



DRY AGER

SUPERIOR BEEF



**Gebrauchsanweisung
DRY AGER DX 1000®**





DRY AGING



Schluss mit dem Geheimnis ums Dryaging, ab sofort produzieren Sie das geschmacklich beste Fleisch der Welt selbst zu Hause, mit dem

DRY AGER DX 1000®

Beim Dryaging 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 Dryaging-Fleisch tritt kaum Feuchtigkeit/Flüssigkeit aus und der geschmackvoll würzige Fettrand erzeugt ein besonders intensives Aroma.



Viel Freude und Genuss beim Dryaging wünschen Ihnen die Gründer der DRY AGER Manufaktur

Christian, Aaron und Manfred Landig

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 Trockenreife-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.

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.

- Gerät unbrauchbar machen.
- Netzstecker ziehen.
- Anschlusskabel durchtrennen.

! WARNUNG

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

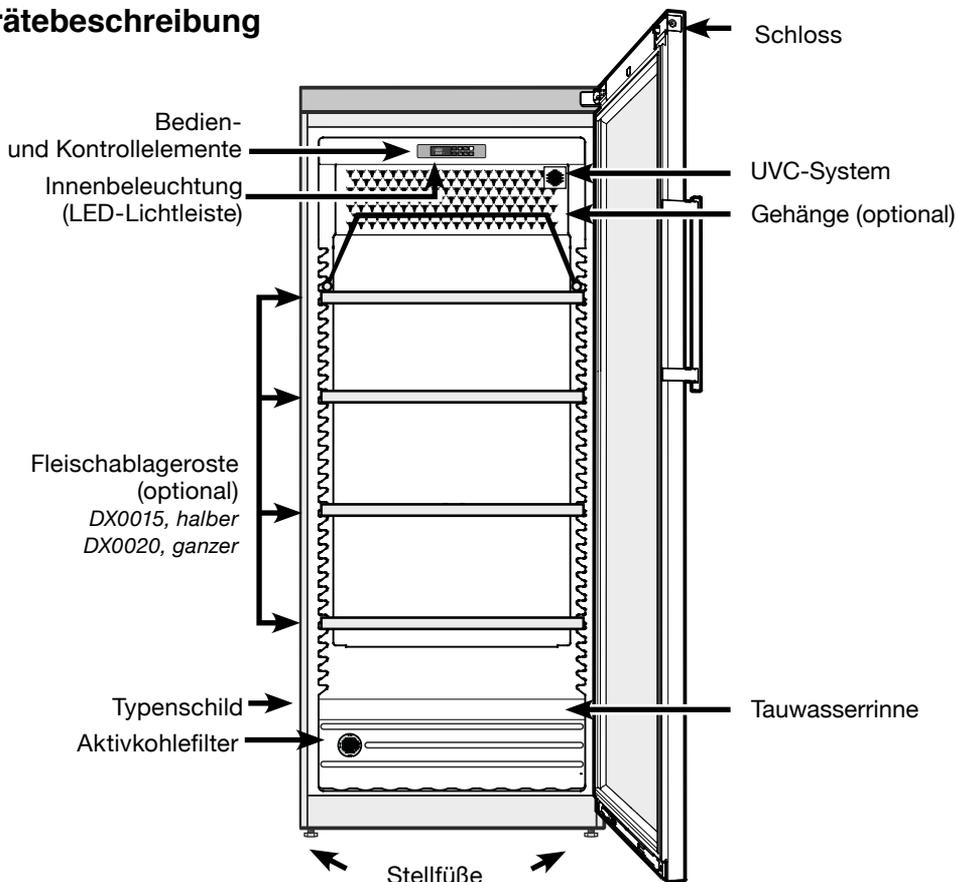
Energie sparen

- Immer auf gute Be- und Entlüftung achten. Lüftungsöffnungen bzw. -gitter 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 z.B. der Umgebungstemperatur.
- Gerät möglichst kurz öffnen.

Staubablagerungen erhöhen den Energieverbrauch:

- Die Kältemaschine mit dem Wärmetauscher - Metallgitter an der Rückseite des Gerätes - einmal jährlich abstauben.

