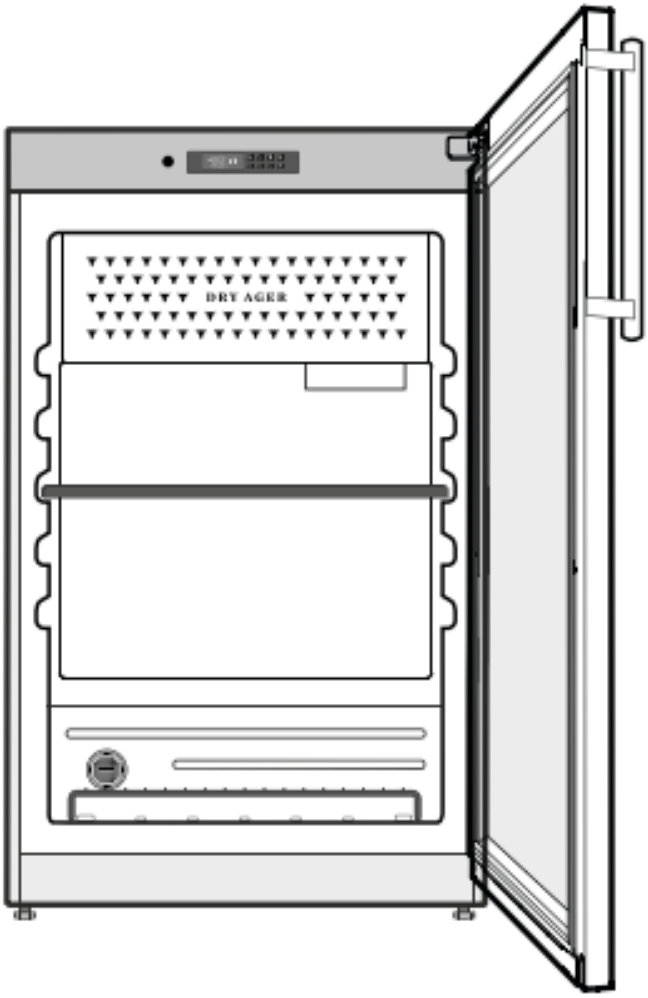
EST. 2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

UPUTSTVO

DRY AGER® DX 500 Premium S



Da li ste spremni za profesionalno zrenje mesa?

Započnite sa originalnim DRY AGEROM®!

SMARTAGING®

Dry Aging 3
Bezbednosne instrukcije i upozorenja 4
Klimatski rang 5
Ušteda energije 6
Električna sigurnost 6
Napomene o odlaganju otpada 6
Domet korišćenja uređaja 7
Emisija buke 7
Saveti za početnike 8
Opis uređaja 9
Integrisani sistemi 10
Dimenzije 11
Instalacioni crtež 11
Postavljanje uređaja 12
Priprema uređaja 13
Stavljanje hrane u uređaj 14
Operacije tokom rada uređaja 16
Isključivanje uređaja 16
Operacije i kontrolni elementi 17
Startne operacije 19
Rešavanje problema 25
Održavanje 26
Korisnički servis 27
Informacije u vezi uređaja 27
Izjava o odricanju odgovornosti 28
SmartAging® programi 29
Vodič za odabir odgovarajućeg programa 29
Zamena šarki i okretanje vrata 33

Dry Aging

Suvo zrenje mesa je jedna od najstarijih tehnika obrade mesa za koje je potrebno strpljenje i vreme. Zahvaljujući ovoj tehnologiji hrana dobija prefinjeniji ukus. Ukus i tekstura mesa se podižu na viši nivo sa nežnijom i sočnijom teksturom. Riba dobija intezivniji ukus, dok proizvodi poput šunke i salame dobijaju još lepši i istančaniji ukus.

Kako funksioniše Dry aging tehnologija?

Tokom suvog zrenja u originalnim DRY AGER ® uređajima, meso, riba, šunka, sir, kobasice sazrevaju u određenom vremenskom periodu na izuzetno preciznoj, kontrolisanoj vlažnosti i temperaturi i regulisanom kretanju vazduha. Hrana tokom zrenja u DRY AGER ® uređaju može da ,,diše,, i precizno sazri u odgovarajućoj mikroklimi. Originalni nemački DRY AGER ® uređaj za suvo zrenje mesa kombinuje tradicionalne proverene metode i savremenu tehnologiju, kako bi se dobili savršeni rezultati. Zahvaljujući SmartAging ® tehnologiji sa samo jednim klikom možete dobiti odgovarajuće parametre za zrenje mesa, ribe, sira, suhomesnatih proizvoda itd.

Sofisticirana Dry Aging tehnologija

Novi Dry Age Premium S modeli uređaja poseduju širok raspon podešavanja parametara, te u kombinaciji sa sofisticiranom Dry Aging tehnologijom omogućavaju zrenje širokog spektra proizvoda. Zahvaljujući novom razvijenom sistemu, moguća je kontrola temperature u opsegu od 0 do +30°C. Veoma bitnu ulogu u procesu zrenja mesa igra i HumiControl ® tehnologija, koja omogućava elektronsku kontrolu vlage unutar uređaja u opsegu od 40 do 90%. Uređajima za rad nije potreban priključak i rezervoar za vodu. Dovoljan im je samo priključak za napajanje od 230V.

Zajedno sa integrisanim DryReg® sistemom, postiže se mikroklima koja je savršena za sve tipove proizvoda, čak i uz veliku promenu okolne temperature.

100% Nemački kvalitet!

Mi verujem da ćete se zabaviti i uživati koristeći DRY AGER®.

Christian, Aron, Andreas i Manfred Landig

Bezbednosne instrukcije i upozorenja

- Kako bi se sprečile povrede lica koji radi sa uređajem ili oštećenja uređaja, uređaj treba da raspakuju i instaliraju lica koja su upoznata sa radom i samim uređajem.
- U slučaju da je uređaj oštećen prilikom isporuke, obratiti se dobavljaču neposredno pre puštanja mašine u rad.
- Da bi se garantovao siguran rad, obezbediti da je uređaj povezan i podešen kao što je opisano u ovom uputstvu.
- Isključiti uređaj iz struje ukoliko dođe do bilo kakve greške.
- Kada se isključuje uređaj, izvaditi utikač iz utičnice.
- Sve popravke i rad na uređaju može vršiti samo ovlašćeni serviser. Neovlašćen rad može biti krajnje opasan za korisnika. Isto važi i za promenu glavnog kabla za napajanje.
- Ne dozvoliti da otvoren plamen ili bilo kakav zapaljiv izvor dođe u kontakt sa uređajem. Prilikom transporta i čišćenja uređaja, proveriti da li je rashladno kolo u ispravnom stanju. U slučaju oštećenja, uveriti se da ne postoje zapaljivi izvori i ventilirajte prostoriju u kojoj se nalazi uređaj.
- Nemojte stajati na postolju ili se naslanjati na vrata uređaja ili ih koristiti u bilo koje druge svrhe.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina pa naviše, kao i osobe sa ograničenim fizičkim ili mentalnim osobinama, ili osobe sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su obučeni za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju moguće rizike. Deci se ne sme dozvoliti da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje od strane dece, ne sme se obavljati bez nadzora neke starije osobe.
- Izbegavati duži kontakt kože sa hladnim površinama ili sa ohlađenom/zamrznutom hranom. To bi moglo da izazove bol, ukočenost i promrzline. U slučaju dužeg kontakta sa kožom, treba preduzeti mere zaštite, npr. nositi zaštitne rukavice.
- Ne konzumirati hranu koja stoji predugo, moglo bi doći do trovanja hranom.
- Ne koristiti električne uređaje unutar uređaja.
- Ukoliko se uređaj zaključava, ne držati ključ unutar uređaja ili u blizini domašaja dece.
- Uređaj je namenjen za upotrebu u zatvorenom prostoru. Ne koristiti uređaj na otvorenom prostoru ili u područjima sa visokim procentom vode ili vlage.
- Ne skladištiti eksplozivne supstance ili u spreju zapaljive propelante kao što su butan, propan pentan itd., unutar uređaja. Električne komponente mogu izazvati curenje gasa. Lako zapaljivi sprejevi se mogu indentifikovati po štampanoj specifikaciji ili simbolu plamena na njihovoj ambalaži.
- LED svetlo osvetljava unutrašnjost uređaja i nije pogodno za osvetljenje prostorije.
- Prilikom transporta ili rada uređaja na nadmorskoj visini preko 1500 m, staklo na vratima se može slomiti zbog smanjenja pritiska vazduha. Polomljeni fragmenti su oštrih ivica i mogu izazvati ozbiljne povrede.
- Popravke i bilo kakve reparacije na uređaju, potrebno je obavljati samo kada je utikač vidno odspojen od utičnice.

UPOZORENJE!

