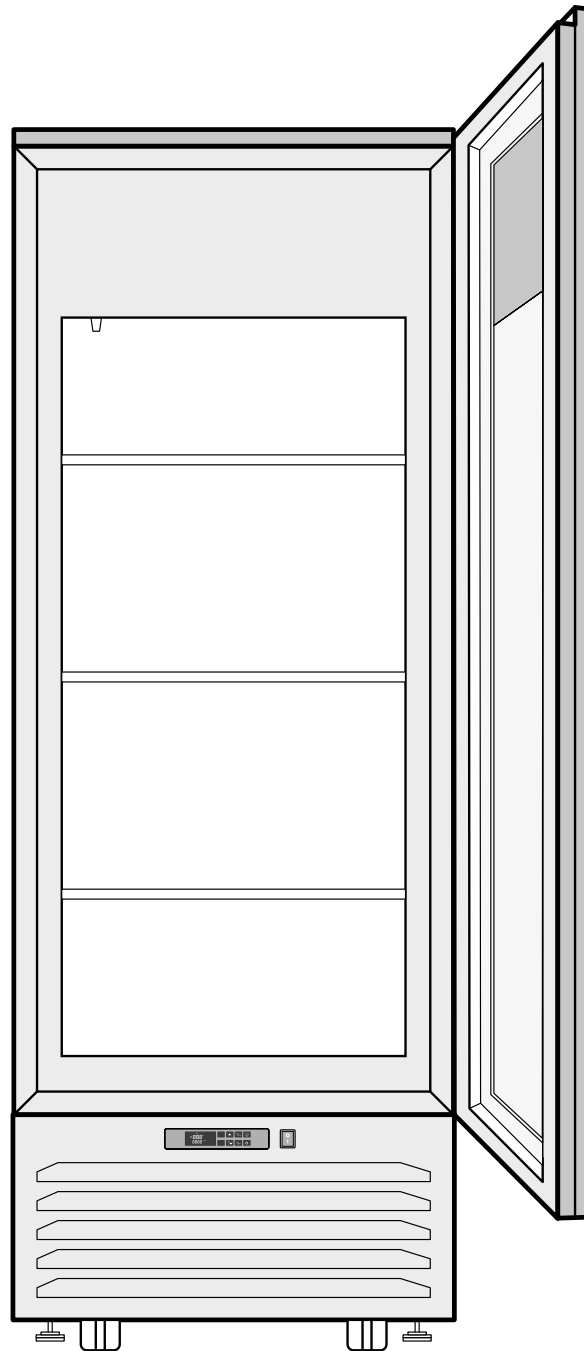


Gebrauchsanweisung

DRY AGER® Vision 360°



**Sind Sie bereit für professionelles Dry Aging?
Perfekt - starten Sie mit DRY AGER®!**

Inhaltsverzeichnis	Seite
Dry Aging	2
Sicherheits- und Warnhinweise	3
Klimaklasse	4
Energie sparen	4
Elektrischer Anschluss	4
Entsorgungshinweis	4
Einsatzgebiet des Gerätes	4
Schallemission	4
Schnellstarter Tipps	5
Abmessung	6
Integrierte Systeme	6
Gerätebeschreibung	6
Einbauzeichnungen	7
Anleitung Auspacken	7
Gerät aufstellen	7
Vorbereiten des Geräts	7
Bedien- und Kontrollelemente	8
Überblick Regler	8
Steuertasten	8
Tastenkombination	8
Symbole und Zeichen	8
Starten des Betriebs	9
Stromanschluss	9
Gerät einschalten	9
Ein- und ausschalten der Innenbeleuchtung	9
UVC Entkeimung einschalten	9
Temperatur- und Feuchtigkeitssollwert auswählen	9
Temperatur einstellen	9
Luftfeuchtigkeit einstellen	9
Tastatur sperren und entsperren	9
Türe ver- und entriegeln	9
Beladen des Gerätes mit Lebensmitteln	10
Lebensmittel auswählen	10
Warten bis Temperatur Sollwert erreicht ist	10
Gerät beladen	10
Reifezeit berücksichtigen	11
Während des Betriebs	11
Gerät ausschalten	11
Reinigung	12
Vorbereitung	12
Reinigung des Zubehörs	12
Reinigung des Innenraums	12
Reinigung der Außenseite	12
Fehlerbehebung	12
Alarmmeldungen	13
Wartung	13
Kundendienst	13
Informationen zum Gerät	13
Haftungsausschluss	13
DX Remote Fernbedienung	14

Dry Aging

Schluss mit dem Geheimnis ums Dry Aging, ab sofort produzieren Sie das geschmacklich beste Fleisch der Welt selbst, mit Ihrem DRY AGER Vision 360°.

Beim Dry Aging entsteht eine sehr gute charaktervolle Fleischqualität und der natürlich harmonische Eigengeschmack des Fleisches wird hervorgehoben.

Es entsteht sprichwörtlich ein ganzer Strauß an Aromen. Das gereifte Fleisch zeichnet sich aus durch eine angenehme, feste Struktur, ist schön mürbe und hat den perfekten Biss. Beim Braten oder Grillen von Dry Aging-Fleisch tritt kaum Feuchtigkeit/Flüssigkeit aus und der geschmackvoll würzige Fettrand erzeugt ein besonders intensives Aroma.

Die Fleischqualität

Die geschmacklich besten Ergebnisse werden beim Reifen mit bzw. am Knochen erzielt.

Alter und Geschlecht, sowie Rasse und Haltungsbedingungen der Tiere sind entscheidend für Ihre Dry Aging Ergebnisse. Am besten eignet sich das frisch geschlachtete Fleisch von Färsen, weiblicher Jungrinder. Das Fleisch wird sehr zart, da es einen ansehnlichen Fettdeckel und ein sehr hohen intramuskulären Fettanteil hat.

Es empfiehlt sich immer ganze Rückenstränge im Hängen oder Teile davon liegend reifen zu lassen. Die Reifezeit sollte mindestens 21 Tage dauern, danach ist die maximale Zartheit des Fleisches erreicht, es entwickelt sich bei längerer Reife in den Folgetagen nur noch der Geschmack weiter.

Bitte beachten: Eine Reifezeit von bis zu 10 Wochen ist möglich. Achten sie stets auf einen hygienisch einwandfreien Umgang, dies gilt als Grundvoraussetzung für perfekte Ergebnisse. Nach der abgeschlossenen Reifung müssen die dunklen und trockenen Stellen großzügig entfernt werden.