Gerätebeschreibung



Einsatzbereich des Gerätes

Das Gerät eignet sich ausschließlich zum Kühlen von Fleisch oder Lebensmitteln im häuslichen oder haushaltsähnlichen 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.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen. 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.

Integrierte Systeme

HUMICONTROL®

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

DX AIRREG®

Optimale Luftströmung, Frischluft-Aktivkohlefilter und UVC-Entkeimung

LED INNENBELEUCHTUNG DX

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

ABTAUAUTOMATIK, AUTOMATISCHE TAUWASSER-VERDUNSTUNG

OPTISCHE UND AKUSTISCHE ALARMMELDUNG

ABSCHLIESSBARE TÜRE, TÜR-ANSCHLAG WECHSELBAR

INTEGRIERFÄHIG

MAGNETTÜRDICHTUNG



DX 1000®

Dry Aging hängend, ganzer Rücken
(Unser Tipp!)



DX 1000®

Dry Aging von Teilstücken auf Rosten
(Mehr Verschnitt!)



2 x DX 1000®

Kombinierte Einbaulösung, ideal für den Kundenbereich.
Tipp: Podest (40 cm Höhe) dazu bestellen
unter Art. Nr. DX0080



Starter-Tipps

- I** Gerät mit Desinfektionsmittel innen reinigen, sollte nicht aggressiv sein.
Tipp: DRY AGER SPEZIALREINIGER, Art. Nr. Z33145
- II** 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.
- III** Das Gerät in eine 220-240 V Steckdose einstecken.
- IV** Temperatur und Luftfeuchtigkeit bei Ihnen einstellen auf +1,5 °C und 82 % Luftfeuchte, diese müssen für das Dry-Aging von Beef & Pork nicht verändert werden.
- V** Fleisch für die Trockenreifung muss frisch sein, idealerweise max. 5 Tagen nach der Schlachtung, auch bereits vakuumgereiftes Fleisch kann man bis zu 14 Tage nachreifen, ohne Folie.
- VI** Tipp bezüglich Dry Aged Beef: Rückenstrang von der Färsen auswählen und auf gute Marmorierung und Fettdeckel achten.
- VII** Kompletten Rückenstrang an den Haken im DRY AGER Reifeschrank hängen. Oder Teilstücke auf die optionalen Roste legen.
- VIII** Beladungskapazität mit Gehänge: Maximal 3 x Rückenstrang bis je 20 - 22 kg passt in das Gerät, benötigt werden dazu 2 Gehänge.
- IX** Beladungskapazität mit Einschieberoste (optional): Maximal 100 kg Teilstücke bzw. Cuts passen auf die Rostauflagen.
- X** Bei jedem Kontakt mit dem Fleisch unbedingt Schutzhandschuhe tragen, es darf niemand das Fleisch berühren, ohne Schutzhandschuhe zu tragen!
- XX** Ideale Reifezeiten sind 21 - 28 Tage, aber auch eine Reifezeit von über 4 Wochen ist möglich, der Geschmack des Fleisches wird so noch intensiver.

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.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes benutzen.
- 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 Raumbeleuchtung 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.

Klimaklasse

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

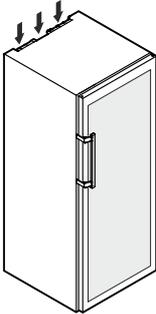
Die Klimaklasse ist am Typenschild aufgedruckt.

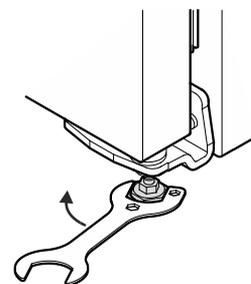
Die Position des Typenschildes ist im Kapitel **Gerätebeschreibung** ersichtlich.

