



Dry Age Cabinets

7489.5200 - 7489.5202 - 7489.5204

User Manual

Gebruikershandleiding

Gebrauchsanweisung

Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

OVERVIEW	3
Control panel, leds, alarms and explanations	5
Alarm & explanations of the humidity control panel.....	5

NEDERLANDS

OVERZICHT.....	6
Controlepaneel, leds, alarmen en uitleg	8
Alarm en uitleg van het vochtigheidscontrolepaneel	8

DEUTSCH

ALLGEMEINE ANLEITUNG	9
Steuerkarte, LED Anzeigen im Bildschirm und Alarme.....	11
Alarme und erläuterungen für feuchtigkeit steuerkarte.....	11

FRANÇAIS

VUE D'ENSEMBLE	12
Panneaux de contrôle, les alarmes et signes d'affichage LED.....	14
Les alarmes et explications du panel de contrôle de l'humidite.....	14

OVERVIEW

Scientifically in molecular gastronomy “cooking techniques and softening” is the main issue and concern. Once the animals are slaughtered, the flesh begins to harden. (for beef this value is 24 hours). This hardness is called Rigor mortis and takes several days (10 days for beef). So by aging the beef and flesh, we can solve the 80% of the problem easily. The principle of a dry age refrigerator is; to keep the flesh in constant 2°C temperature and 80 ± 10 humidity in odourless and clean places. If the temperature changes or becomes warmer (as the display stands) it leads to meat and flesh spoilage, also if the temperature reduces under the 0°C, the flesh become frozen so the aging process lasts. We have observed that the changes in Dry Aging process affects the following results; in the outer portion of the meat and flesh, a dark brown hard surface will be formed by the enzyme. In the inner portion of the flesh, enzymes continue to grow and flesh loses the moisture and become lighter and this influences the meat’s taste. On the other hand, during the dry aging, enzymes in the tissues of the muscle make the meat bright, so the flesh becomes softer.

The oil of the meat core is useful to energize and is very beneficial to supply the protein needs of the human body. The amount of cholesterol is too low and the taste of the meat is incredible. The Dry Age refrigerator has a feature to keep the meat in a healthy environment without producing bacteria and make it ready to be served in a delicious way. In order to provide the healthy and fresh daily products, the customer must keep the refrigerator empty one day before the using it and reduce the degrees of the cabinet between 2°C and 5°C degrees. A regular freezer does not give the desired and healthy quality and adds the danger of the spoiling as well. After the aging process if we want to eat the meal, meat is expected to be light, soft and consistently taste well. So when you cut the outer dark and brown layer, you will see the red and fresh meat. So at the present time, this part of the meat is more flavourful, healthy and delicious. You can classify this part of the meat as a most delicious food.





Control panel, leds, alarms and explanations

Dry Age refrigerators are designed and produced in three dimensions. These refrigerators have a humidity control panel and temperature control panel. In order to control the temperature of the refrigerator, follow the DIXELL OR EVCO CONTROL PANEL user guide.

Humidity control panel:

In order to control the humidity, use DIXELL Humidity Control Panel



A Power-shows that there is electricity on the refrigerator

B ON/OFF button Turns ON/OFF the energy to the refrigerator

C Humidity Control Panel

SET To display or change the setting humidity

▲ increases the set value

▼ decreases the set value

D Dixell temperature control panel

Alarm & explanations of the humidity control panel

AL: Low humidity alarm;

Do the manual defrost. If the humidity does not change after the defrost operation, contact technical service.

AH: High humidity alarm;

Make sure the door is closed. Contact technical service.

Important warnings to be considered during use and installations

1. Meats must be placed in positions to be affected by air circulation. The distance between the two shelves must be at least 10 cm.
2. Install the refrigerator in a place away from the sun
3. Before using the refrigerator, start-up the empty refrigerator 6 hours.
4. For high performance of the refrigerator, the ambient temperature must be maximum 32°C and the ambient humidity must be 65%
5. 4-5 hours are required to enter the refrigerator in normal operation after placing the meat. Please do not open the door in unnecessary situations.