Viel Freude und Genuss beim Dry Aging wünschen Ihnen die Gründer der DRY AGER® Manufaktur

Christian, Andreas, Aaron und Manfred Landig

Sicherheits- und Warnhinweise

- Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, sollte das Gerät von zwei Personen ausgepackt und aufgestellt werden.
- Bei Schäden am Gerät umgehend - vor dem Anschließen - beim Lieferanten rückfragen.
- Zur Gewährleistung eines sicheren Betriebes das Gerät nur nach Angaben der Gebrauchsanleitung montieren und anschließen.
- Im Fehlerfall Gerät vom Netz trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung auslösen bzw. herausdrehen.
- Nicht am Anschlusskabel, sondern am Stecker ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen.
- Reparaturen und Eingriffe an dem Gerät nur vom Kundendienst ausführen lassen, sonst können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Gleiches gilt für das Wechseln der Netzanschlussleitung.
- Im Geräteinnenraum nicht mit offenem Feuer oder Zündquellen hantieren. Beim Transport und beim Reinigen des Gerätes darauf achten, dass der Kältekreislauf nicht beschädigt wird. Bei Beschädigungen Zündquellen fernhalten und den Raum gut durchlüften.
- Sockel, Schubfächer, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Aufstützen missbrauchen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Vermeiden Sie dauernden Hautkontakt mit kalten Oberflächen oder Kühl-/Gefriergut. Es kann zu Schmerzen, Taubheitsgefühl und Erfrierungen führen. Bei länger dauerndem Hautkontakt Schutzmaßnahmen vorsehen, z. B. Handschuhe verwenden.
- Verzehren Sie keine überlagerten Lebensmittel, sie können zu einer Lebensmittelvergiftung führen.
- Lagern Sie keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen mit brennbaren Treibmitteln, wie z. B. Propan, Butan, Pentan usw., im Gerät. Eventuell austretende Gase könnten durch elektrische Bauteile entzündet werden. Sie erkennen solche Sprühdosen an der aufgedruckten Inhaltsangabe oder einem Flammensymbol.
- Schlüssel bei abschließbaren Geräten nicht in der Nähe des Gerätes sowie in Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät ist für den Gebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert. Das Gerät nicht im Freien oder im Feuchte- und Spritzwasserbereich betreiben.
- Die LED-Lichtleiste im Gerät dient der Beleuchtung des Geräteinnenraumes. Sie ist nicht zur Raumbelichtung geeignet.
- Beim Transport oder Betrieb des Gerätes oberhalb von 1500 m Meereshöhe kann durch den verminderten Luftdruck die Glasscheibe der Tür zerbrechen. Die Bruchstücke sind scharfkantig und können schwere Verletzungen verursachen.
- Reparaturen und Eingriffe am Gerät ausschließlich bei sichtbar gezogenem Netzstecker durchführen.



WARNUNG

Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstige Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.



WARNUNG

Das Netzkabel darf beim Aufstellen des Gerätes nicht beschädigt werden.



WARNUNG

Dieses Gerät enthält eine UVC-Birne. Schauen Sie nicht in die Lichtquelle.



WARNUNG

Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes verwenden.



WARNUNG

Mehrfach-Steckdosen/Verteilerleisten sowie andere elektronischen Geräte (wie z.B. Halogen-Trafos) dürfen nicht an der Rückseite von Geräten platziert und betrieben werden.



WARNUNG

Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder im Einbaugehäuse nicht verschließen.



WARNUNG

Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch elektrischen Schlag! Unter der Abdeckung befinden sich stromführende Teile. LED-Innenbeleuchtung nur vom Kundendienst oder dafür ausgebildetem Fachpersonal auswechseln oder reparieren lassen.



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch LED Lampe. Wenn die Abdeckung defekt ist: nicht mit optischen Linsen aus unmittelbarer Nähe direkt in die Beleuchtung blicken. Die Augen können dabei verletzt werden.



Dieses Symbol ist am Verdichter abgebildet und kennzeichnet die Gefahr von feuergefährlichen Stoffen.

Klimaklasse

Die Klimaklasse gibt an, bei welcher Umgebungstemperatur das Gerät betrieben werden darf, um die volle Kälteleistung zu erreichen.

- Die Klimaklasse ist am Typenschild aufgedruckt.
- Die Position des Typenschildes ist im Kapitel **Gerätebeschreibung** (Seite 6) ersichtlich.

Klimaklasse	max. Umgebungstemperatur	max. rel. Luftfeuchtigkeit
N	32 °C	50 %

Die minimal zulässige Umgebungstemperatur am Aufstellort ist 10 °C.

Das Gerät nicht außerhalb der angegebenen Umgebungstemperaturen verwenden!

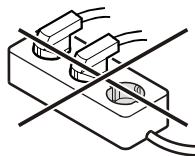
Energie sparen

- Immer auf gute Be- und Entlüftung achten. Lüftungsöffnungen bzw. Lüftungsgitter nicht abdecken.
- Ventilatorluftschlitze immer frei halten.
- Gerät nicht im Bereich direkter Sonnenbestrahlung, neben Herd, Heizung und dergleichen aufstellen.
- Der Energieverbrauch ist abhängig von den Aufstellbedingungen wie z.B. der Umgebungstemperatur.
- Gerät möglichst kurz öffnen.

Elektrischer Anschluss

Das Gerät nur mit **Wechselstrom** betreiben.

- Die zulässige Spannung und Frequenz ist am Typenschild aufgedruckt. Die Position des Typenschildes ist im Kapitel **Gerätebeschreibung** (Seite 6) ersichtlich.
- Die Steckdose muss vorschriftsmäßig geerdet und elektrisch abgesichert sein.
- Der Auslösestrom der Sicherung muss zwischen 10 A und 16 A liegen.
- Die Steckdose darf sich nicht hinter dem Gerät befinden und muss leicht erreichbar sein.
- Das Gerät nicht über Verlängerungskabel oder Verteilersteckdosen anschließen.
- Keine Inselwechselrichter (Umwandeln von Gleichstrom in Wechsel- bzw. Drehstrom) oder Energiesparstecker verwenden. Beschädigungsgefahr für die Elektronik!



Entsorgungshinweis

Das Gerät enthält wertvolle Materialien und ist einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung von ausgedienten Geräten muss fach- und sachgerecht nach den örtlich geltenden Vorschriften und Gesetzen erfolgen.



Das ausgediente Gerät beim Abtransport am Kältekreislauf nicht beschädigen, damit das enthaltene Kältemittel (Angaben auf dem Typenschild) und das Öl nicht unkontrolliert entweichen können.