Klimaklasse	Raumtemperatur
SN	+10 °C bis +32 °C
N	+16 °C bis +32 °C
ST	+16 °C bis +38 °C
SN-ST	+10 °C bis +38 °C
T	+16 °C bis +43 °C
SN-T	+10 °C bis +43 °C

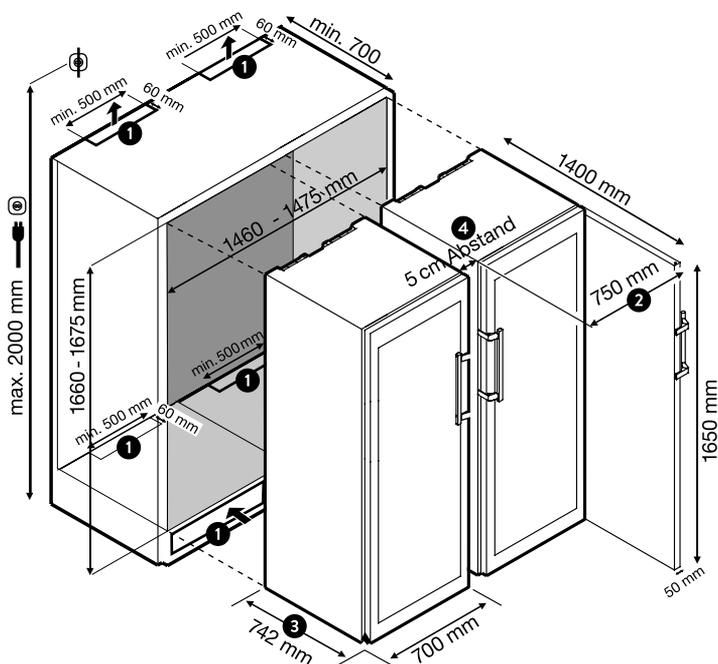
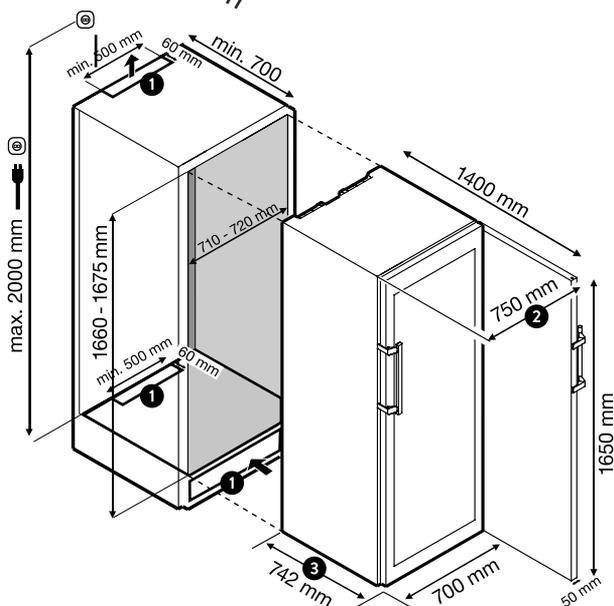
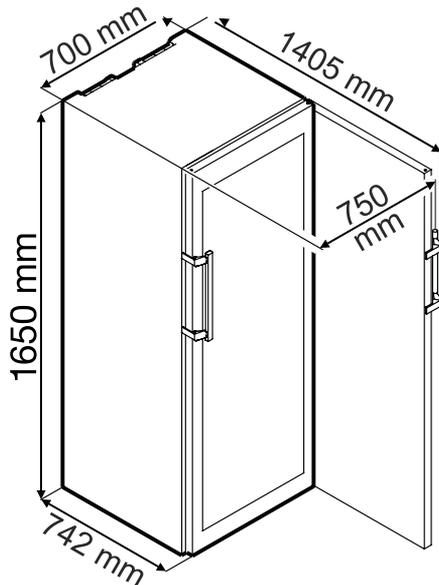
Das Gerät nicht außerhalb der angegebenen Raumtemperaturen betreiben!

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. -gitter nicht abdecken. 
- Der Aufstellungsraum Ihres Gerätes muss laut der Norm EN 378 pro 8g Kältemittelfüllmenge R 600a 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 stets direkt an der Wand aufstellen.
- Das Gerät am Aufstellungsort in seine engültige Position bringen. Stellfuß am unteren Scharnierwinkel herausdrehen, bis er auf dem Boden aufliegt, dann 90° weiterdrehen.