- **NE KORISTITI BILO KAKVE MEHANIČKE UREĐAJE ILI DRUGA SREDSTVA ZA ODMRZAVANJE UREĐAJA, OSIM ONIH KOJE JE PREPORUČIO PROIZVOĐAČ.**
- **PRILIKOM PUŠTANJA U RAD UREĐAJA, KABL NE SME BITI OŠTEĆEN.**
- **OVAJ UREĐAJ SADRŽI UVC LAMPU. NEMOJTE GLEDATI DIREKTNO U IZVOR SVETLOSTI.**
- **NE KORISTITI BILO KAKVE ELEKTRIČNE KOMPONENTE UNUTAR UREĐAJA.**
- **VIŠESTRUKE UTIČNICE, PRODUŽNI KABLOVI I OSTALI ELEKTRIČNI UREĐAJI (NPR. HALOGENI TRANSFORMATORI) NE SMEJU SE KORISTITI SA OVIM UREĐAJEM.**
- **NE ZATVARATI OTVORE ZA INSTALACIJU U KUĆIŠTU UREĐAJA.**
- **NE OŠTEĆIVATI KRUG RASHLADNOG SREDSTA.**
- **OPASNOST OD STRUJNOG UDARA! MOŽE DOĆI DO POVREDA! SVE ELEKTRIČNE KOMPONENTE SU POKRIVENE. LED UNUTRAŠNJU RASVETU MOŽE SAMO ZAMENITI ILI POPRAVITI POSEBNO OBUČENO OSOBLJE ILI KORISNIČKA SERVISNA SLUŽBA.**
- **MOŽE SE JAVITI OPASNOST OD POVREDA USLED OŠTEĆENJA LED LAMPE. UKOLIKO JE POKLOPAC LED LAMPE OŠTEĆEN, POTREBNO GA JE ZAMENITI I NE SME SE GLEDATI DIREKTNO U OSVETLJENJE, JER MOŽE DOĆI DO OZBILJNIH POVREDA OČIJU.**

- **OVAJ SIMBOL JE PRIKAZAN NA KOMPRESORU I UKAZUJE NA OPASNOST OD ZAPALJIVIH MATERIJA.**

Klimatski rang

Klimatski rang ukazuje na sobne temperature na kojoj uređaj može raditi u cilju postizanja potpunog kapaciteta hlađenja.

- Klimatski rang je prikazan na tipskoj pločici.
- Položaj tipske pločice opisan je u poglavlju **Opis uređaja**.

Klimatski rang	Maksimalna ambijentalna temperatura	Maksimalna relativna vlažnost
7	35°C	75%

Minimalna ambijentalna temperatura na mestu ugradnje je 10°C.

NE KORISTITI UREĐAJ IZVAN NAVEDENOG OPSEGA TEMPERATURNE OKOLINE.

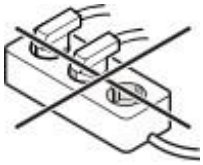
Ušteda energije

- Uvek obezbediti dobru ventilaciju. Ne prekrivati ventilacioni otvor i rešetke.
- Ventilacijske otvore uvek održavati čistim.
- Izbegavati pozicioniranje uređaja direktno na Suncu ili u blizni grejnih tela poput šporeta, radijatora ili sličnih izvora toplote.
- Potrošnja energije zavisi od uslova ugradnje npr. okolne temperature.
- Ne držati vrata frižidera dugo otvorenim.
- Nakupljena prašina povećava potrošnju energije. Jednom godišnje izduvati prašinu sa rashadne jedinice i metalne rešetke koja se nalazi sa zadnje strane uređaja.

Električna sigurnost

Uređaj se napaja samo sa naizmeničnom strujom (AC).

- Dozvoljeni napon i frekvencija su naznačeni na tipskoj pločici. Položaj tipske pločice opisan je u poglavlju **Opis uređaja**.
- Utičnica mora biti pravilno uzemljena i zaštićena.
- Okidačka struja osigurača mora biti između 10A i 16A.
- Utičnica se ne sme nalaziti iza uređaja, ona mora biti lako dostupna.
- Ne povezivati uređaj pomoću produžnih kablova i razvodnih utičnica.
- Ne koristiti samostalne regulatore (pretvaranje jednosmerne struje u naizmeničnu) ili priključke za uštedu energije.



Napomena o odlaganju otpada

Ovaj uređaj se koristi za višekratnu upotrebu i treba se pravilno odložiti. Uređaji koji više nisu u upotrebi, potrebno je odložiti na odgovarajući način u skladu sa svim propisanim lokalnim zakonima I propisima.

Prilikom bacanja uređaja, proveriti da rashladni sistem nije oštećen, kako bi se sprečilo nekontrolisano širenje štetnih materija u okolinu.

- Isključiti uređaj.
- Izvući utikač.
- Preseći glavni kabl.

UPOZORENJE!

- **Opasnost od gušenja usled kontakta sa ambalažnim materijalom i plastikom. Ne dozvoliti deci da se igraju ambalažnim materijalom. Pravilno odložiti ambalažni otpad na odgovarajuće mesto.**

Domet korišćenja uređaja

Uređaj je pogodan samo za zrenje i hlađenje mesa ili hrane u kućnim ili komercijalnim uslovima.

Sve ostale upotrebe uređaja nisu dozvoljene. Uređaj nije pogodan za čuvanje, hlađenje lekova, krvne plazme, laboratorijskih hemikalija ili slično – Medicinska direktiva 2007/47/EC u vezi sa osnovnim materijalom i proizvodom. Svaka zloupotreba uređaja može dovesti do oštećenja ili kvarenja hrane. Osim toga, uređaj nije pogodan za korišćenje u opasnim područjima.

Emisija buke

Visina buke tokom rada uređaja je ispod 70 dB(A) (snaga zvuka do 1pW).

SAVETI ZA POČETNIKE

Sledeći navedeni saveti ne zamenjuju detalje o operacionim instrukcijama, upozorenja i napomene o opasnostima u ovom priručniku.

1. Očistiti unutrašnjost DRY AGERA®. **Savet:** očistiti specijalnim DRY AGER® sredstvom za čišćenje (šifra:Z33145). Tokom čišćenja uređaja potrebno je aktivirati pre-cleaning program (P16). Trajanje procesa: 2 sata.

2. Ukoliko je poručeno, otpakovati so i ukloniti zaštitnu foliju. Blokove soli staviti u posudu od nerđajučeg čelika, koji se prethodno stavlja na dno unutrašnjosti frižidera. Proveravati svaka 2 do 3 dana da li ima vode na blokovima soli, ukoliko ima prebrisati ih.

3. Uključiti uređaj na utičnicu od 220 do 240V.

4. Dry Ager uređaji Premium S serije, imaju dva režima rada:

Standardni režim

Na displeju se prikazuje vrednost vlažnosti i temperature. Oni se mogu podesiti u opsegu od 0 do 30°C i 40 do 90% rH. Fabrička postavka uređaja pri pokretanju je 1,5°C i 82% vlažnosti. Ova postavka je idealna za zrenje govedine ili svinjetine.

SmartAging® režim

SmartAging® program (,,PG,, + broj programa) i temperatura se prikazuju na displeju. Broj programa je odgovarajuć za određeni proizvod (detaljnije u nastavku ovog uputstva).

5. Uvek koristiti zaštitne rukavice kada se dolazi u kontakt sa mesom. Ne dodirivati meso bez zaštitnih rukavica!

6. UVC lampa i filter sa aktivnim ugljem se moraju menjati na svakih godinu dana, kako bi uređaj funkcionisao pravilno. Pre zamene, na ekranu će se prikati obaveštenjao njihovoj zameni.

7. Meso koje se stavlja u uređaj treba da bude sveže, najbolje da je staro maksimalno 5 dana od klanja. Takođe, pogodno je i meso koje je stajalo u vakuum maksimalno do 14 dana (obavezno ukloniti foliju).

Savet za Dry Aged govedinu: najbolje je koristiti mlado goveđe meso koje je prošarano mašću.