- Netzstecker ziehen
- Anschlusskabel durchtrennen
- Gerät unbrauchbar machen

WARNUNG

Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Folien! Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen. Das Verpackungsmaterial zu einer offiziellen Sammelstelle bringen.

Einsatzgebiet des Gerätes

Das Gerät eignet sich ausschließlich zum Kühlen von Fleisch oder Lebensmitteln im häuslichen oder hausähnlichen Umfeld und Gewerbe.

Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig. Das Gerät ist nicht geeignet für die Lagerung und Kühlung von Medikamenten, Blutplasma, Laborpräparaten oder ähnlichen der Medizinprodukterichtlinie 2007/47/EG zu Grunde liegenden Stoffen und Produkten. Eine missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Schädigungen an der eingelagerten Ware oder deren Verderb führen. Im Weiteren ist das Gerät nicht geeignet für den Betrieb in explosionsgefährdeten Bereichen, im Freien oder in Feuchte- und Spritzwasserbereichen.

Das Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen sowie den EU-Richtlinien 2006/42/EG, 2014/30/EU, 2011/65/EU.

Schallemission

Der Geräuschpegel während des Betriebes des Gerätes liegt unter 49 dB(A) (Schalleistung rel. zu 1 pW).

SCHNELLSTARTER TIPPS

Die Schnellstarter Tipps ersetzen nicht die ausführlichen Bedien-, Warn- und Gefahrenhinweise in den weiteren Kapiteln der Gebrauchsanweisung.

1. Innenraum des Gerätes reinigen.
 Tipp: DRY AGER® Spezialreiniger, Art. Nr. Z33145

2. Wenn bestellt: Die Salzblöcke auspacken (Folie entfernen) und die Blöcke in die Edelstahlwanne legen. Die Wanne auf dem Boden mittig platzieren. Bei entstehender Flüssigkeit Wanne entleeren. Idealerweise alle 2-3 Tage kontrollieren.

3. Das Gerät in eine 220-240V Steckdose einstecken.

4. Temperatur und Luftfeuchtigkeit ist bereits eingestellt auf +1,5°C und 82 % Luftfeuchte, diese Werte müssen für das Dry Aging von Beef & Pork nicht verändert werden.

5. Fleisch für die Trockenreifung muss frisch sein, idealerweise max. 5 Tage nach der Schlachtung. Auch bereits vakuumgereiftes Fleisch kann man bis zu 14 Tage nachreifen, ohne Folie.

 Tipp bezüglich Dry Aged Beef: Rückenstrang von einer Färsen auswählen und auf gute Marmorierung und Fettdeckel achten.

6. Kompletten Rückenstrang an die Ketten-Aufhängung im DRY AGER Vision 360° hängen oder Teilstücke auf die im Lieferumfang enthaltenen Rostauflagen legen.

7. Beladungskapazität mit den 3 serienmäßigen Rostauflagen: Maximal 4 x Rückenstrang bis je 20-22 kg passt in das Gerät.

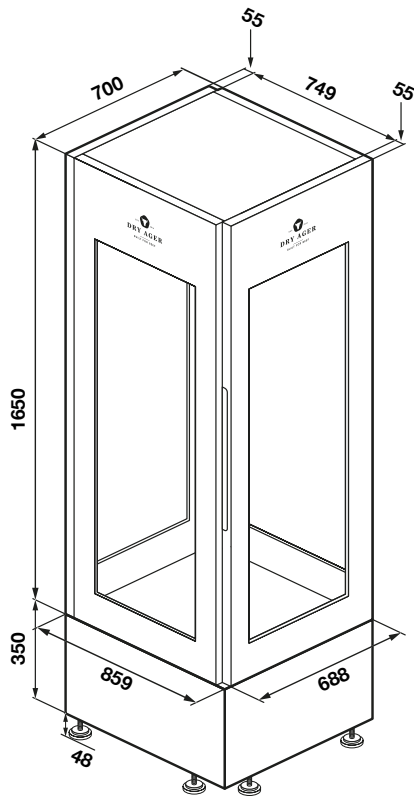
8. Beladungskapazität mit Rostauflagen (3 Stück serienmäßig): Maximal 90 kg Teilstücke bzw. Cuts passen auf die Rostauflagen (bei Bedarf können weitere Rostauflagen nachbestellt werden). Beim Dry Aging von Teilstücken auf den Rostauflagen auf eine gute Fettabdeckung achten und möglichst am Knochen reifen.

9. Bei jedem Kontakt mit dem Fleisch unbedingt Schutzhandschuhe tragen. Das Fleisch darf nicht ohne Schutzhandschuhe berührt werden.

10. Ideale Reifezeiten sind 21 - 28 Tage, aber auch eine Reifezeit von über 4 Wochen ist möglich, der Geschmack des Fleisches wird so noch intensiver.

11. **Die UVC-Lampe muss jährlich getauscht werden.** Vor Ablauf der Lebensdauer erscheint eine Wartungsmeldung im Display (siehe **Wartung**, Seite 13).

Abmessungen (mm)



Integrierte Systeme

Humicontrol®

Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 60 bis 90 %
(kein Wasseranschluss erforderlich).

DX Airreg®

Optimale Luftströmung und UVC-Entkeimung

DX Led Innenbeleuchtung

Das Lichtspektrum enthält keine ultraviolette Strahlung. Minimale Wärmeentwicklung, keine punktuelle Erwärmung des Fleisches.