Gerätemaße DX 1000®



- ❶ Benötigte Lüftungsschächte unbedingt erforderlich.
Mindestgröße: 300 cm². Auch seitlich oder an der Rückseite möglich.
- ❷ Gesamtmaß bei offener Tür: **750 mm.**
- ❸ Gesamtmaß Korpus + Tür (hervorstehend): **742 mm.**
- ❹ Verkleidung des Abstandes durch DRY AGER Blende möglich.
Als Zubehör bei uns erhältlich unter www.dry-ager.com/shop.

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** ersichtlich.

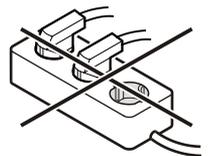
Die Steckdose muss vorschriftsmäßig geerdet und elektrisch abgesichert sein.

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.

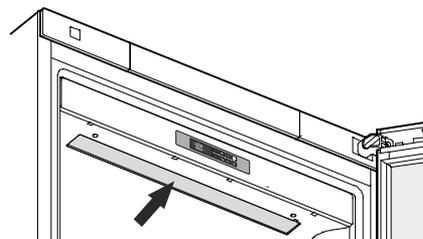
Das Gerät nicht über Verlängerungskabel oder Verteilersteckdosen anschließen.

Keine Inselwechselrichter (Umwandeln von Gleichstrom in Wechsel- bzw. Drehstrom) oder Energiesparstecker verwenden. Beschädigungsgefahr für die Elektronik!



Innenbeleuchtung

Die Beleuchtung des Innenraumes erfolgt über eine LED-Leuchteleiste im Innenraum oben.



Die Lichtintensität der LED-Beleuchtung entspricht der Laserklasse 1/1M.

⚠ Achtung

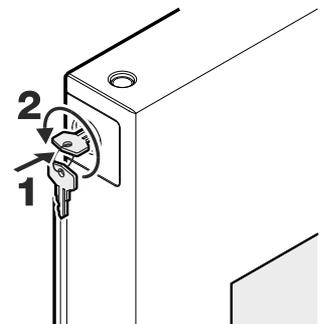
Die Lichtabdeckung darf nur vom Kundendienst entfernt werden. Wenn die Abdeckung entfernt wird, nicht mit optischen Linsen aus unmittelbarer Nähe direkt in die Beleuchtung blicken. Die Augen können dabei geschädigt werden.

Sicherheitsschloss

Das Schloss in der Gerätetür ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet.

Gerät absperren:

- Schlüssel in Richtung 1 hineindrücken.
- Schlüssel um 180° drehen.



Um das Gerät wieder aufzusperren, muss in der selben Reihenfolge vorgegangen werden.

TIPP: Bei Side-by-Side Einbau 5 cm Abstand einhalten, damit die Geräte abschließbar bleiben und Türanschlag DIN links und rechts. DRY AGER Blende erhältlich unter www.dry-ager.com/shop



Ihr DRY AGER DX 1000® ist bereits für Sie voreingestellt.

Wir empfehlen Ihnen den eingestellten Wert für das Trockenreifen von Rindfleisch zu übernehmen.

Temperatur: 1,5°C
Luftfeuchtigkeit: 82 %



Der Aktivkohlefilter und die UVC-Lampe müssen jährlich getauscht werden.
Vor Ablauf der Lebensdauer erscheint eine Wartungsmeldung im Display, siehe Seite 9.

Mehr Infos dazu unter: info@dry-ager.com | Tel. 075 81/4 89 59-0

Bedien- und Kontrollelemente



 Anzeigen / ändern des Temperatur-Sollwerts (SET_TEMP)

 Anzeigen / ändern des Feuchte-Sollwerts (SET_RH); während der Programmierung einen Parameter anwählen oder bestätigen

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

 Einen Vorgabewert verringern
Handabtauung starten: Taste mind. 3s
gedrückt halten

