализацией:

Устройство оснащено системой сигнализации для обнаружения и оповещения о нестандартных ситуациях в шкафу.

Сигнализация открытой двери:



Если дверца шкафа остается открытой в течение длительного времени

Устройство подает визуальный и звуковой сигнал тревоги. Вы можете отключить сигнализацию, закрыв дверь.

Сигнализация отклонения температуры:



Если температура в кабине будет как минимум на 10 °C выше или ниже установленного значения в течение 120 минут, сработает сигнализация.

Это может произойти, если дверца осталась открытой, внутрь внезапно попали горячие продукты или возникла неисправность в системе охлаждения.

После устранения проблемы сигнализация автоматически сбросится.

5. Устранение неполадок:

Сигнализация открытой двери:

Вы можете отключить сигнализацию, закрыв дверь.

«Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр».

Сигнализация отклонения температуры:

Убедитесь, что в шкафу нет горячих предметов и что дверца не остается открытой в течение длительного времени.

После того, как устройство остынет, сообщение об ошибке исчезнет с экрана. **«Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр».**

Использование устройства для SY150, SY250 и DR250;



Dixell XR06CH

(контроллер температуры) Dixell XT110C (контроллер влажности)

7. Изменение заданного значения температуры

Заданные значения температуры можно изменить следующим образом.



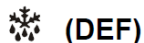
8. SET один раз.

Отображается установленное значение температуры.

- а. Используйте клавиши со стрелками вверх и вниз, чтобы установить желаемое значение. Нажата кнопка «Установить».

SET:

Отображает целевое заданное значение. Это также кнопка подтверждения.

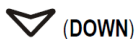


(DEF)

: Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы переключиться в режим ручного размораживания.



(UP):



(DOWN)

Увеличивает отображаемое значение.

Уменьшает отображаемое значение.

2. Изменение заданного значения увлажнения

Уставки увлажнения можно изменить следующим образом.



- 1- Нажмите и удерживайте кнопку SET в течение 3 секунд.
2. Измененное заданное значение отображается на экране.
3. Используйте клавиши со стрелками вверх и вниз, чтобы выбрать нужную уставку, и нажмите клавишу SET.
4. Подождите 10 секунд, чтобы вернуться на главный экран.

Стекло ручка резистора



Это подробное руководство содержит важную информацию для эффективного и безопасного использования DRY AGE. Если у вас возникли какие-либо проблемы, обратитесь к опытному специалисту.

1. Функция и предполагаемое использование,

Кнопка «Сопротивление стекла» управляет системой нагрева, предназначенной для предотвращения запотевания или замерзания стеклянных поверхностей устройства. В таких приборах, как промышленные холодильники, он обеспечивает лучший обзор, сохраняя прозрачность стекла. Конденсация (запотевание) на стеклянных поверхностях может происходить, особенно при резких перепадах температур между холодным и теплым воздухом. При активации функции Glass Resistance она предотвращает запотевание путем легкого нагрева поверхности стекла.

2. Использование;

Использовать кнопку Glass Resistance очень просто:

Ключ вкл. (горит зеленый свет):

Резистор, встроенный в стеклянную поверхность, становится активным.

Предотвращается запотевание и возможное образование влаги на стекле.

Поле зрения остается открытым, что позволяет четко видеть продукцию.

Кнопка выключения (не подсвечивается): оконный резистор отключен.

Снижается потребление энергии и достигается экономия.

В зависимости от рабочей среды стекло может запотевать.

3. Области применения;

Этот ключ следует активно использовать, особенно в следующих случаях:

Среды с высокой влажностью: если на стеклянных поверхностях часто образуется конденсат, их всегда можно держать открытыми.

Для переходов от тепла к холоду: если устройство включается и выключается очень часто или температура окружающей среды постоянно меняется, его включение может предотвратить немедленное запотевание окна. Если такие ситуации не возникают, рекомендуется оставлять оконный резистор выключенным для экономии энергии.

4. На что следует обратить внимание:

Избегайте ненужного использования:

Непрерывная работа обогревателя стекла может привести к ненужному потреблению энергии. Поэтому его следует включать только при необходимости.

Выключайте перед обслуживанием и чисткой:

При выполнении работ по техническому обслуживанию или чистке устройства важно из соображений безопасности отключить электропитание и выключить стеклянный резистор.

Проверьте, не перегревается ли стекло:

Обычно поверхность стекла слегка нагревается, но при обнаружении чрезмерного нагрева следует обратиться в службу технической поддержки.

В случае возникновения неисправности обратитесь в техническую службу:

Если стеклянный резистор не работает, подсветка клавиш не работает или на стекле скапливается избыточная влага, следует обратиться в службу технической поддержки.