Abtauautomatik, automatische Tauwasserverdunstung

Optische und akustische Alarmmeldung

2 abschließbare Türen

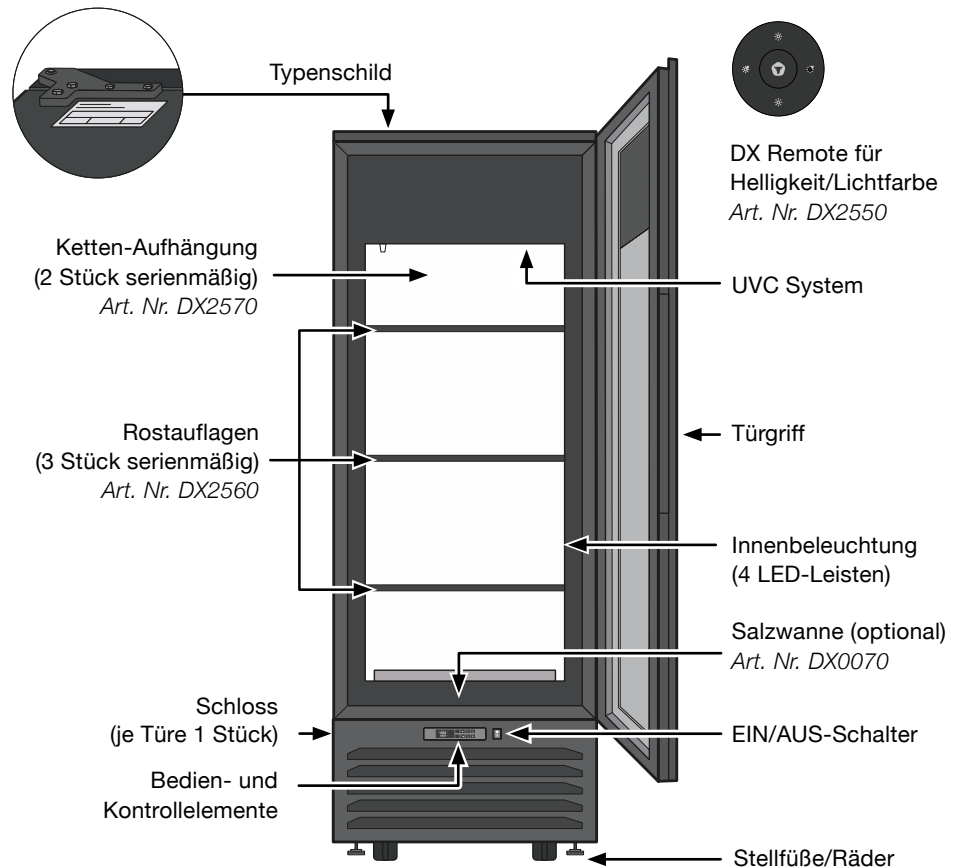
Magnettürdichtung

Gerätebeschreibung

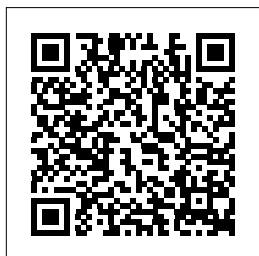
Frontansicht



Rückansicht



Anleitung Auspacken

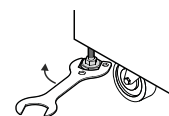
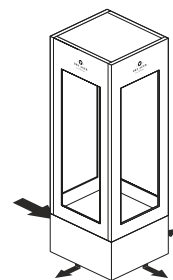


QR-Code scannen:

Scannen Sie Code, um direkt zur kompletten Anleitung für das Auspacken Ihrer Vitrine zu gelangen.

Gerät aufstellen

- Vermeiden Sie Standorte im Bereich direkter Sonnenbestrahlung neben Herd, Heizung und dergleichen.
- Der Boden am Standort soll waagrecht und eben sein. Unebenheiten über die Stellfüße ausgleichen.
- **Lüftungsöffnungen bzw. Lüftungsgitter nicht abdecken.**
- Der Aufstellungsraum Ihres Gerätes muss laut der Norm EN 378 pro 8 g Kältemittelfüllmenge R290 ein Volumen von 1 m³ aufweisen, damit im Falle einer Leckage des Kältemittelkreislaufes kein zündfähiges Gas-Luft-Gemisch im Aufstellungsraum des Gerätes entstehen kann. Die Angabe der Kältemittelmenge finden Sie auf dem Typenschild im Geräteinnenraum.
- Das Gerät am Aufstellungsort in seine endgültige Position bringen. Alle 4 Stellfüße an der Unterseite herausdrehen, bis diese auf dem Boden aufliegen und mit einer Wasserwaage das Gehäuse ausrichten, dann 90° weiter drehen.

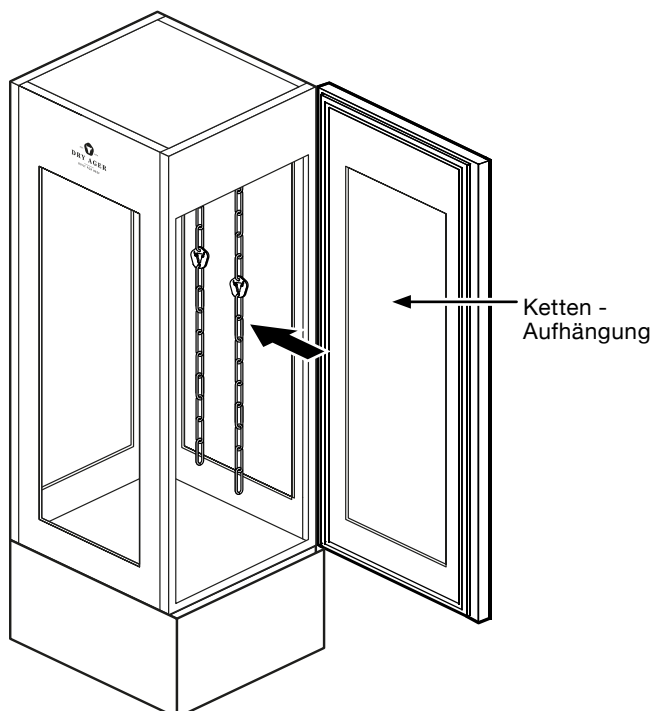


Vorbereiten des Geräts

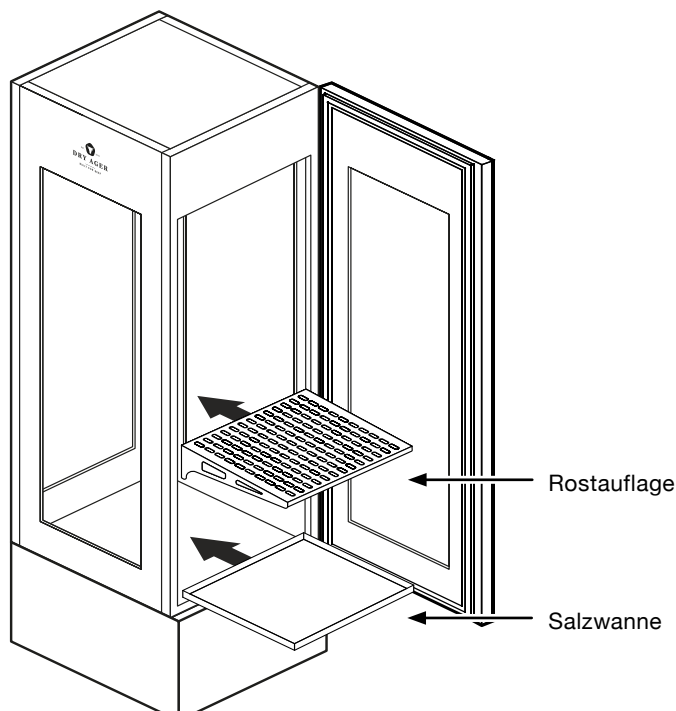
1. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

Siehe Abschnitt **Reinigung**, Seite 12.