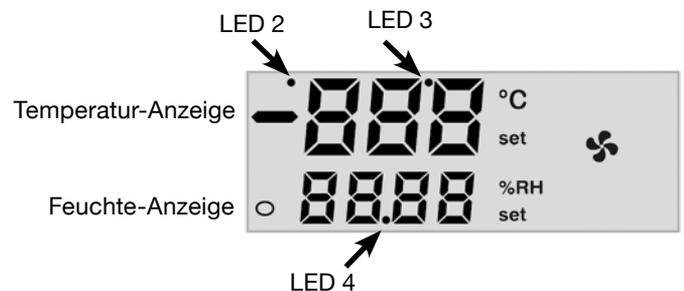
 Ein- / Austaste Innenbeleuchtung

 Gerät EIN / AUS schalten

Tastenkombination:

 +  Tastatur verriegeln & entriegeln

Symbole und Zeichen



LED / SYMBOL	MODE	FUNKTION
LED 4	EIN	Gerät in Stand-By
°C	EIN	°C-Maßeinheit
°F	EIN	°F-Maßeinheit
	EIN	Kühlen
	BLINKT	Einschaltverzögerung Kühlen
LED 3 	EIN	Abtauung aktiv
LED 3 	BLINKT	Abtauende
	EIN	Heizen aktiv
set	BLINKT	Vorgabeebene für den Temperatur-Sollwert (Temp.)
	EIN	Es besteht eine Alarmsituation
	ON	Gebälse aktiv
%RH	EIN	RH% -Maßeinheit
LED 2	EIN	UVC-Entkeimung aktiv
set	BLINKT	Vorgabeebene für den Feuchte-Sollwert

Steuerung ein- und ausschalten



Einmal den Taster betätigen und im Display wird 5s lang "OFF" angezeigt. Die LED 4 leuchtet (= Stand-By). Die Regelung wird gestoppt. Alle Relais sind deaktiviert. Nochmals den Taster betätigen und die Regelung startet wieder.

Tastatur verriegeln und entriegeln



1. Gemeinsam ▼ und ▲ für mind. 3s gedrückt halten, bis "POF" für einige Sekunden angezeigt wird ("POF" = Parameter OFF).

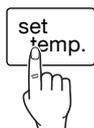


2. Danach kann nur noch der Sollwert eingesehen werden, aber nicht mehr verändert werden. Weiterhin können auch die gespeicherten MIN. und MAX.-Werte eingesehen werden. Der EIN/AUS-Schalter kann weiterhin betätigt werden.

ENTRIEGELN

Die Tasten ▼ und ▲ für mind. 3s gedrückt halten.

Sollwerte Ansehen / Ändern (Temperatur und Feuchte)



- 1x SET-Taste: Der Sollwert wird angezeigt und die entsprechenden LED's blinken
- Zum Ändern des Sollwerts innerhalb von 10 Sekunden die ▼ oder ▲ bestätigen
- Zum Bestätigen 1x SET-Taste oder 10 Sekunden warten

Handabtauung starten



Taste mind. 2 Sekunden gedrückt halten. Danach startet die Handabtauung - wird angezeigt durch LED 3.

UVC-Entkeimung Ein- / Ausschalten



Taste mind. 5 Sekunden gedrückt halten. Wird angezeigt durch LED 2.

Alarm-Meldungen

Meldung	Ursache	Ausgänge
"P1"	Raumfühler-Fehler	Kühlen und Heizen AUS
"P2"	Verdampferfühler-Fehler	Abtauungen nach Zeit
"P3"	Feuchtefühler-Fehler	Feuchteregelung AUS
"HA"	Hochtemperatur-Alarm	Reglung unberührt
"LA"	Tieftemperatur-Alarm	Reglung unberührt
"HHA"	Feuchte-HOCH-Alarm	Reglung unberührt
"LHA"	Feuchte-TIEF-Alarm	Reglung unberührt
"dA"	Tür-Alarm	Reglung unberührt

Anzeige der Alarm-Meldung, solange die Alarm-Bedingungen bestehen. Alle Alarmmeldungen werden abwechselnd mit der Raumtemperatur angezeigt, außer "P1". "EE" kann durch Betätigen einer beliebigen Taste quittiert werden "rSt" für 3s in der Anzeige, danach wieder Normalbetrieb.