8. U DRY AGER uređajima meso se može postaviti na kukama ili na policama.

9. Nosivot mesa na kukama: maksimum 2 polutke dužine od po 0,5m po kuki, za koje su potrebna i 2 nosača kuka.

10. Kapacitet mesa na policama: Maksimalno 20 kg komada ili odrezaka mesa.

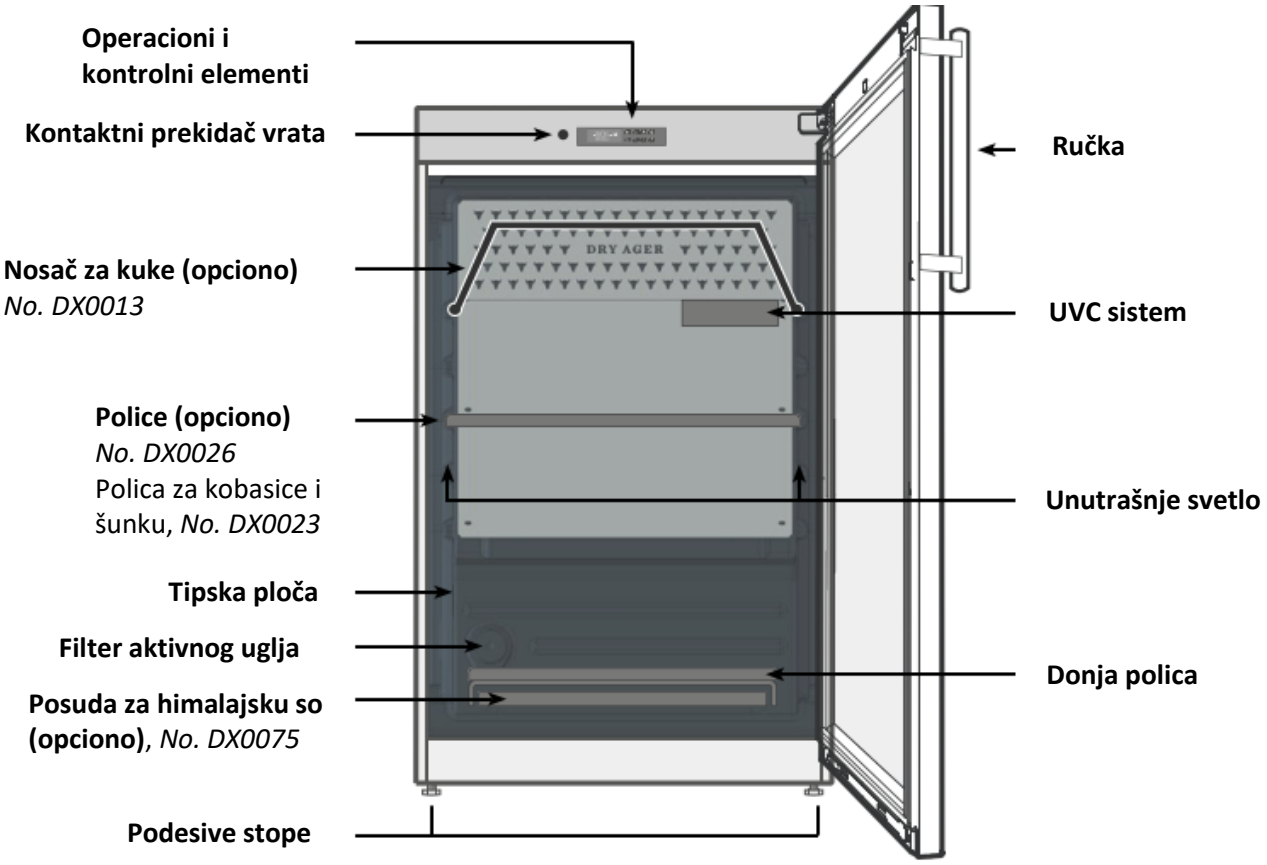
Savet: Najbolje je staviti meso sa dobrim slojem masti i da je sa kostima.

11. Idealno vreme zrenja je od 21 do 28 dana, ali je moguće i vreme starenja preko 4 nedelje. Proizvodi tada dobijaju intezivniji ukus.

Dry Aging biblija

Sve detaljnije informacije u vezi suvog zrenja mesa i namirnica možete pronaći u našoj Dry Aging Bibliji.

Opis uređaja



Integrisani sistemi

SmartAging®

Širok spektar suvog zrenja proizvoda zahvaljujući unapređenom kontrolnom sistemu. Moguće je zrenje govedine, svinjetine, divljači, živine, šunke, kobasica, ribe, sira, vina, začinskog bilja, testenine i voća.

DX TasteReg®

Mogućnost odabira tri različita inteziteta zrenja proizvoda (osnovni/srednji/intezivni*).

* nije moguće za sve proizvode

Humicontrol®

Elektonska kontrola vlage u procentima od 60 do 90% (za ovaj sistem nije potreban dotok vode ili posuda za vodu).

DX Airreg®

Optimalna cirkulacija vazduha. Savrsenu svežinu i cirkulaciju vazduha obezbeđuje filter aktivnog uglja i UVC lampa za dezinfekciju.

DX LED unutrašnje svetlo

Svetlosni spektar ne sadrži ultraljubičasto zračenje, rezultat je minimalna proizvedena toplota, koja ne utiče na temperaturu mesa.

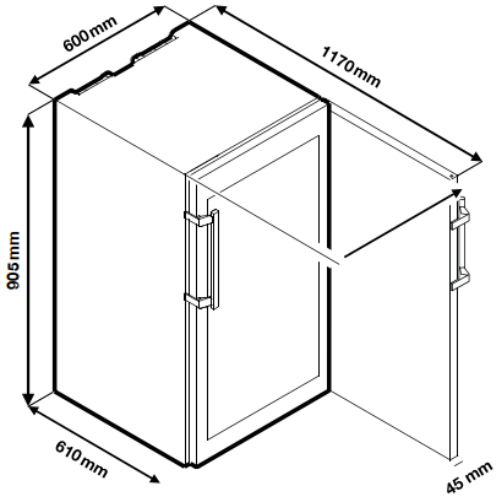
Automatsko odleđivanje, automatsko isparavanje kondezacione vode.

Optički i zvučni alarmni signal.

Vrata koja se zaključavaju i lako okretanje vrata sa šarkama u drugi položaj.

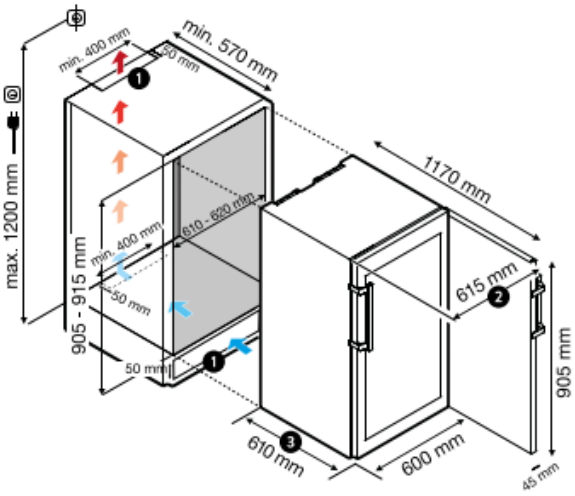
Magnetna zaptivka na vratima.

Dimenzije

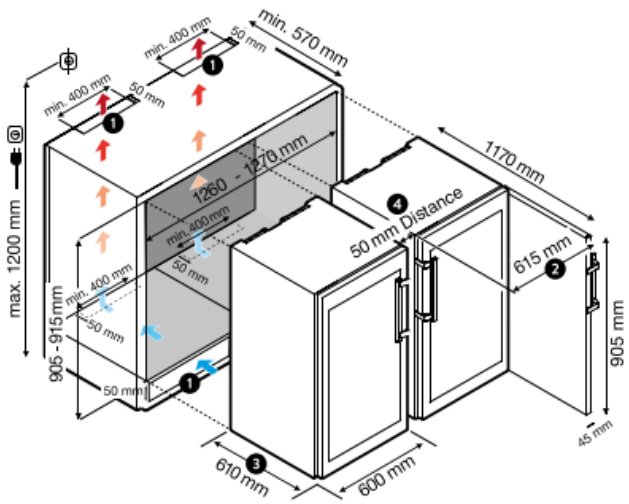


Instalacioni crtež

Zasebna jedinica



Dve jedinice jedna do druge



① Neophodni su ventilacioni otvori. **Minimalna veličina: 200 m².** Moguće je bočno ili na zadnjoj strani.

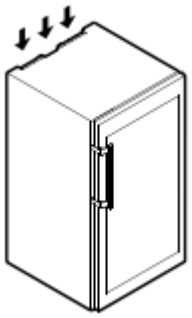
② Ukupne dimenzije sa otvorenim vratima: **615 mm.**

③ Ukupna dimenzija kućišta + vrata (istureno): **610 mm.**

④ Dry Ager nerđajuća razmaknica dostupna je kao dodatna oprema.

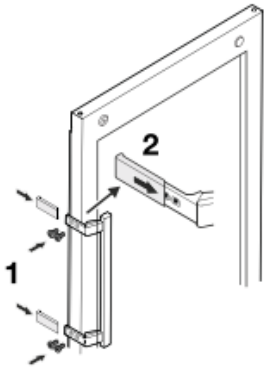
Postavljanje uređaja

- Izbegavati pozicioniranje uređaja direktno na Sunce ili u blizini šporeta, radijatora ili sličnih izvora toplote.
- Pod na kojem stoji uređaj treba da bude ravan i horizontalan. Sve neravnine na podlozi izravnati pomoću podesivih nožica.
- **Ne pokrivati ventilacione otvore i rešetke.**

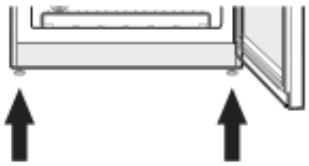


- Standard EN 378 navodi da prostorija u kojoj treba da se instalira uređaj mora imati zapreminu od 1m^3 po 8kg rashladnog sredstva P600, koji se koristi u uređaju, kako bi se izbeglo stvaranje zapaljivih gasova/smeša u prostoriji u kojoj se taj uređaj nalazi u slučaju da dođe do curenja u rashladnom krugu uređaja. Količina za hlađenje koja se nalazi u uređaju, naznačeno je na pločici sa unutrašnje strane uređaja.
- Uređaj uvek postaviti direktno na zid.