2. Ketten-Aufhängung einsetzen



3. Rostauflagen und Salzwanne einsetzen



Bedien- und Kontrollelemente

Überblick Regler



Steuertasten



Einen Vorgabewert erhöhen.
Ein- /Austaste UVC Entkeimung,
dafür Taste min. 5s gedrückt halten.



Einen Vorgabewert verringern.



Anzeigen / Ändern des Temperatur-Sollwerts.



Anzeigen / ändern des Feuchte-Sollwerts.
Während der Programmierung einen Parameter
anwählen oder bestätigen.



Ein- / Aus taste Innenbeleuchtung



Gerät Ein / Aus schalten

Tastenkombinationen



Tastatur verriegeln und entriegeln

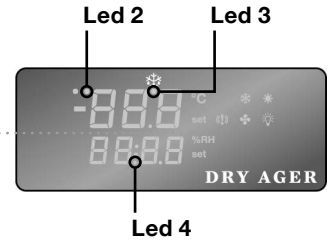


Konfigurationsmenü des Reglers aufrufen

Symbole und Zeichen

Temperatur Anzeige

Feuchte Anzeige



Led/Symbol	Mode	Funktion
Led 4	Ein	Gerät in Stand-by, Dezimalpunkt
°C	Ein	°C Maßeinheit
❄️	Ein	Kühlen
❄️	Blinkt	Einschaltverzögerung Kühlen
Led 3 ❄️	Ein	Abtauung aktiv
☀️	Ein	Heizen
set	Blinkt	Temperatur Sollwert (Temperatur Anzeige) / Sollwert der relativen Luftfeuchte (Feuchte Anzeige)
(!!)	Ein	Es besteht eine Alarmsituation
🌀	Ein	Gebläse aktiv
%RH	Ein	RH% - Maßeinheit
Led 2	Ein	UVC Entkeimung aktiv


Starten des Betriebs

1. Stromanschluss

Lesen Sie sorgfältig den Abschnitt **Elektrischer Anschluss** (Seite 4), bevor Sie das Gerät an die Netzsteckdose anschließen.


2. Gerät einschalten



Drücken Sie  einmal, bis sich das Display des Reglers einschaltet

3. Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung (optional)



Einmal  drücken um die Innenbeleuchtung einzuschalten. Wiederholen Sie den Vorgang um das Licht auszuschalten.

Innenbeleuchtung

Das Innere des Geräts wird durch vier LED-Lichtleisten an allen Ecken ausgeleuchtet.

Die LED-Beleuchtung entspricht der Risikogruppe RG2.

WICHTIG


Die Lichtabdeckung darf nur vom Kundendienst entfernt werden.

! WARNUNG

Wenn die Abdeckung entfernt wird, nicht mit optischen Linsen aus unmittelbarer Nähe direkt in die Beleuchtung blicken. Die Augen können dabei geschädigt werden.

4. UVC Entkeimung einschalten



Taste  min. 5s gedrückt halten bis LED 2 im Display aufleuchtet.

WICHTIG

Beim Dry Aging muss die UVC-Entkeimung eingeschaltet werden.

5. Temperatur- und Feuchtigkeitssollwert auswählen



Die empfohlenen Temperatur- und Feuchtigkeitseinstellungen für das Dry Aging hängen vom Lebensmittel ab.

Für das **Dry Aging von Rind- und Schweinefleisch** empfehlen wir **1,5°C** und **82%** relative Luftfeuchtigkeit.

Für das **Nachreifen** von Schinken und Salami empfehlen wir eine Einstellung von **8 °C** und **75 %** relative Luftfeuchtigkeit.



6. Temperatur einstellen



1. Drücken Sie die Taste **set temp**: Der Temperatur-Sollwert wird angezeigt und blinkt.
2. Mit den Pfeiltasten  und  kann der eingestellte Wert geändert werden.
3. Drücken Sie die Taste **set temp** um den eingestellten Wert zu bestätigen. Die Temperaturanzeige zeigt nun den Ist-Wert an.

7. Luftfeuchtigkeit einstellen





1. Drücken Sie die Taste **set %RH**: Der Sollwert der Luftfeuchtigkeit wird angezeigt und blinkt.
2. Mit den Pfeiltasten  und  kann der eingestellte Wert geändert werden.
3. Drücken Sie die Taste **set %RH** um den eingestellten Wert zu bestätigen. Die Feuchtigkeitsanzeige zeigt nun den Ist-Wert an.

8. Tastatur sperren und entsperren (optional)

Die Tasten des Reglers können wie folgt ge-/entsperrt werden:





Sperren

Drücken und halten Sie mindestens 3 Sekunden lang  und  zusammen. In der Anzeige erscheint für einige Sekunden ‚Pof‘.



Entsperren

Halten Sie Tasten  und  für mindestens 3 Sekunden lang gedrückt. Auf der Anzeige erscheint für einige Sekunden ‚Pon‘.

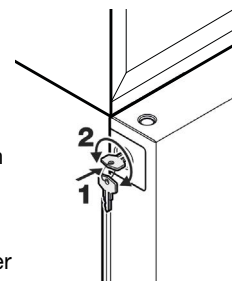
9. Tür ver- und entriegeln (optional)

Das Schloss in der Gerätetür ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet.

Verriegelung des Geräts

- Führen Sie den Schlüssel wie durch Pfeil 1 dargestellt ein.
- Drehen Sie den Schlüssel um 180°.

Um das Gerät zu entriegeln, muss der selbe Vorgang wiederholt werden.



! WARNUNG!

Einklemm- und Erstickungsgefahr für Kinder durch verschlossene Gerätetüren. Bewahren Sie den Schlüssel an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und nicht in der Nähe des Geräts auf.

Beladen des Geräts mit Lebensmitteln

1. Lebensmittel auswählen

WICHTIG

Verwenden Sie nur Lebensmittel mit eingehaltener Kühlkette, die unter einwandfreien hygienischen Bedingungen gehandhabt wurden.