Quittierung des akustischen Alarms

Durch die Betätigung einer beliebigen Taste kann der akustische Alarm (optional), quittiert werden.

Alarm-Quittierung

Meldung "P1", "P2", bzw. "P3" nach ca. 30 Sekunden; nach Korrektur bzw. Fehlerbehebung erlischt die Fehlermeldung automatisch nach 30 Sekunden. Vor einem ev. Fühler-Austausch bitte die Anschlüsse überprüfen. Meldungen "HA" und "LA" erlischt automatisch, sobald wieder der Normaltemperaturbereich erreicht wurde oder wenn eine Abtauung startet. "dA" erlöschen beim Schließen der Türe.

Feuchte-Alarme "HHA" und "LHA" sind automatisch quittiert, wenn wieder der Normalbereich erreicht wurde.

Wartungs-Meldung

Meldung	Ursache
"UVC"	Lebensdauer der UVC Lampe und Aktivkohlefilter sind erreicht.

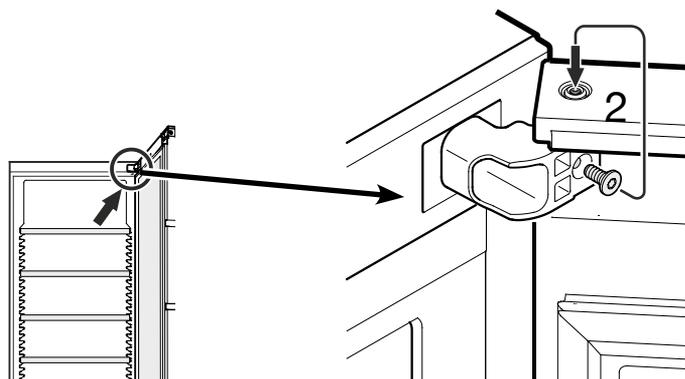
Bestellen Sie das Dry Ager Wartungskit und tauschen Sie die UVC Birne, Art. Nr. DX0100 und Aktivkohlefilter, Art. Nr. DX0110 aus. Anschließend können Sie die Meldung zurücksetzen:

1. Gemeinsam ▼ und **SET % RH** für mind. 2 s gedrückt halten.
2. Mit der Taste ▼ Parameter Uch auswählen.
3. Drücken Sie die Taste **SET % RH**. Oberer Wert blinkt.
4. Mit der Taste ▼ den Wert auf "0" setzen.
5. Mit der Taste **SET % RH** bestätigen.
6. Display schaltet sich automatisch nach 1 min in die Standardanzeige.

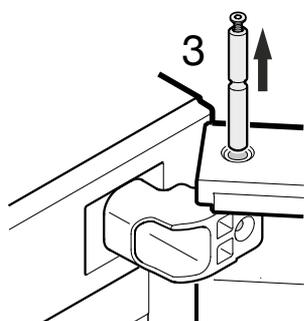
Türanschlag wechseln

Der Wechsel des Türanschlages sollte nur von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

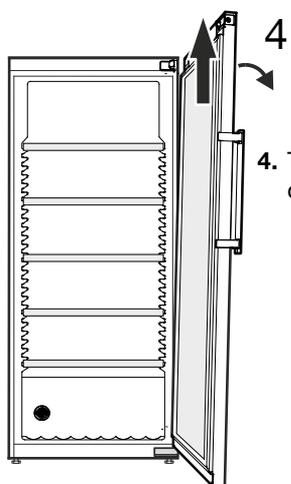
Für den Umbau sind zwei Personen erforderlich.



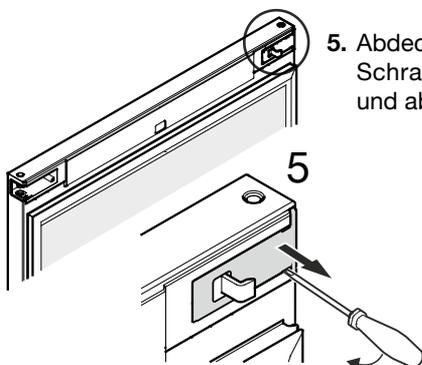
1. Tür ca. 130° öffnen.
2. Schraube vom Scharnierwinkel herausdrehen und in den Lagerbolzen 3 - 4 Umdrehungen eindrehen.