- Instalirati kvaku na vratima.
  1. Zavrnuti kvaku na odgovarajuće mesto.
  2. Pritisnuti pritisne ploče.



- Postaviti uređaj na krajnju poziciju mesta montaže. Produžiti podesive nožice u donjem delu šarke nosača.

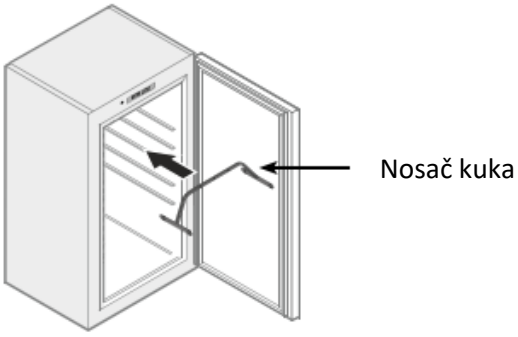


Priprema uređaja

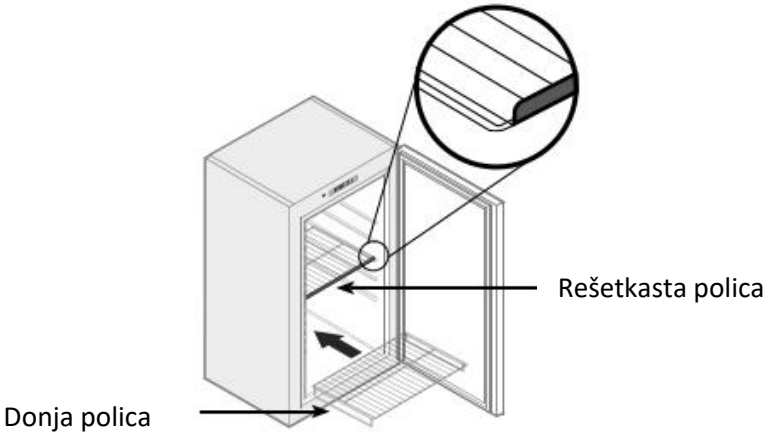
1. Čišćenje uređaja i dodatne opreme

Pogledati poglavlja u vezi čišćenja uređaja i dodatne opreme.

2. Ubacivanje nosača kuka



3. Ubacivanje polica i posude za himalajsku so



Stavljanje hrane u uređaj

Važna napomena: da bi se dobio optimalni krajnji proizvod, uređaj se ne sme preopteretiti proizvodima i potrebno je obezbediti dovoljno prostora između komada proizvoda, kako bi se obezbedila optimalna cirkulacija vazduha.
Na primer, za suvo zrenje kobasica u DX 500 Premium S optimalna količina proizvoda unutar uređaja je oko 4 kg.

1. **Odabir hrane**

VEOMA BITNO

U uređaj uvek stavljati hranu, koja je čuvana i termički obradjena u dobrim higijenskim uslovima.

Saveti za odabir mesa:

- Meso koje se stavlja u uređaj treba da bude sveže, najbolje da je staro maksimalno 5 dana od klanja ili meso koje je stajalo u vakuumu maksimalno do 2 nedelje (obavezno ukloniti foliju tokom zrenja).
- Sečeni komadi mesa bi trebali da budu težine oko 2 do 4 kg i da su sa kostima.
- Kako bi kaliranje mesa bilo što manje tokom zrenja, korisiti meso sa što debljim slojem masti.
- Preporuka za Dry age meso: najbolje je juneće meso da je prekiveno sa debelim slojem masti i da je prošarano mašću.

2. **Koliko je potrebno da bi se dostigla zadata vrednost temperature?**

VEOMA BITNO

Pre nego što se uređaj napuni hranom, potrebno je sačekati da uređaj dostigne zadatu vrednost temperature.

Napomena: Za pravilno funkcionisanje regulacije vlažnosti, uređaj treba napuniti hranom.

3. **Punjenje uređaja**

VEOMA BITNO

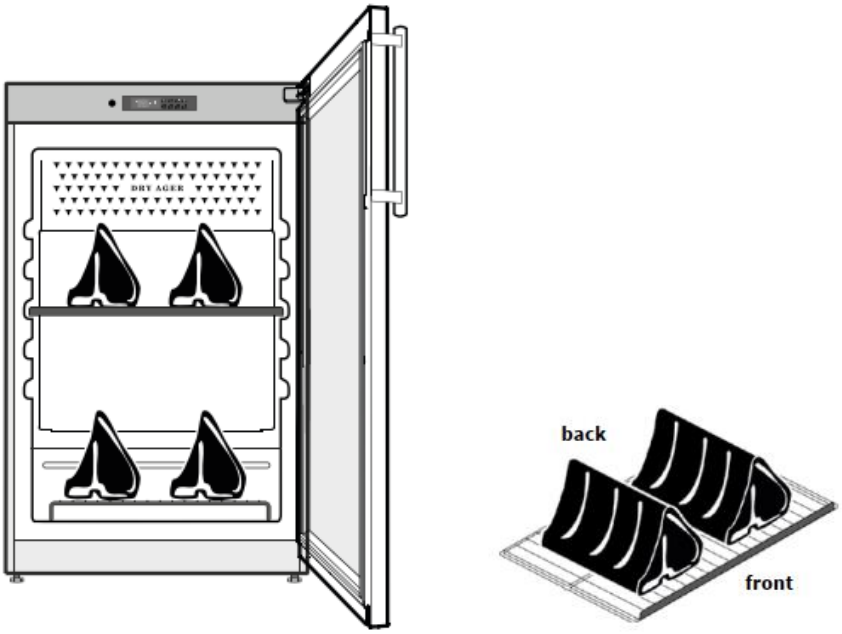
Zamrznuto meso nikad ne stavljati u uređaj. Potrebno ga je odmrznuti, pre nego što se stavi u uređaj.

Prilikom rukovanja hranom, obavezno nositi čiste zaštitne rukavice.

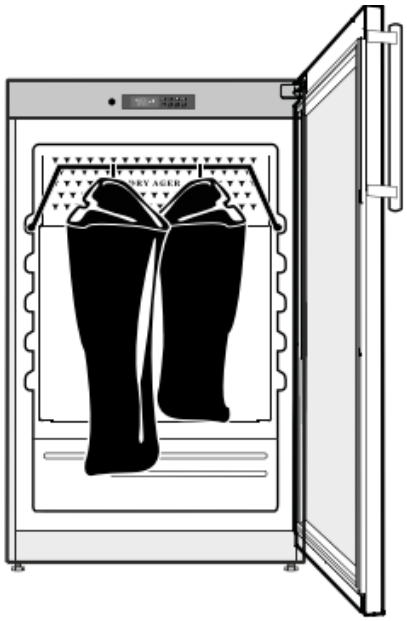
Za optimalne uslove zrenja mesa, veoma je bitno da se uređaj ne pretrpa hranom i da je dobra cirkulacija vazduha između komada hrane.

Opcija 1. Pozicioniranje komada mesa na policana u uređaju

- Postaviti komade mesa, kao što je prikazano na donjoj slici: obezbediti dovoljan razmak između komada mesa i unutrašnjih strana uređaja.



Opcija 2. Pozicioniranje komada mesa na kukama u uređaj



3. Vreme zrenja

Optimalno zrenje mesa varira od mnogo parametra. Preporuke za zrenje mesa su sledeće:

Sveže meso od govedine: približno od 21 do 28 dana.

Sveže meso od svinje: približno od 14 do 21 dana.

Vakum pakovano meso (pre procesa zrenja mesa, ukloniti foliju tj. izvaditi meso iz kese): okvirno od 14 do 18 dana.

Operacije tokom rada uređaja

VEOMA BITNO

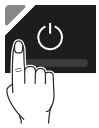
Da bi se održalo željeno klimatsko stanje unutar uređaja, potrebno je obezbediti mrežno napajanje, koje se neće često prekidati.

*Redovno čistiti uređaj (videti poglavlje **Čišćenje uređaja**).*

*Tokom zrenja mesa, redovno proveravati hranu u uređaju. Ukoliko se pojavi buđ, neobičan miris (npr. opor, truli) ili neke druge kontaminacije na hrani, potrebno je odložiti u skladu svim lokalnim pravilima i propisima. Nakon toga uređaj očistiti prema upustvu u poglavlju **Čišćenje uređaja**.*

Isključivanje uređaja

Nakon procesa zrenja proizvoda u uređaju i pre čišćenja uređaja, potrebno ga je isključiti, na sledeći način:



Pritisnuti ⏻ dok se ne prikaže ,,OFF" na displeju i dok LED 4 ne zasvetli. Uređaj se tad nalazi u standby modu I kompresor je isključen.