Hinweise für geeignetes Fleisch:

- Verwenden Sie frisches Fleisch am Knochen spätestens 5 Tage nach der Schlachtung oder max. 2 Wochen vakuumge- reiftes Fleisch (Folie für das Dry Aging entfernen).
- Rücken oder einzelne Teilstücke verwenden.
- Verwenden Sie Fleisch mit einer ausreichend dicken, schüt- zenden Fettschicht, um den Gewichtsverlust während der Trockenreifung zu minimieren.
- Empfehlung für Dry Aged Rindfleisch: Rücken von einer Fäse mit guter Fettschicht und Marmorierung.

2. Warten bis Temperatur Sollwert erreicht ist

WICHTIG

Warten Sie bis der Sollwert der Temperatur erreicht ist bevor Sie das Gerät mit Lebensmitteln beladen.

- Die Feuchtesteuerung funktioniert nur korrekt wenn das Gerät mit Lebensmitteln beladen ist.

3. Gerät beladen

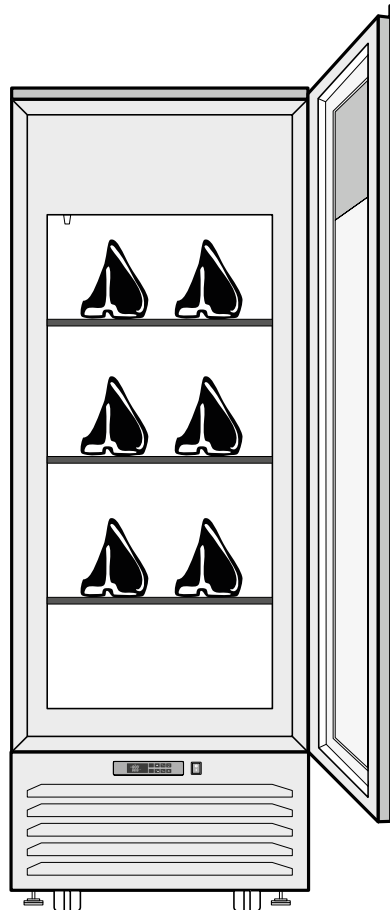
WICHTIG

Wenn Sie gefrorenes Fleisch verwenden, tauen Sie dieses vor dem Einlegen in das Gerät auf.

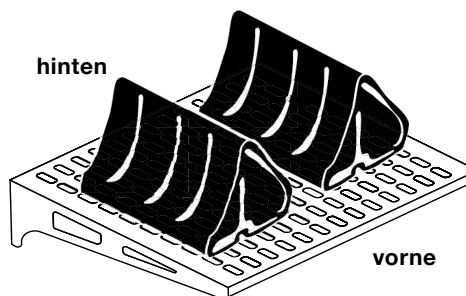
Tragen Sie beim Umgang mit Lebensmitteln saubere Schutzkleidung (Handschuhe usw.).

Für optimales Dry Aging ist eine Luftzirkulation um die Lebensmittel erforderlich: Vermeiden Sie den gegenseitigen Kontakt von Lebensmitteln und deren Kontakt mit dem Innenbehälter.

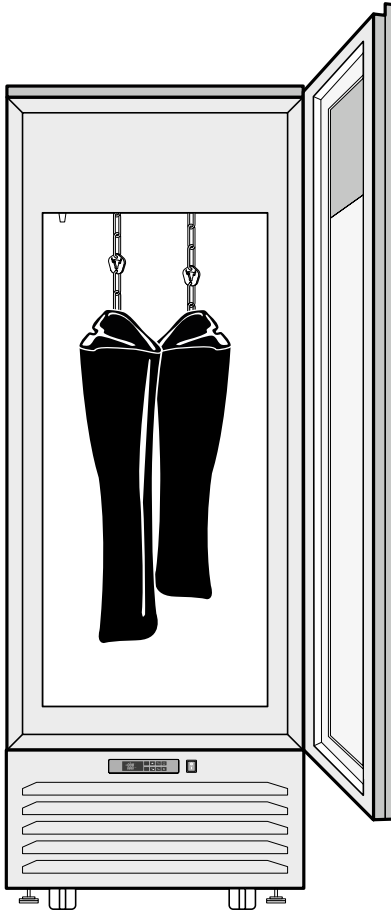
Option 1: Lebensmittel liegend lagern



Positionieren Sie Lebensmittel wie in der Zeichnung dargestellt: Vermeiden Sie den gegenseitigen Kontakt und den Kontakt mit dem Innenbehälter.



Option 2: Lebensmittel hängend lagern



4. Reifezeit berücksichtigen

Die optimale Reifezeit hängt von mehreren Parametern ab. Typische Reifezeiten, die als grober Anhaltspunkt betrachtet werden können, sind für

Frisches Rindfleisch: ~ 21-28 Tage

Frisches Schweinefleisch: ~ 14-21 Tage

Vakuumverpacktes Fleisch (Folie vor dem Dry Aging entfernen): bis zu ~ 14-18 Tage

Während des Betriebs

WICHTIG

Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht für längere Zeit unterbrochen wird um das gewünschte Mikroklima im Gerät aufrechtzuerhalten.



*Reinigen Sie das Gerät regelmäßig (siehe Abschnitt **Reinigung**, Seite 12).*

*Kontrollieren Sie regelmäßig die Lebensmittel. Falls Sie Schimmel, einen ungewöhnlichen Geruch (z.B. stechend, faulig) oder eine andere mögliche Verunreinigung der Lebensmittel feststellen, entsorgen Sie diese gemäss den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen. Reinigen Sie das Gerät dann gründlich gemäß Abschnitt **Reinigung** (Seite 12).*

Gerät ausschalten

Nach Abschluss des Reifeprozesses, vor der Reinigung des Geräts oder aus anderen Gründen kann das Gerät wie folgt abgeschaltet werden:



Wenn das Gerät für längere Zeit ausgeschaltet werden soll, schalten Sie es am Ein / Aus Schalter  aus und ziehen Sie den Netzstecker oder einmal  drücken, bis ‚OFF‘ angezeigt wird und Led 4 aufleuchtet. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus mit ausgeschaltetem Kompressor.



Wenn das Gerät für längere Zeit ausgeschaltet werden soll, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker oder lösen Sie die Sicherung aus bzw. drehen diese heraus. Reinigen Sie das Gerät und lassen Sie eine der beiden Türen leicht geöffnet, um Geruchsbildung zu vermeiden.

Reinigung



WARNUNG!