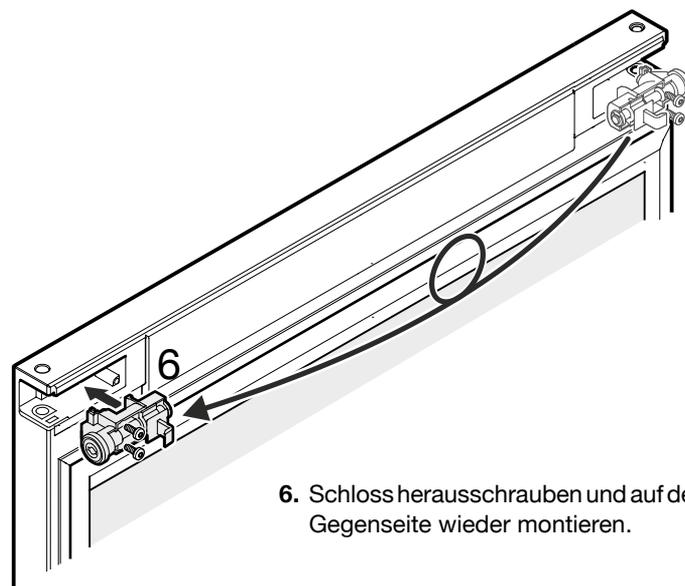
- Achtung**
Die Tür muss nun von einer Person festgehalten werden.
3. Lagerbolzen herausziehen.



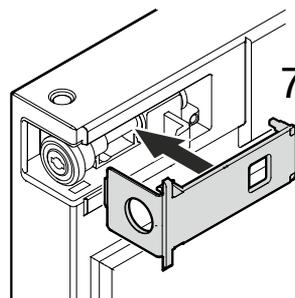
4. Tür leicht zur Seite neigen und nach oben abnehmen.



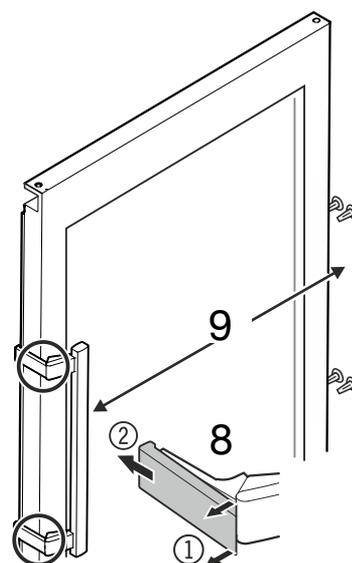
5. Abdeckung mit einem kleinen Schraubenzieher ausrasten und abnehmen.



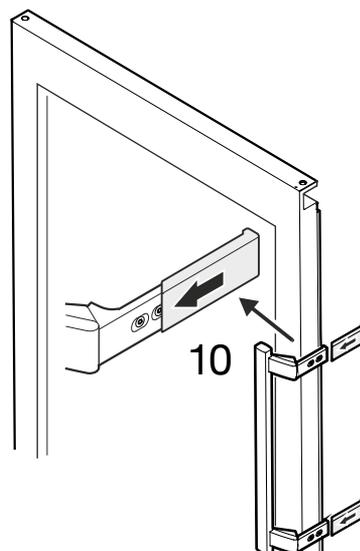
6. Schloss herausschrauben und auf der Gegenseite wieder montieren.