Ukoliko želite da isključite uređaj na određeno vreme, izvući utikač iz utičnice. Očistiti uređaj i ostaviti vrata uređaja otvorenim, kako bi se izbegli neprijatni mirisi.

Operacije i kontrolni elementi

Kontrolna dugmad

Selektovanje programa:

- Standardni režim: ,,Std,,
- SmartAging Program: ,,PG,, + broj programa

Vreme SmartAging programa.

Dugme za povećavanje vrednosti.
On/Off dugme za UVC sterilizaciju.
U standardnom režimu ,, dry,, za Dry Aging proces ili ,, SAL,, za salame.

Dugme za smanjenje prikazane vrednosti.

Pregled/promena podešene temperature u **standardnom režimu.**

Pregled/promena vlažnosti u **standardnom režimu.**
Izabrati ili zameniti parametar u konfiguracionom meniju kontrolera.

Dugme za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg osvetljenja.

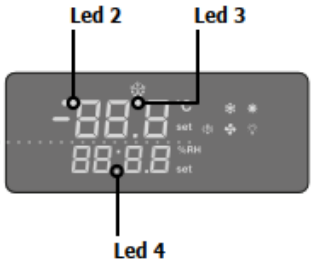
Dugme za uklučivanje/isključivanje uređaja.

Kombinacije kontolnih dugmadi

Zaključavanje i otključavanje tastature.

Pozivanje konfiguracionog menija za resetovanje parametra UVC sterilizacije.

Simboli i oznake



Temperaturni displej

_____

Standardni režim:
Prikaz vlažnosti

SmartAging režim:
,,PG,, + broj programa

Led/Simbol	Režim	Funkcionisanje
Led 4	Uključeno	Jedinica je u stand-by režimu, decimalna jedinica
°C	Uključeno	°C temperaturna jedinica
❄	Uključeno	Hlađenje
❄	Treperenje	Odloženo hlađenje
Led 3	Uključeno	Aktivirano je odmrzavanje
☀	Uključeno	Zagrevanje
set	Treperenje	Podešavanje temperature/podešavanje vlažnosti

	Uključeno	Akustični alarm
	Uključeno	Pokretanje ventilatora
%RH	Uključeno	Relativna vlažnost u %
Led 2	Uključeno	UVC dezinfekcija je aktivna
	Uključeno	Unutrašnje svetlo je uključeno
	Treperenje	Unutrašnje svetlo je aktivno tokom otvaranja vrata

Startne operacije

1. Električna konekcija

Pažljivo pročitati poglavlje **Električna sigurnost**, pre nego što se uređaj priključi na utičnicu.

2. Uključivanje uređaja ON

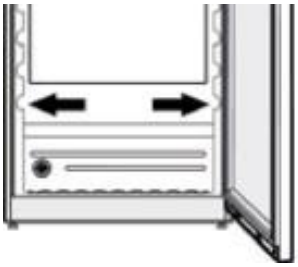
Pritisnuti dok se ekran ne uključi.

3. Uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svetla

Pritisnuti dugme sa slike kako bi se uključilo unutrašnje svetlo. Kako bi se ugasilo svetlo, ponoviti operaciju.

Unutrašnje svetlo

Unutrašnje LED svetlo je ugrađeno sa obe strane unutar komore.



Da bi se povećala (smanjila) jačina LED svetla, potrebno je šraficegorm okrenuti zavrtanj u smeru kazaljke na satu (suprotno od smera kazaljke na satu) (maksimalni ugao rotacije ~ 300°).

NAPOMENA

Za zamenu LED unutrašnjih lampi obratiti se sertifikovanom serviseru ili distributeru.

UPOZORENJE!

- Ukoliko je uklonjen zaštitni poklopac LED lampe, nikako ne gledati direktno u svetlo. Svetlo može oštetiti vid.

4. Uključivanje UVC sterilizacije

Pritisnuti dugme sa slike, sve dok se ne upali Led 2 na displeju.

NAPOMENA

Tokom procesa zrenja mesa, potrebno je uključiti UVC lampu za dezinfekciju.

DRY AGER® Premium S uređaji mogu obavljati operacije u dva različita režima:

Standardni i SmartAging® režim.

5. Standardni režim

Suvo zrenje mesa, šunke i kobasica

Na displeju se prikazuje vrednost temperature i vlažnosti. U odnosu na SmartAging® programe, podešavanje temperature i vlage se može ručno podesiti između 0 do +30°C, odnosno 40 do 90% rH. Fabričke vrednosti prilikom pokretanja uređaja su 1,5°C i 82%. Ovi parametri su idealni za suvo zrenje govedine ili svinjetine.

5.1. Aktiviranje standardnog režima

Ukoliko su prikazani temperatura i vlažnost, standardni režim je aktiviran. Ukoliko je aktiviran SmartAging® režim (,,PG,, + broj programa), potrebno je pratiti sledeće korake kako bi se aktivirao standardni režim.

1. Pritisnuti dugme

2. Pritiskom na strelice gore/dole listaju se svi programi koje poseduje ovaj uređaj. Izlistati sve programe,dok se ne prikaže ,,Std,, na displeju. Dužim pritiskom i držanjem ovih strelica programi se mogu brže izlistati.

3. Nakon par sekundi standardni režim će se aktivirati i na displeju će se prikazati vrednosti trenutne temperature i vlage.

5.2. Suvo zrenje šunke i kobasica

Razlika između suvog zrenja kobasica i šunke i suvog zrenja drugih proizvoda, je to što se ciklisi zrenja u standardnom režimu razlikuju u svojim podrežimima zrenja:

- Parametar **,,dry,,:** za Dry Aging
- Parametar **,,SAL,,**: za proizvode poput šunke i kobasice

Fabrički je podešen parametar **,,dry,,.** Kako bi se prebacivali iz jednog podrežima u drugi potrebno je pratiti sledeće korake:

1. Pritisnuti strelicu na gore. Displej će pokazivati ,,SAL,, ili ,,dry,,.

2. Pritiskom dugmeta sa oznakom kapljice, doći će do treperenja ,,SAL,, ili ,,dry,, oznake.

3. Pritiskom strelica gore/dole ⏶/ ⏷ izabrati odgovarajući podrežim.

4. Nakon odabranog režima, pritiskom dugmeta sa oznakom kapljice potvrđuje se izabrani podrežim.

5. Nakon kratkog vremena, displej će se vratiti u standardni svoj prikaz.

5.3. Podešavanje temperature

1. Pritisnuti i držati dugme 5 sekundi prikazano na slici, dok se ne prikaže i dok ne počne vrednost temperature da treperi.

2. Pritiskom na strelice gore/dole podesiti željenu temperaturu.

3. Ponovnim pritiskom dugmeta prikazanog na slici potvrđuje se zadata temperatura.

5.4. Podešavanje vlažnosti

1. Pritisnuti i držati 5 sekundi dugme prikazano na slici, dok se ne prikaže i dok ne počne vrednost vlažosti da treperi.

2. Pritiskom na strelice gore/dole podesiti željenu vlažnosti.

3. Ponovnim pritiskom dugmeta prikazanog na slici potvrđuje se zadata vrednost vlažnosti.

6. SmartAging® režim

SmartAging® program (,,PG + broj programa) i temperatura su prikazani na displeju.

6.1. Selektovanje SmartAging® programa

Izabrati odgovarajući programa.

Savet: Pored programa za suvo zrenje mesa i suhomesnatih proizvoda, uređaj poseduje i specijalne programe poput program predćišćenja uređaja ili program za zrenje mesa u vakuum kesama.

6.2. Pokretanje SmartAging® programa

1. Pritisnuti dugme prikazano na slici. LED 2 i LED 3 lampice će zatrepereti.
2. Pritiskom strelica gore/dole izabrati odgovarajući program. Program će se automatski pokrenuti nakon par sekundi.
3. Na displeju će se pokazati trenutna temperatura i odabrani SmartAging program® (,,PG,, + broj programa).

4. Kada je pokrenut program, pritiskom dugmeta sa simbolom sata može se očitavati vreme rada programa. Prikazana vrednost puta 10 je preostalo vreme u satima, dok ukoliko je program bez vremenskog rada, na displeju se prikazuje ,,0,1,,.

Ukoliko je već pokrenut neki program, a vi želite da ga zamenite sa drugim, prilikom pokretanja drugog programa, on će se automatski aktivirati ispočetka.

6.3. Zaustavljanje SmartAging® programa

Nakon automatskog prekida rada programa, proizvod se može izvaditi iz uređaja ili se može ostaviti još da odleži u uređaju do željenog stepena zrenja ili tvrdoće (npr. proizvodnja sirovih kobasica).