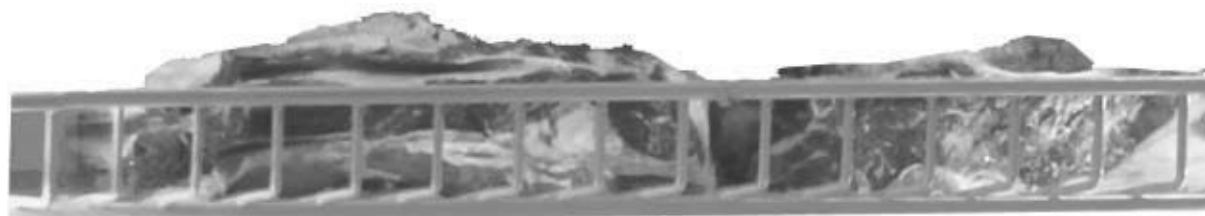
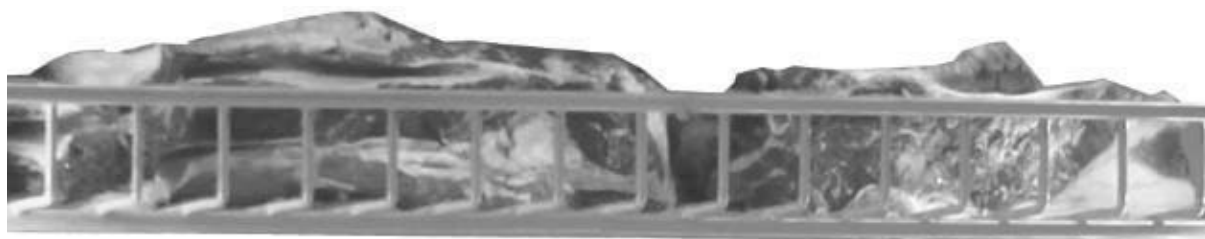
IMPORTANT WARNING:

THE DIGITAL PARAMETER SETTING HAS BEEN PROGRAMMED FOR THE UNIT TO PERFORM IN THE BEST WAY. DO NOT CHANGE ANY OF THE PARAMETER SETTING OTHER THEN SIMPLY SETTING THE TEMPERATURE. TO CHANGING THE PARAMETERS SETTINGS CAN CAUSE SERIOUS PERFORMANCE DECREASES AND CREATE SERIOUS PROBLEMS IN THE UNIT.

OVERZICHT

Wetenschappelijk gezien, in moleculaire gastronomie is “kooktechnieken en verzachting” het belangrijkste probleem. Zodra de dieren geslacht zijn, begint het vlees te verharderen. (voor rundvlees is deze waarde 24 uur). Deze hardheid heet Rigor mortis en duurt meerdere dagen (10 dagen voor rundvlees). Dus door het rundvlees te verouderen, kunnen we 80% van het probleem gemakkelijk oplossen. Het principe van een droge verouderingskoelkast is om het vlees in constante temperatuur van 2 ° C en 80% ± 10% vochtigheid in geurloze en schone plaatsen te houden. Als de temperatuur verandert of warmer wordt (zoals de display het doet) leidt dat tot vleesbederf, ook als de temperatuur onder de 0°C gaat, befrist het vlees zodat het verouderingsproces blijft. We hebben geconstateerd dat de veranderingen in het droge verouderingsproces de volgende resultaten beïnvloeden: in het buitenste gedeelte van het vlees wordt een donkerbruin hard oppervlak gevormd door het enzym. In het innerlijke deel van het vlees blijven enzymen groeien en het vlees verliest vocht en wordt lichter en dit beïnvloedt de smaak van het vlees. Aan de andere kant, tijdens de droge veroudering, maken enzymen in de weefsels van de spier het vlees lichter, zodat het vlees zachter wordt.

De olie van de vleeskern is nuttig om energie te geven en is zeer gunstig om aan de eiwitbehoeften van het menselijk lichaam te voldoen. De hoeveelheid cholesterol is te laag en de smaak van het vlees is ongelooflijk. De Droge Verouderingskoelkast heeft een functie om het vlees in een gezonde omgeving te houden zonder bacteriën te produceren en het klaarmaken om op een heerlijke manier op te dienen. Om de gezonde en verse dagelijkse producten te leveren, moet de klant de koelkast een dag voor gebruik leeg houden en de temperatuur van de kast tussen 2°C en 5°C verminderen. Het bevriezen van oude maaltijden geeft niet de gewenste en gezonde kwaliteit en zorgt ook voor bederf. Na het verouderingsproces, als we de maaltijd willen eten, wordt verwacht dat vlees licht, zacht en consistent is. Zodat, als je de buitenste donkere en bruine laag snijdt, je het rode en verse vlees ziet. Op dit moment is dat deel van het vlees smaakvol, gezond en lekker. U kunt dit deel van het vlees classificeren als de lekkerste maaltijd.