Инструкции по техническому обслуживанию и ремонту для эффективной и безопасной эксплуатации устройства; для ГАРАНТИИ ЭФФЕКТИВНОСТИ И ПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЫ УСТРОЙСТВА РЕМОНТ ДОЛЖЕН СОБЛЮДАТЬ ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ, А ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ. (ПРАВОВОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ НА ПРОИЗВОДСТВЕ И УСТАНОВКЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ) ЭТО ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ ПРАВИЛАМ ДЛЯ ИСТОЧНИКОВ ПИТАНИЯ. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ГАРАНТИРУЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕМ ИНСТРУКЦИЙ ПО ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ОПИСАННЫХ В РАЗДЕЛЕ 3.2, И РЕГУЛЯРНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, ОПИСАННОГО В РАЗДЕЛАХ 3.4, 3.5 И 3.6.

ДР10;

Как показано на рисунке, загрузка должна осуществляться таким образом, чтобы процесс созревания мяса происходил равномерно. Ниже приведены значения внутренней температуры и влажности.



ДР10; Температура в помещении: 0/+1 °C;

DR10 Влажность: 65% - 85%;

Общий объем: DR10-SY-G-HM 630 л;

DR10-G: 680 л;

СПД11-217;

Как показано на рисунке, загрузка должна быть такой, чтобы процесс созревания мяса протекал равномерно. Ниже приведены температура и влажность в помещении.



СПД11-217; Температура в помещении: 0/+1 °C

СПД11-217; Влажность; 65% - 85%

валового объема: SPD11-217 1350 LT

ДР13;

Как показано на рисунке, загрузка должна быть такой, чтобы мясо созревало равномерно. Ниже приведены температура и влажность в помещении .



ДР13-Г; Внутренняя температура: 0/+1 °C

DR13-G Влажность: 65 – 85 %

Общий объем: DR13-G 1300 л

SY6-G-HM:

Как показано на рисунке, загрузка должна быть такой, чтобы мясо созревало равномерно. Ниже приведены температура и влажность в помещении.



SY6-G-HM; Температура в помещении: 0/+1 °C

SY6-G-HM; Влажа; 65% - 85%

валового объема: SY6-G-HM 600

ДР6-Г;

Как показано на рисунке, загрузка должна осуществляться таким образом, чтобы процесс созревания мяса происходил равномерно. Ниже приведены температура и влажность в помещении.



ДР6-Г; Температура в помещении: 0/+1 °

ДР6-Г; Влажность; 65% – 85%
валового объема: DR6-G 600 LT

SY13-G-HM;

Как показано на рисунке, загрузка должна осуществляться таким образом, чтобы процесс созревания мяса происходил равномерно. Ниже приведены температура и влажность в помещении.



SY13-G-HM; Температура в помещении: 0/+1 °

SY13-G-HM; Влажность: 65 - 85%
Общий объем: SY13-G-HM 1300 л

SY150 -G-HM;

Как показано на рисунке, загрузка должна быть такой, чтобы процесс созревания мяса протекал равномерно. Ниже показаны температура и уровень влажности в помещении.



SY150-G-HM; Температура в помещении: 0/+1 °

SY150-G-HM Влажность: 65% – 85%
Общий объем: SY150-G-HM 103 LT

SY250-G-HM;

Как показано на рисунке, загрузка должна быть такой, чтобы процесс созревания мяса протекал равномерно. Ниже приведены температура и влажность в помещении.



SY250-G-HM; Температура в помещении: 0/+1 °

SY250-G-HM; Влажность; 65% - 85%
Общий объем: SY250-G-HM 198 LT

DR250-G;

Как показано на рисунке, загрузка должна быть такой, чтобы процесс созревания мяса протекал равномерно. Температура в помещении и уровень увлажнения указаны ниже



DR250-G; Температура в помещении: 0/+1 °

DR250-G; Влажность; 65% - 85%
Общий объем: DR250-G

ЧТО СЛЕДУЕТ ПРОВЕРИТЬ В СЛУЧАЕ ОБЛЕДЕНЕНИЯ

1. Необходимо проверить уплотнители дверцы, чтобы убедиться, что в шкаф не попадает воздух. Если уплотнение закрыто не полностью, в зоне охлаждения и на пластиковом профиле будет образовываться лед.
2. Необходимо проверить уплотнители дверей. Необходимо следить за тем, чтобы в шкаф не попадал воздух. Если уплотнение закрыто не полностью, в зоне охлаждения и на пластиковом профиле будет образовываться лед.

3. При загрузке продуктов в шкаф нельзя допускать перекрытия продуктами всасывающих каналов 1 и выдувных каналов 2, обозначенных красным цветом. Необходимо соблюдать расстояние не менее 15 см. На рисунке показан пример максимальной последовательности заполнения.