Kako bi se pre vremena zaustavio rad programa, potrebno je aktivirati standardni režim. Uređaj se u ovom slučaju reguliše ponovo prema unapred podešenim vrednostima.

Zahvaljujući knjizi Dry Aging biblija mogu se dobiti sve informacije o programima i novoj tehnologiji koje koriste ovi uređaji.

Zaključavanje i otključavanje tastature (opciono)

Kontrolna dugmad se mogu zaključati i otključati. Za ove funkcije potrebno je pratiti sledeće korake:

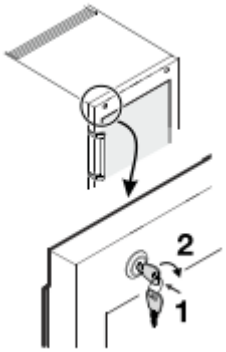
Zaključavanje

Pritisnuti i držati 3 sekunde dugmad sa oznakama ⏶ i ⏷ . Nakon toga će se na displeju će se prikazati ,,Pof,, .

Otključavanje

Pritisnuti i držati 3 sekunde dugmad sa oznakama ⏶ i ⏷ . Nakon toga će se na displeju će se prikazati ,,Pon,, .

Zaključavanje i otključavanje vrata (opcino)



Brava na vratima uređaja je opremljena sigurnosnim mehanizmom.

Zaključavanje uređaja:

- Ubaciti ključ, kao što je strelicom 1 prikazano na slici
- Okrenuti ključ za 180°C

Da bi se otključao uređaj, mora se ponoviti isti postupak.

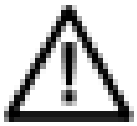
Savet:

U slučaju instalacije dva frižidera jedan do drugog, napraviti razmak od 5 cm između uređaja, kako bi bilo adekvatnog razmaka za zaključavanje uređaja.

UPOZORENJE!

- **Ključ čuvati dalje od uređaja i van domašaja dece.**

Čišćenje uređaja



UPOZORENJE!

- Pre čišćenja isključiti uređaj. Izvući utikač iz utičnice.
- Da bi se izbegla bilo kakva oštećenja uređaja ili rizici od povreda, za čišćenje uređaja ne koristiti čistače na paru.

VEOMA BITNO

Ne koristiti abrazivne sunđere. Ne koristiti ambrazivna sredstva za čišćenje na bazi kiselina ili hemijskih rastvarivača. Pre čišćenja celog uređaja, prvo testirati sredstvo za čišćenje na nekoj manjoj površini.

Ne brisati površine od nerđajućeg čelika, prljavim krpama i odećom.

Uveriti se da voda i deterdžent nisu prodreli u električne delove i ventilacioni panel (predeo gde se nalazi logo ,,glave bika" I UVC lampe za sterilizaciju). Ne koristiti previše vlažne sunđere i krpe.

Paziti da tipska pločica ne bude oštećena. Njeno prisustvo je bitno za korisnički servis i garantne uslove uređaja.

Učestalost postupka čišćenja

Redovno čistiti spoljašnjost i unutrašnjost uređaja i dodatne opreme, prateći sledeće korake od 1. do 4.

1. **Pripema uređaja za čišćenje**
   - Koristiti čiste zaštitne rukavice.
   - Izvaditi sve proizvode koji se nalaze unutar uređaja i odložite ih privremeno na neko hladno mesto.
   - Isključiti uređaj. Zatim izvući utičak iz utičnice.
   - Izvaditi svu dodatnu opremu unutar frižidera poput polica, kuka, nosača kuka itd.

2. **Čišćenje dodatne opreme**
   - Očistiti kuke, police i posudu za so sa vrućom vodom i odgovarajućim deterdžentom za čiščenje kao što je DRY AGEROVO® specijalno sredstvo za čišćenje.
   - Očistiti ostalu dodatnu opremu prema uputima u ovom uputstvu.

3. **Čišćenje unutrašnjosti uređaja**
   - Uzeti rastvor vode i deterdženta (mlaka voda + odgovarajući deterdžent kao što je DRY AGER® specijalno sredstvo za čišćenje) i mekom krpom ili sunđerom, prebrisati unutrašnjost uređaja.
   - Zatim uređaj prebrisati suvom mekom krpom.
   - Ukoliko je potrebno, ponoviti prethodni proces.

4. **Pokretanje programa za čišćenje**
    - Nakon svakog procesa zrenja, pored opisanog 1 i 3 programa, može se aktivirati i program predčišćenja (P16). Vrema trajanja programa je 2 sata.

5. **Čišćenje spoljašnjosti uređaja**
    - Očistiti spoljašnjost i unutrašnjost vrata sa čistom i mekom krpom. Ukoliko je neophodno, uređaj se može čistiti i sredstvima za čišćenje nerđajućeg čelika i sredstvima za čišćenje stakla.

Rešavanje problema

Kvarovi

Uvidom sledećih uzoraka, mogu se rešiti greške koje se javljaju.

- **Uređaj ne funkcioniše:**
    - Da li je uređaj uključen?
    - Da li je utikač pravilno postavljen u utičnicu?
    - Da li je osigurač ispravan?
- **Glasni zvukovi mašine:**
    - Da li je uređaj postavljen čvrsto na pod?
    - Da li je uređaj blizu objekta koji vibriraju? Imati na umu da se buka izazvana ventilacijom ne može izbeći.
- **Temperatura nije dovoljno niska:**
    - Da li je podešavanje temperature ispravno (pogledati poglavlje **Podešavanje temperature**)?
    - Da li odvojeni instalirani termometar očitava pravilno temperaturu?
    - Da li ventilacioni sistem ispravno radi?
    - Da li je uređaj postavljen preblizu izvora toplote?
- **Kondezat se smrzava I ne teče niz odvod kondezata.**
    - Očistiti odvod kondezata.

Ako se uz pomoć gore navedenih uzorka ne mogu rešiti kvarovi, obratiti se najbližoj servisnoj službi (pogledati poglavlje **Korisnički servis**).

Poruke o greškama

U sledećoj tabeli su prikazane poruke o greškama. Njih prate i zvučni alarm, koji se može isključiti pritiskom bilo koje tipke na upravljačkoj tastaturi.

Poruka	Mogući razlozi grešaka	Uticaj greške na uređaj	Rešenje
P1	Greška vazdušnog temperaturnog senzora.	Hlađenje i grejanje je isključeno.	Kontaktirati korisnički servis.
P2	Greška evaporatornog senzora.	Odmrznuti u fiksnim vremenskim intervalima.	
P3	Greška senzora za vlagu.	Kontrola vlage nije aktivna.	
HA	Alarm visoke temperature.	Regulacija je nepromenjena.	
LA	Alam niske temperature.	Regulacija je nepromenjena.	
HHA	Alarm visoke vlage.	Regulacija je nepromenjena.	
LHA	Alarm niske vlage.	Regulacija je nepromenjena.	
dA	Alam za vrata: Vrata su otvorena.	Regulacija je nepromenjena.	Poruka će se ukloniti, čim se zatvore vrata.
UCC	Radni vek UVC lampe je istekao.	Regulacija je nepromenjena.	Pogledati poglavlje **Održavanje.**

Održavanje

UVC sijalica i filter aktivnog uglja

UV sijalica

- Tip: HNS 5W 2G7 DX
- Snaga sijalice: 5W
- Napon sijalice: 24V
- Početno UV zračenje > 0,16 W/m2

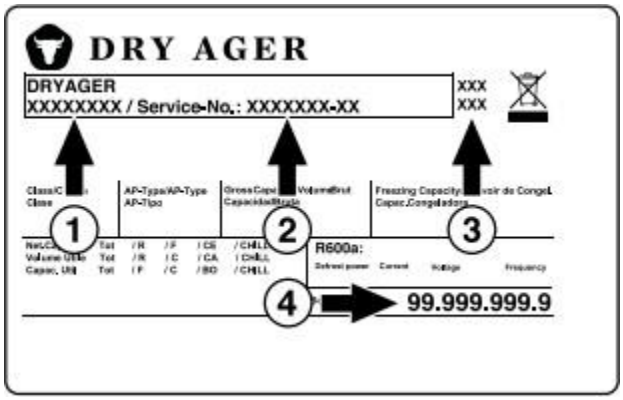
UVC sijalica I filter aktivnog uglja je potrebno zameniti, ukoliko se pojavi UCC alarmna greška na kontrolnom displeju.

Obavezno se pridržavati ovih smernica za održavanje. Ukoliko uređaj nema dovoljnu količinu UVC svetlosti, uređaj neće pravilno raditi.

Rešenje

Naručiti novu originalnu DRY AGER® UVC sijalicu (šifra: DX0101) I filter aktivnog uglja (šifra: DX0110) i zameniti oba dela prema navedenim uputstvima.

Korisnički servis



Kada se kontaktira korišnički servis, potrebno je dostaviti podatke sa tipske pločice tj. serijski I servisni broj sa tipske pločice. Detaljnije informacije pogledati u poglavlju **Informacije u vezi uređaja**.