Controlepaneel, leds, alarmen en uitleg

Droogtijdkasten zijn ontworpen en geproduceerd in drie dimensies. Deze koelkasten hebben vochtigheidscontrolepaneel en temperatuur controlepaneel. Om de temperatuur van de koelkast te regelen, volgt u de gebruikershandleiding van DIXELL of EVCO CONTROL PANEL.

Controlepaneel vochtigheid:

Om de vochtigheid te regelen, gebruik het DIXELL Humidity Control Panel



A Power- toont dat er elektriciteit in de koelkast zit

B AAN/UIT knop Schakelt stroom naar de koelkast aan/uit

C Vochtighedscontrolepaneel

SET om de ingestelde vochtigheid weer te geven of te wijzigen

▲ verhoogt de instelwaarde

▼ verlaagt de instelwaarde

D Dixell temperatuur controlepaneel

Alarm en uitleg van het vochtigheidscontrolepaneel

AL: Lage vochtigheid alarm;

Ontdooi handmatig. Als de vochtigheid niet verandert na het ontdooien, neem dan contact op met de technische dienst.

AH: Hoge vochtigheid alarm;

Zorg ervoor dat de deur gesloten is. Neem contact op met de technische dienst.

Belangrijke waarschuwingen voor tijdens gebruik en installaties

6. Vlees moet worden geplaatst in posities die door luchtcirculatie worden beïnvloed. De afstand tussen de twee planken moet minstens 10 cm zijn.
7. Installeer de koelkast op een plaats weg van de zon
8. Voordat u de koelkast gebruikt, start u de lege koelkast 6 uur lang.
9. Voor hoge prestaties van de koelkast mag de omgevingstemperatuur maximaal 32 ° C zijn en de omgevingsluchtvochtigheid moet 65%
10. 4-5 hours uur zijn nodig om de koelkast normaal te laten werken nadat het vlees is geplaatst. Open de deur niet in onnodige situaties.

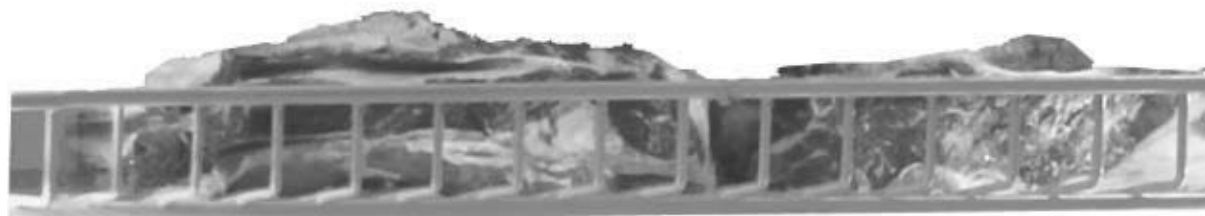
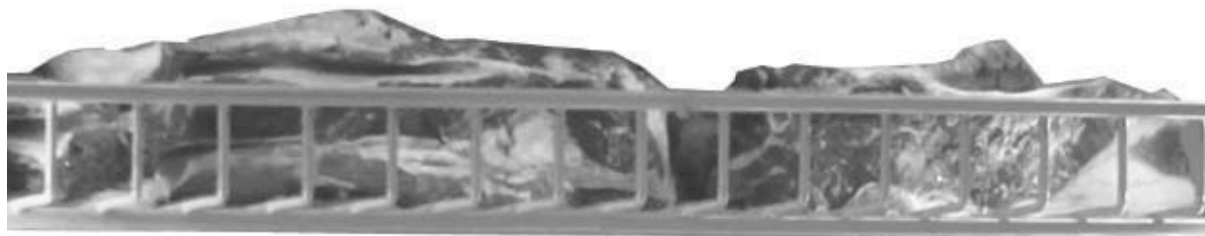
BELANGRIJKE WAARSCHUWING:

DE DIGITALE PARAMETER INSTELLING WERD GEPROGRAMMEERD ZODAT HET APPARAAT OPTIMAAL ZOU WERKEN. VERANDER GEEN PARAMETER INSTELLING BEHALVE HET INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR. DE PARAMETER INSTELLINGEN VERANDEREN KAN DE PRESTATIES ZWAAR VERMINDEREN EN SERIEUZE PROBLEMEN VEROORZAKEN IN HET TOESTEL.