4. Температура наружного воздуха в месте установки шкафа должна быть не более 38 °С - 40 °С. При более высоких температурах охлаждающая способность шкафа снижается и может возникнуть обледенение.
- 5- Продукты в холодильнике следует заранее довести до температуры 2–5 °С. При помещении неохлажденного продукта в холодильник из-за влаги, содержащейся в горячем продукте, в испарителе образуется иней, что отрицательно влияет на охлаждающий эффект.
- 6-При ручном размораживании холодильник должен оставаться в режиме размораживания не менее 10 минут и не более 30 минут. Во время оттаивания температура испарителя должна достигать 18 °С.

Информацию о размораживании см. в разделе « 3. Ручное размораживание» на стр. 5.

- 7- Если холодильник активно используется в течение дня (например, достают или кладут продукты), его следует размораживать вручную в конце каждой вечерней работы и утром перед началом работы, чтобы удалить иней, образующийся на испарителе, а также лед, образующийся со временем внутри холодильника.
8. При помещении новых продуктов в холодильник его следует выключить на длительное время и включить снова после помещения продуктов. Это уменьшает количество проникающего теплого воздуха. Во время загрузки дверь должна оставаться открытой не более 3 минут. Если дверь остается открытой в течение длительного периода времени, вентиляторы останавливаются и начинает работать компрессор, что приводит к образованию инея внутри холодильника. Если дверца открыта более 3 минут, продукт следует разморозить вручную.

Обледенение холодильника, как правило, происходит по вине пользователя и не может произойти при аккуратном обращении.

Это подробное руководство содержит важную информацию для эффективного и безопасного использования DRY AGE. Если у вас возникли какие-либо проблемы, обратитесь к опытному специалисту.

Если эти условия проверены и никаких проблем не обнаружено, но обледенение продолжается;

9-Убедитесь, что дверца закрыта и уплотнители целы.

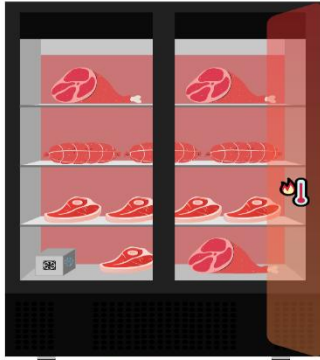
10- Проверьте работоспособность резисторов. - Проверьте сопротивление стержня в испарителе и сопротивление клея под ним.



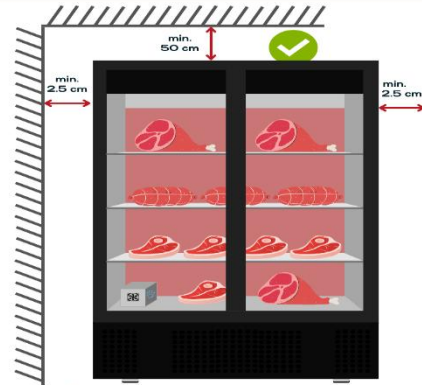
11- Проверьте, работают ли вентиляторы испарителя.



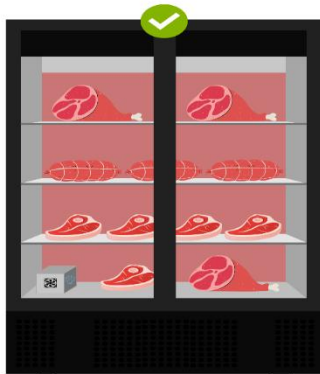
Если после всех этих действий проблема обледенения сохраняется, обратитесь к дилеру или в службу технической поддержки для замены неисправной запасной части.



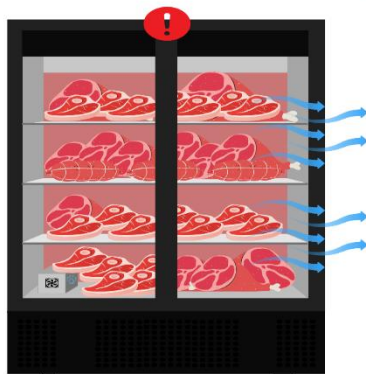
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



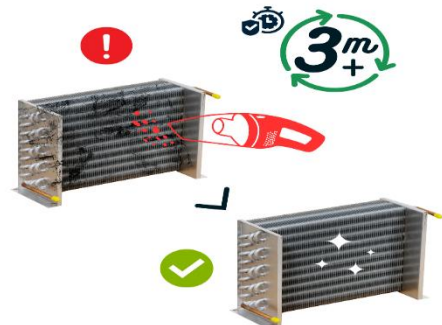
To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



Cleaning the evaporator every 3 months to remove dust and dirt, while avoiding damage to its delicate metal components, will extend your refrigerator's lifespan and keep its cooling performance like new.

To increase the efficiency of your cabinet at the end of the operation, it is recommended to perform a Manual Defrost daily.



For Manual Defrost, press and hold the (❄️) button until the defrost logo appears.

DRY AGE Model Codes

SPD11-217

DR13-G

DR6-G

DR250-G

DR10-SY-G-HM

DR10-G

SY13-G-HM

SY6-G-HM

SY250-G-HM SY150-G-H