Informacije u vezi uređaja

① Oznaka tipa: _____

② Servisni broj: _____

③ Sufiks broj: _____

④ Serijski broj: _____

Datum kupovine: _____

Gde je kupljeno: _____

Izjava o odricanju odgovornosti

Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za fizičko oštećenje robe, čak I ako je uređaj oštećen u garantnom roku. Proizvođač takođe isključuje svu ličnu odgovornost u slučaju povreda usled nepravilnog skladištenja ili upravljanja uređajem.

SmartAging ® programi

Kako biste odabrali odgovarajući program za vaš proizvod, potrebno je pratiti sledeća pitanja:

1. Koja je vrsta proizvoda?

Meso **Šunka**

Riba **Sir**

Kobasica **Živinsko meso**

Vino

Ukoliko vas zanimaju detaljnije informacije u vezi pravljenja i zrenja kobasica, šunke i ribe u našoj knjizi Dry Ager biblija možete naći sve detalje o pripremi ovih proizvoda.

2. Pitanja u vezi zrenja mesa

2.1. Koja vrsta i deo mesa treba da zri sa kostima ili bez?

2.2. **Koji je stepen ,,mramornosti,, mesa?**
Zahvaljujući prikazanoj donjoj grafici, možete odrediti ,,prošaranost,, mesa.

Stepen mramornosti1 (MG1)

Stepen mramornosti 2 (MG2)

Stepen mramornosti 3 (MG3)

3. Kojeg inteziteta bi trebao biti ukus?

Zahvaljujući **DX TasteReg®** izabrati željeni intezitet ukusa koristeći sledeću tabelu.

Proizvod	Intezitet	Ukus
Govedina	Osnovan	Sveže,mesnat,blago orašast, sladak ukus
	Intezivnan	Orašasto,puterast, marcipanski ukus
	Intezivan +	Pikatno, aromatično, kremasto, mošusno intezivan ukus, sa notom ukusa tartufa
Svinjetina	Osnovan	Svežeg i mesnatog ukusa
	Intezivan	Dobro izbalansiran, harmonično orašasti ukus
	Intezivan +	Brašunasto pun, struktuisan i intezivno sazreo ukus
Divljač	Osnovni	Fin, topao i karakterističan zemljani ukus
	Intezivan	Kestenjasto bademast aromatičan ukus
Jagnjetina	Osnovan	Aromatično glatko mediteranski ukus
	Intezivan	Karakteristično gorak biljni mediteranski ukus
Živina	Osnovan	Puterasto medno cvetni ukus
Riba	Osnovan	Dobro teksturiran, autentičan i veoma izražen ukus

4. Odabir odgovarajućem SmartAging® programa

Zahvaljujući donjoj tabeli izabrati odgovarajući program na uređaju.

Vodič za odabir odgovarajućeg programa

Dry Aged govedina				
Deo	**Mramornost mesa**	**Intezitet ukusa**		
		Osnovni	Intezivni	Intezivni +
Sa kostima				
Cela leđa sa ili bez filea	1	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	Nije moguće
	2	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
	3	P1 (21 dan)	P4 (42 dana)	P12 (56 dana)
Prime Rib	1	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	Nije moguće
	2	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
	3	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P12 (56 dana)
Rebra	1	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	Nije moguće
	2	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
	3	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P12 (56 dana)
Sirloin	1	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	Nije moguće
	2	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
	3	P1 (21 dan)	P4 (42 dana)	P12 (56 dana)
Chuck eye stejk	1	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)	Nije moguće
	2	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)	P5 (28 dana)

	3	P1 (21 dan)	P5 (28 dana)	P3 (42 dana)
Noga	1	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)	Nije moguće
	2-3	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)	P5 (28 dana)
Kolenica	1	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
	2-3	P6 (7 dana)	P1 (21 dan)	P2 (21 dan)
Kratka rebra	1	P6 (7 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
	2-3	P6 (7 dana)	P1 (21 dan)	P2 (21 dan)
Bez kostiju				
Tenderloin	1	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	Nije moguće
	2	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	P9 (28 dana)
	3	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	P5 (28 dana)
Rebro	1	P1 (21 dan)	P2 (21 dan)	Nije moguće
	2-3	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)	P5 (28 dana)
Rump Cap	1	P8 (14 dana)	P1 (21 dana)	Nije moguće
	2-3	P1 (21 dana)	P9 (28 dana)	P5 (28 dana)
Top side	1	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
	2-3	P9 (28 dana)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
Shoulder Clod	1	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
	2-3	P9 (28 dana)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
Tri Tip	1	P8 (14 dana)	P1 (21 dana)	Nije moguće
	2-3	P9 (27 dana)	P3 (42 dana)	P4 (42 dana)
Jezik	-	P1 (21 dan)	P3 (42 dana)	Nije moguće
Srce	-	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće

Dry Aged svinjetina				
Deo	**Mramornost mesa**	**Intezitet ukusa**		
		Osnovni	Intezivni	Intezivni +
Sa kostima				
Cela leđa sa ili bez filea	1	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	Nije moguće
	2	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	P9 (28 dana)
	3	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	P5 (28 dana)
Noga	1	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	Nije moguće
	2	P7 (7 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
	3	P7 (7 dana)	P1 (21 dan)	Nije moguće
Glava	1-3	P8 (14 dana)	P1 (21 dan)	P2 (21 dan)
Bez kostiju				
Tenderloin	1-2	P6 (7 dana)	P7 (7 dana)	Nije moguće
	3	P6 (7 dana)	P8 (14 dana)	Nije moguće

Dry Aged jagnjetina, jaretina i divljač				
Deo	**Mramornost mesa**	**Intezitet ukusa**		
		Osnovni	Intezivni	Intezivni +
Sa kostima				
Celo jagnje/jare	1	P10 (14 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Leđa od jagnjeta/jareta	1	P6 (7 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Noga jagnjeta/jareta	1	P6 (7 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Leđa od vepra	1	P6 (7 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
	2	P10 (14 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Noga od vepra	1	P6 (7 dana)	P10 (14 dana)	Nije moguće
	2	P10 (14 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Grudi od jelena	-	P10 (14 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Leđa od jelena	-	P6 (7 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće
Nog od jelena	-	P6 (7 dana)	P11 (21 dan)	Nije moguće

Dry Aged živinsko meso				
Deo	**Mramornost mesa**	**Intezitet ukusa**		
		Osnovni	**Intezivni**	**Intezivni +**
Živinsko meso u celosti				
Pačetina	**-**	P13 (5 dana)	Nije moguće	Nije moguće
Piletina	**-**	P13 (5 dana)	Nije moguće	Nije moguće
Meso od fazana	**-**	P13 (5 dana)	Nije moguće	Nije moguće
Guščije meso	**-**	P13 (5 dana)	Nije moguće	Nije moguće
Prepeličje meso	**-**	P13 (5 dana)	Nije moguće	Nije moguće

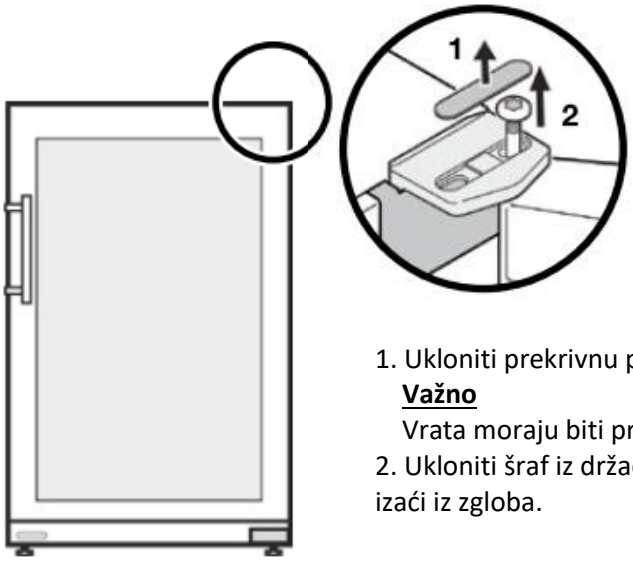
Dry Aged riba				
Deo	**Mramornost mesa**	**Intezitet ukusa**		
		Osnovni	Intezivni	Intezivni +
Cela riba	-	P14	Nije moguće	Nije moguće
Fileti	-	P15	Nije moguće	Nije moguće

Specijalni programi		
Ime programa	**Specifikacija**	**Opcije**
Predčišćenje uređaja		P16
Mokro zrenje proizvoda	Sa kostima	P17
	Bez kostima	P18
Za prezentovanje	Za sveže odreske	P19 (7 dana)
Regeneracija	Za vakuum upakovano meso	P20 (3 dana)
Zrenje sira	Meki sir	P21
	Polu tvrdi sir	P22
Zrenje šunke i salame	Nakon zrenja šunki i salame	P26