ALLGEMEINE ANLEITUNG

Wissenschaftlich in der Molekulargastronomie sind die "Kochtechniken und Einweichen in Bezug auf Fleisch" ein Hauptthema für Grundarbeiten. Nachdem ein Tier geschlachtet wird, beginnt das Fleisch zu härten (im Fall von Rindfleisch in 24 Stunden). Die sogenannte Rigor mortis Härte, kann mit dem Alterungsprozess, dass tagelang dauert (für Rindfleisch 10 Tage), zu 80% reduziert werden.

Die Grundlage der Dry Age Anwendung besteht darin, dass das Fleisch bei 2°C Temperatur und %80 ± 10 Feuchtigkeit in einer sauberen, geruchsfreien Umgebung aufbewahrt und unter Beobachtung gehalten wird. Falls ständige Temperaturschwankungen zustande kommen, zum Beispiel wenn die Temperatur ansteigt, kann das Fleisch verwesen, wenn die Temperatur unter 0°C liegt kann das Fleisch einfrieren und der Alterungsprozess enden. Bei dem Dry Age Fleisch Alterungsprozess beobachten wir verschiedene Änderungen am Fleisch; am äußeren Bereich des Fleisches bilden die Enzyme eine dunkelbraune Oberflächenschicht. Im inneren Bereich führen die Enzyme mit ihrer Arbeit fort und da das Fleisch an Feuchtigkeit verliert wird es leichter. Diese Entwicklung ermöglicht es, dass der Geschmack des Fleisches intensiver wird. Zudem kommt es neben dem Alterungsprozess dazu, dass die Enzyme das Bindegewebe in den Muskeln zerlegen und das Fleisch somit weicher wird. Die feinen Fette im Fleisch geben dem menschlichen Körper Energie, decken den Proteinbedarf und sind daher sehr nützlich. Die Cholesterinmenge ist jedoch sehr gering. Der Geschmack ist unbestreitbar. Die Dry Age Kühlschränke produzieren keine Bakterien in den Produkten und bewahren diese für die Kunden geschmackvoll in einer gesunden Umgebung auf. Damit die Dry Age Kühlschränke das Produkt gesund aufbewahren können, muss das Produkt unbedingt täglich und frisch sein und bevor sie in den Kühlschrank gestellt werden, muss dessen Temperatur im Kühlraum auf Maximum 2 bis 5 Grad Temperatur reduziert werden. Produkte, die in der Tiefkühltruhe aufbewahrt wurden oder Produkte, die nicht frisch sind können nicht die erwünschte Qualität aufweisen und stellen für die Gesundheit ein Risiko dar. Wenn Sie die dunkelbraune Schicht am äußeren Bereich durchschneiden, werden Sie im inneren Bereich wieder rotes Fleisch sehen. Dieses Fleisch ist geschmackvolles und weiches ausgeruhtes Fleisch.





Steuerkarte, LED Anzeigen im Bildschirm und Alarme

Dry Age Kühlschränke wurden für den Einsatz in 3 verschiedenen Größen konzipiert und hergestellt. In diesem Kühlschrank befinden sich zusätzlich neben der Temperaturkontrolle auch eine Feuchtigkeit Steuerkarte und Anzeige. Für die Temperatursteuerkarte sehen Sie bitte DIXELL Steuerkarte Gebrauchsanweisung.

Feuchtigkeit Steuerkarte:

Die DR Serien enthalten einen Feuchtigkeitssensor und eine Steuerkarte. Für die Kontrolle der Feuchtigkeit können sie die Feuchtigkeitsanzeige am Kühlschrank benutzen.