Vor dem Reinigen grundsätzlich das Gerät außer Betrieb setzen. Netzstecker ziehen oder die vorgeschaltete Sicherung auslösen bzw. herausschrauben.

Nicht mit Dampfreinigungsgeräten arbeiten! Beschädigungs- und Verletzungsgefahr.

WICHTIG

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die säurehaltige oder chemische Lösungsmittel enthalten. Testen Sie den Reiniger zunächst auf einer kleinen Fläche an einer nicht deutlich sichtbaren Stelle, bevor Sie das gesamte Gerät reinigen.

Wischen Sie Glas- und Edelstahloberflächen nicht mit schmutzigen Wischtüchern ab, da sonst dort unansehnliche Kratzer und Rostflecken entstehen können.

Achten Sie darauf, dass kein Reinigungsmittel oder Reinigungswasser in die elektrischen Teile und hinter die Edelstahl Deckenplatte eindringt. Verwenden Sie keinen zu nassen Schwamm oder Lappen.

Das Typenschild oben auf der Gerätedecke, darf nicht beschädigt oder entfernt werden. Es ist wichtig für den Kundendienst und einen eventuellen Garantieanspruch.

Häufigkeit des Reinigungsverfahrens

Reinigen Sie regelmäßig das Gerät und das eingesetzte Zubehör indem Sie die Reinigungsschritte 1.-4. unten befolgen.

1. Vorbereitung

- Tragen Sie saubere Schutzhandschuhe.
- Entfernen Sie alle Lebensmittel aus dem Inneren des Geräts und lagern Sie sie vorübergehend an einem gekühlten Ort.
- Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie dann den Netzstecker oder lösen Sie die vorgeschaltete Sicherung aus bzw. schrauben diese heraus.
- Entfernen Sie das eingesetzte Zubehör wie Ketten-Aufhängung, Rostauflagen und Salzwanne aus dem Gerät.

2. Reinigung des Zubehörs

- Reinigen Sie die Ketten-Aufhängung, die Rostauflagen und die Salzwanne mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel wie dem DRY AGER® Spezialreiniger.
- Reinigen Sie weiteres Zubehör entsprechend der angegebenen Reinigungshinweise.

3. Reinigung des Innenraums

- Verwenden Sie ein feuchtes (lauwarmes Wasser + geeignetes Reinigungsmittel wie den DRY AGER® Spezialreiniger) weiches Tuch oder einen Schwamm um das Innere des Geräts zu reinigen.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Wiederholen Sie den Reinigungsvorgang bei Bedarf.

4. Reinigung der Außenseite

- Reinigen Sie die Türoberfläche und die Außenwände mit einem sauberen und weichen Tuch. Falls erforderlich, kann zur Reinigung der entsprechenden Flächen ein hochwertiger Glasreiniger verwendet werden.

Fehlerbehebung

Störungen

Folgende Störungen können Sie durch Prüfen der möglichen Ursachen selbst beheben.

- **Das Gerät arbeitet nicht. Prüfen Sie**
 - ob das Gerät eingeschaltet ist,
 - ob der Netzstecker richtig in der Steckdose ist,
 - ob die Sicherung der Steckdose in Ordnung ist.
- **Die Geräusche sind zu laut. Prüfen Sie, ob**
 - das Gerät fest auf dem Boden steht,
 - nebenstehende Möbel oder Gegenstände vom laufenden Kühlaggregat in Vibrationen gesetzt werden. Beachten Sie, dass Strömungsgeräusche im Kältekreislauf nicht zu vermeiden sind.
- **Die Temperatur ist nicht ausreichend tief. Prüfen Sie**
 - die Einstellung nach Abschnitt **Temperatur einstellen** (Seite 9). Wurde der richtige Wert eingestellt?
 - ob ein separat eingelegtes Thermometer den richtigen Wert anzeigt.
 - ob die Entlüftung in Ordnung ist.
 - ob der Aufstellort zu dicht an einer Wärmequelle ist.

Wenn keine der o. g. Ursachen vorliegt und Sie die Störung nicht selbst beseitigen konnten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe **Kundendienst**, Seite 13).

Alarmmeldungen

Die Alarmmeldungen in untenstehender Tabelle werden im Display des Reglers angezeigt. Sie werden von einem akustischen Alarm begleitet, der durch drücken einer beliebigen Taste am Regler quitiert und abgeschaltet werden kann.

Meldung	Ursache	Ausgänge
P1	Raumfühler-Fehler	Kühlen und Heizen AUS
P2	Verdampferfühler-Fehler	Abtauungen nach Zeit. Im Display wird abwechselnd die Alarmmeldung und der Temperatur Ist-Wert angezeigt.
P3	Feuchtefühler-Fehler	Feuchterege lung AUS
HA	Hochtemperatur-Alarm	Regelung unberührt
LA	Tieftemperatur-Alarm	Regelung unberührt
HHA	Feuchte-HOCH-Alarm	Regelung unberührt
LHA	Feuchte-TIEF-Alarm	Regelung unberührt

Maßnahme

Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe **Kundendienst**, Seite 13).

Meldung	Ursache	Ausgänge
dA	Türalarm: Tür über längere Zeit geöffnet	Regelung unberührt

Maßnahme

Die Meldung verschwindet, sobald die Tür geschlossen wird.

Meldung	Ursache	Ausgänge
UCC	Lebensdauer der UVC-Lampe erreicht	Regelung unberührt

Maßnahme

siehe Abschnitt **UVC** (Seite13).

Wartung

UVC

UV Lampe
 Typ: HNS 5W 2G7 DX, Leistung: 5W, Spannung: 24V
 Strahlungsleistung > 0.16 W/m² @ 1m

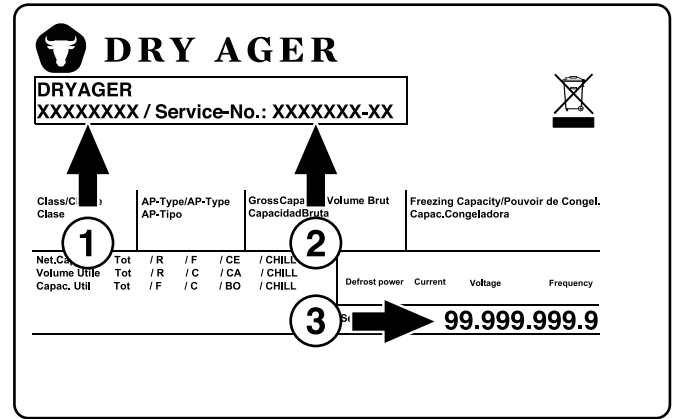
Die UVC-Lampe muss jährlich oder sobald das Gerät die Warnmeldung „UCC“ auf dem Display anzeigt, gewechselt werden.