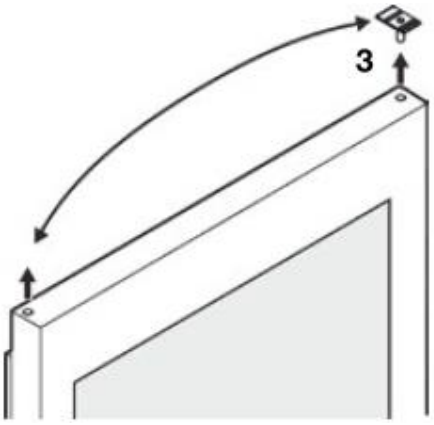
	Sušena šunka u vakuumskom pakovanju	P28
	Pravljenje pastrami specijaliteta	P29 (21 dan)
	Pravljenje tankog sušenog mesa	P30
	Zrenje suvog mesa poput ,,biltong,, specijaliteta	P31
	Zrenje dimnjene šunke	P32
	Specijalna zasićena šunka	P33 (7 dana)
	Zrenje šunke koja nije dimnjena	P34
	Zrenje sirovih kobasica u ovčijem omotalu (crevu za kobasice)	P35
	Zrenje sirovih kobasica u svinjskom omotaču (crevu za kobasice)	P36
	Zrenje sirovih kobasica u veštačkom omotaču (crevu za kobasice)	P37
Skladištenje	Meki sir	P23
	Polu tvrdi sir	
	Voće	P24
	Povrće	
	Šunka	P25
	Salama	
	Vakuum pakovano meso	P27 (14 dana)
Andrew-Salmon	Andrew-ovi recepti	P40 (10 dana)
Sušenje	Testenine	P38
	Voća	
	Bakalar	P39

Zamena šarki i okretanje vrata

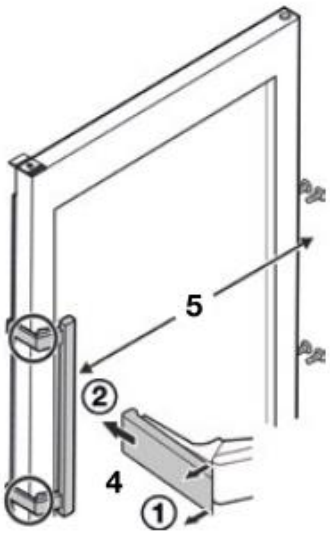
Šarke na vratima može menjati samo stručno obučena lica. Promenu šarki na vratima mora da uradi dvoje ljudi.



1. Ukloniti prekrivnu ploču.
   Važno
   Vrata moraju biti pridržana od strane nekog.
2. Ukloniti šraf iz držača šarki i za 3 – 4 okreta, šraf će izaći iz zgloba.

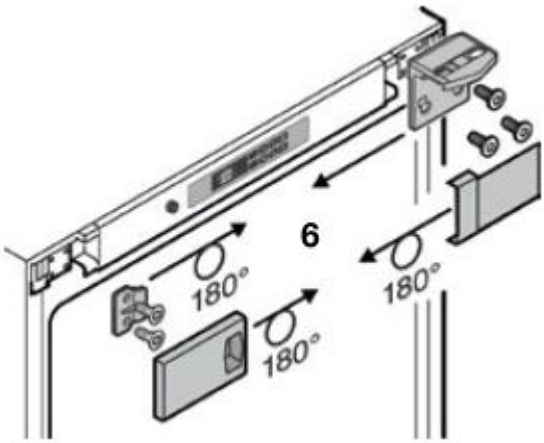


3. Podesiti steznu ploču sa suprotne strane.

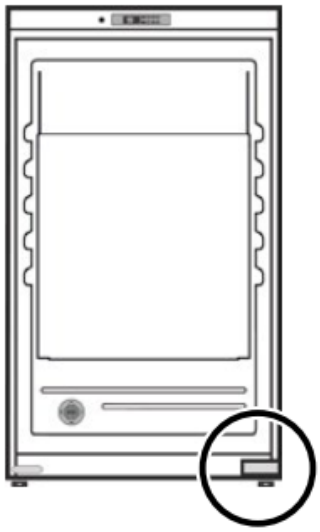


4. Otpustiti pritisne ploče od napred ① i povući ih u nazad kako bi ih uklonili ② .

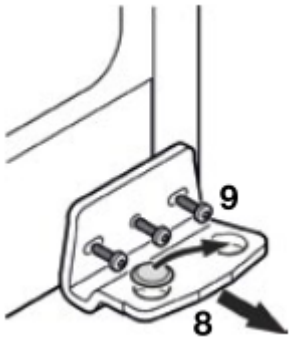
5. Odvrnuti kvaku na vratima i ponovo je instalirati na suprotnoj strani.



6. Podesiti šarke i prekrivni poklopac sa suprotne strane.

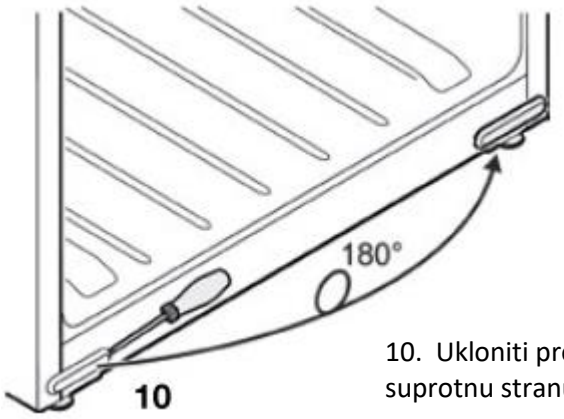


7. Odvrnuti šraf sa priloženim ključem.

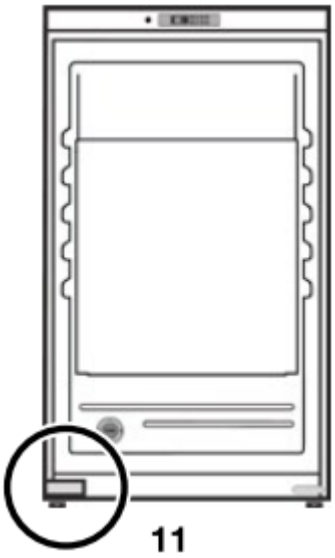


8. Odviti nosač šarke.

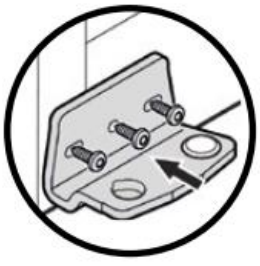
9. Prebaciti poklopac sa suprotne strane.



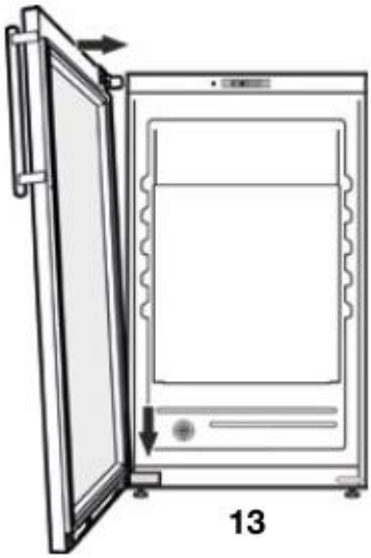
10. Ukloniti prekrivnu ploču, ukrenuti je za 180°C i ponovo je umetnuti na suprotnu stranu.



11. Zavrnuti ugao šarke.

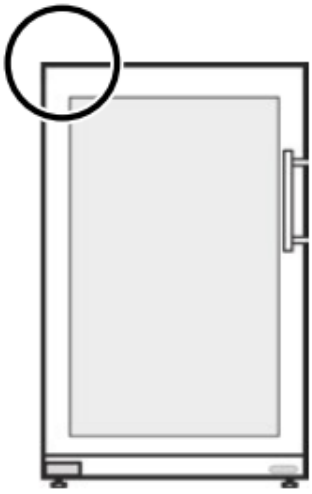


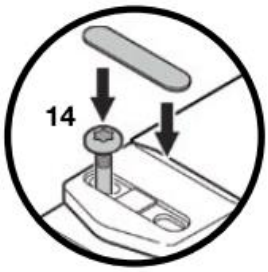
12. Zategnuti šraf.



Oprez!
Vrata mora pridržavati druga osoba!

15. Postaviti vrata na šraf i namestiti gornji deo vrata na gornju šarku.





14. Ubaciti šraf ležišta. Poravnati vrata sa strane i zavrnuti šrafove ležišta.
Vratiti prekrivnu ploču.

EST. 2014

DRY AGER

BUILT FOR BEEF

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

Mackstraße 90 – 88348 Bad Saulgau

Telefon: +49 7581 90430 – E-Mail: info@dry-ager.com

Web: www.dry-ager.com

www.facebook.com/thedryager

twitter.com/Dry_Ager

www.instagram.com/dryager

www.dry-ager.com