A Zeigt das die Kühlungsgruppe mit Strom versorgt wird

B ON/OFF Schalter Schaltet am Kühlschrank den Strom ein und aus

C Feuchtigkeit Steuerkarte

SET Anzeige und Änderung des Feuchtigkeitswertes

▲ Steigert den angezeigten Wert

▼ Verringert den angezeigten Wert

D Temperatur Steuerkarte, Sehen Sie bitte hierfür DIXELL Steuerkarte Gebrauchsanweisung

Alarme und erläuterungen für feuchtigkeit steuerkarte

AL: Alarm für niedrige Feuchtigkeit;

Lassen Sie den Kühlschrank manuell abtauen. Nach dem Abtauen verfolgen Sie den Feuchtigkeitswert. Falls der Feuchtigkeitswert sich nicht ändert, wenden Sie sich an den autorisierten Service.

AH: Alarm für niedrige Feuchtigkeit;

Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Service.

Situationen, die bei Platzierung und Benutzung berücksichtigt werden sollten

1. Das Fleisch muss auf die Fächer so platziert werden, dass es von der Luftzirkulation beeinflusst wird, der Abstand zwischen 2 Fächern muss mindestens 10 cm betragen.
2. Bewahren Sie den Kühlschrank nicht unter Sonneneinstrahlung auf
3. Vor dem ersten Gebrauch, starten Sie den Kühlschrank leer für mindestens 6 Stunden.
4. Für eine gute Leistung des Kühlschranks, muss die Umgebungstemperatur maximal 32°C und die Umgebungfeuchtigkeit 65% betragen
5. Nach Platzierung des Fleisches benötigt der Kühlschrank 4-5 Stunden. Während des Dry Age Prozesses muss die Tür so wenig wie möglich geöffnet werden.

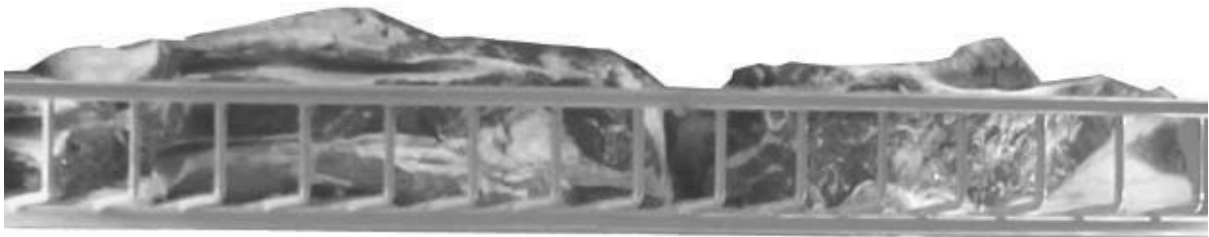
WICHTIGER HINWEIS:

DIE DIGITALEN STEUERKARTE WURDEN FÜR GENAUE FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT IN UNSERER FABRIK ABGESTIMMT. MIT AUSNAHME VON EINSTELLUNG DER INENTEMPERATUR, ÄNDER SIE AUF KEINEN FALL ANDERE PARAMETER DER STEUERKARTE. ANSONSTEN KANN DIE LEISTUNG DES GERÄTES BEEINTRÄCHTIGT WERDEN UND ES KÖNNEN ERNSTHAFTE PROBLEME AUFTRETEN.

VUE D'ENSEMBLE

En gastronomie moléculaire «Les techniques de cuisson et de ramollissement de la viande» est scientifiquement la question principale sur laquelle s'effectue le travail de base. Lorsque l'animal a été coupé, sa viande commence à durcir (24 heures s'il s'agit d'une viande de boeuf). Ce durcissement, appelé "Rigor Mortis", permet de réduire la procédure de vieillissement de la viande à 80% pendant plusieurs jours (10 jours pour la viande de boeuf).