Halten Sie sich unbedingt an diese Wartungsrichtlinien. Wenn die Stärke des UVC-Lichts nicht ausreicht, bedeutet dies, dass das Gerät nicht richtig funktioniert.

Maßnahme

Bestellen Sie nur die original DRY AGER® UVC-Ersatzbirne (Art. DX0101) und wechseln Sie das Teil gemäß den Angaben auf den mitgelieferten Anleitungen.

Kundendienst



Wenn keine der genannten Ursachen vorliegt und Sie die Störung nicht selbst beseitigen konnten, wenden Sie sich bitte an die nächste Kundendienststelle. Teilen Sie die Typenbezeichnung (1), Service- (2) und Seriennummer (3) des Typenschildes mit.

Die Position des Typenschildes ist im Kapitel **Gerätebeschreibung** (Seite 6) ersichtlich.

Informationen zum Gerät

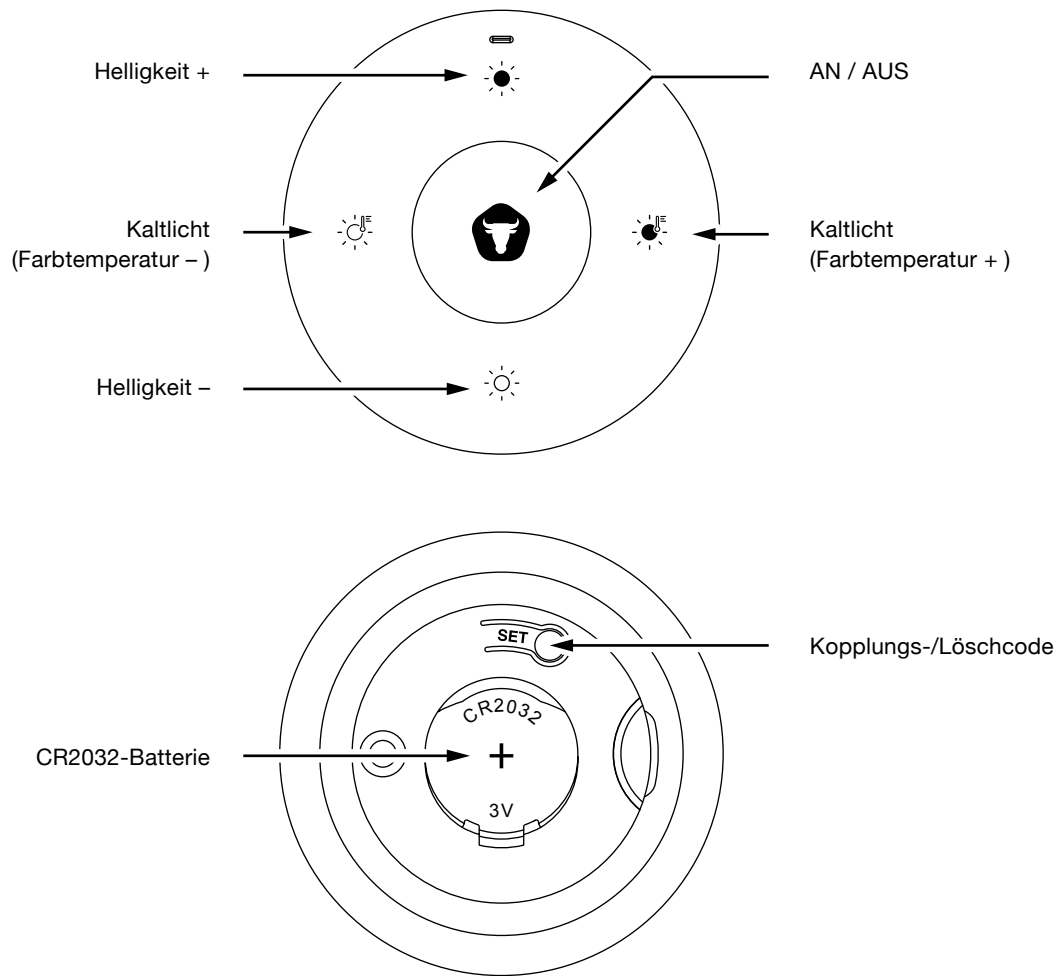
Tragen Sie folgende Informationen ein wenn das Gerät installiert wird

(1) Typenbezeichnung : _____
 (2) Servicenummer : _____
 (3) Seriennummer : _____
 Kaufdatum: _____
 Händler: _____

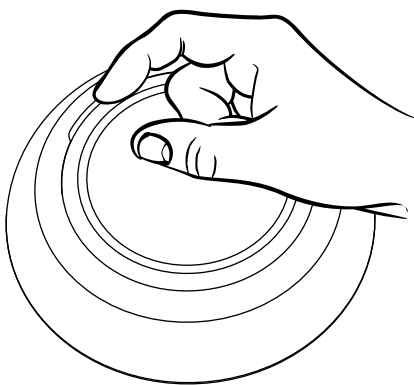
Haftungsausschluss

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden am Kühlgut, auch nicht bei Defekt des Gerätes innerhalb der Garantiezeit. Ebenso schließt der Hersteller eine Haftung für Personenschäden durch unsachgemäß gelagerte Ware, die anschließend in Verkehr gebracht wird, aus.

Beschreibung DX Remote Fernbedienung

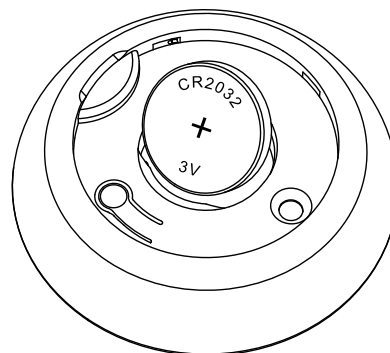


Batterie einbauen DX Remote Fernbedienung



1. Schritt

Öffnen Sie die Batterieabdeckung.



2. Schritt

Installieren Sie die Batterie wie im Bild gezeigt (CR2032-Batterie).



DRY AGER

THE ORIGINAL

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

Mackstraße 90 – 88348 Bad Saulgau

Telefon: +49 7581 90 430 – E-Mail: info@dry-ager.com

Web: www.dry-ager.com



www.facebook.com/thedryager



www.instagram.com/dryager



www.dry-ager.com