La base de l'application Dry Age est le fait de tenir la viande dans une température de 2°C et de contenir une humidité de 80% ± 10%, sous observation, dans un environnement très propre et sans odeur. S'il y a un changement de la température constante, par exemple si la température augmente, la viande peut se détériorer, si l'appareil atteint la température en dessous de 0°C, la viande surgèlera et le traitement de vieillissement prendra fin. Nous pourrions observer des modifications sur la viande grâce à ce processus de vieillissement Dry Age; l'extérieur de la viande est constitué d'enzymes qui sont présentes et ces enzymes font une couche sombre brune et dure. Du côté interne, les enzymes continuent de travailler et la viande devient plus légère puisqu'elle perd de l'humidité. Cette évolution permet d'avoir une saveur de la viande plus intense. En outre, avec le processus de de cette vieillissement, les enzymes brillent à l'intérieur du tissu musculaire et permettent de rendre la viande plus douce. Les huiles fines dans le noyau de la viande fournissent de l'énergie au corps humain et sont très utiles à la réponse aux besoins de protéines très utiles. Tandis que la quantité de cholestérol est trop faible. Le goût est bien incontestable. Les réfrigérateurs Dry Age se présentent comme étant des éléments sans produisant de bactéries, dans un environnement sain, le tout en présentant le goût délicieux au client. L'armoire Dry Age doit être entre les températures de 2 à 5 degrés avant le dépôt des produits frais afin qu'il présente un produit sain. Les produits surgelés ou n'ayant pas été découpés fraîchement auront le risque de ne pas soumettre la même qualité souhaitée. Lorsqu'on découpe la couche brun externe, vous verrez toujours une viande rouge. Ceci est donc une viande bien marinée parce qu'elle est plus savoureuse et plus tendre.





Panneaux de contrôle, les alarmes et signes d'affichage LED

Les réfrigérateurs Dry Age de sont conçus pour une utilisation en trois tailles différentes. En dehors de l'affichage de contrôle de la température, cette armoire dispose en plus d'un panneau de contrôle de l'humidité. Pour le contrôle du panel, vous pourrez consulter le manuel d'utilisation du CONTROLE DE PANEL DIXELL .

Contrôle de panel pour l'humidité:

Le capteur d'humidité et le panneau de commande est disponible dans la série DR. Vous pouvez utiliser l'indicateur d'humidité situé sur le produit pour contrôler le taux d'humidité.



A Montrant qu'il y a du courant sur le groupe de refroidissement

B ONBouton ON/OFF Permettant de donner/couper de l'énergie

C Panel de contrôle d'humidité

SET Montrer et changer les données d'humidité

▲ augmenter la valeur

▼ diminuer la valeur

D panel de contrôle de la température, veuillez regarder le PANEL DE CONTRÔLE DIXELL DE

Les alarmes et explications du panel de contrôle de l'humidité

AL: Alarme montrant une humidité basse;

Veuillez dégivrer l'armoire manuellement. Lorsque le dégivrage est terminé, contrôlez les valeurs de l'humidité. Si les valeurs d'humidité ne changent toujours pas, veuillez prendre contact avec le service technique.

AH: Alarme montrant une humidité élevée;

Contrôlez si la porte est fermée. Veuillez prendre contact avec le service technique.

Conditions à prendre en considération lors du placement et de l'utilisation

- I. Les viandes doivent être placées sans affecter la circulation d'air dans chaque étagère, et la distance entre les deux étagères ne doivent pas être au moins 10 cm.
- II. Placer l'armoire dans un endroit à l'abri du soleil.
- III. Avant de commencer, fonctionnez votre armoire à vide pendant au moins 6 heures. Après avoir observé l'humidité et de la température souhaitée, placez la viande.
- IV. Pour avoir une performance maximale de l'armoire, la température ambiante doit être maximum à 32°C et l'humidité ambiante doit être à 65%.
- V. Après avoir placé la viande, l'armoire a besoin une durée de 4-5 heures pour qu'il se met en régime. Lors du processus Dry Age, la porte doit rester fermé le plus possible.

REMARQUE IMPORTANTE:

LES CONTRÔLES DES PANELS DES DIGITAUX ONT ETE REALISES POUR LE FONCTIONNEMENT LE PLUS CORRECT DEPUIS NOTRE USINE. EN DEHORS DE L'AJUSTEMENT DE LA TEMPERATURE INTERNE, NE PAS CHANGER LES PARAMETRES DU PANEL DE CONTROLE. DANS LE CAS CONTRAIRE, IL SE PEUT QU'IL Y A DES PROBLEMES DE PERFORMANCES ET DE DECLINS DANS L'APPAREIL.