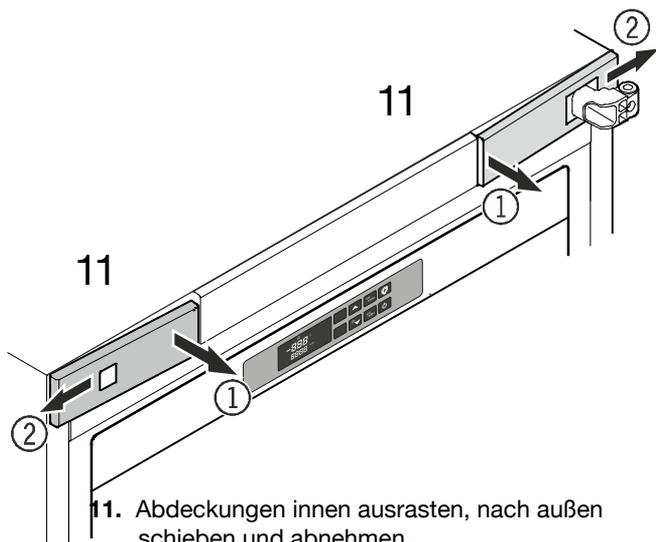
7. Abdeckung aufrasten.



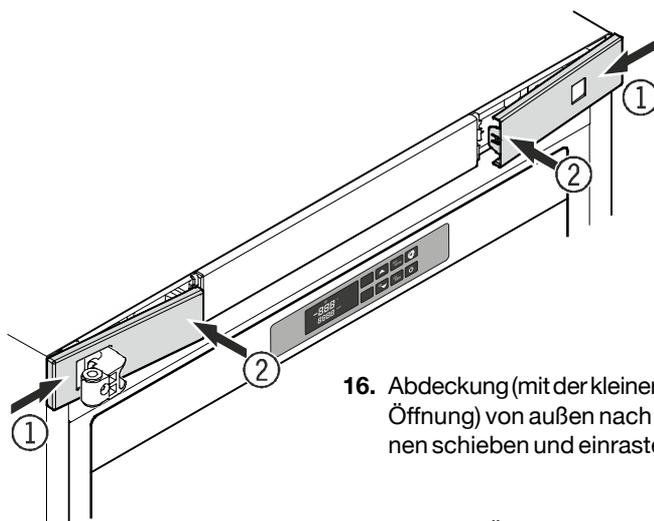
8. Druckplatten vorne ausrasten ① und nach hinten abziehen ②.
9. Griff abschrauben und auf der Gegenseite wieder anschrauben.



10. Druckplatten aufschieben, bis sie einrasten.

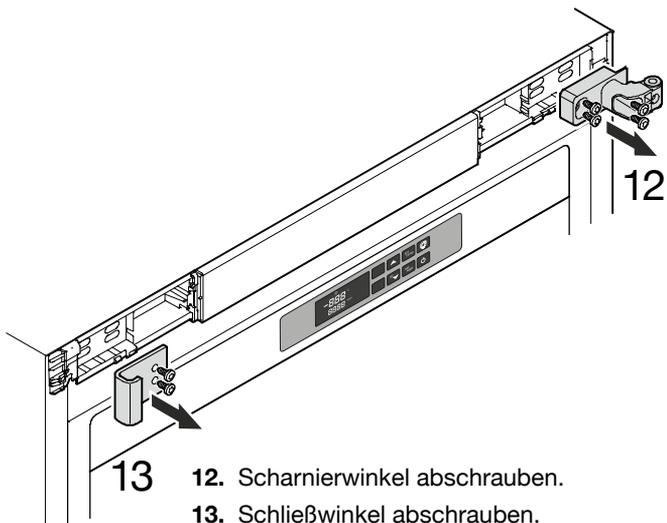


11. Abdeckungen innen ausrasten, nach außen schieben und abnehmen.

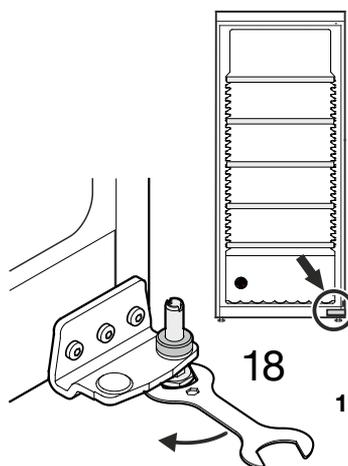


16. Abdeckung (mit der kleineren Öffnung) von außen nach innen schieben und einrasten.

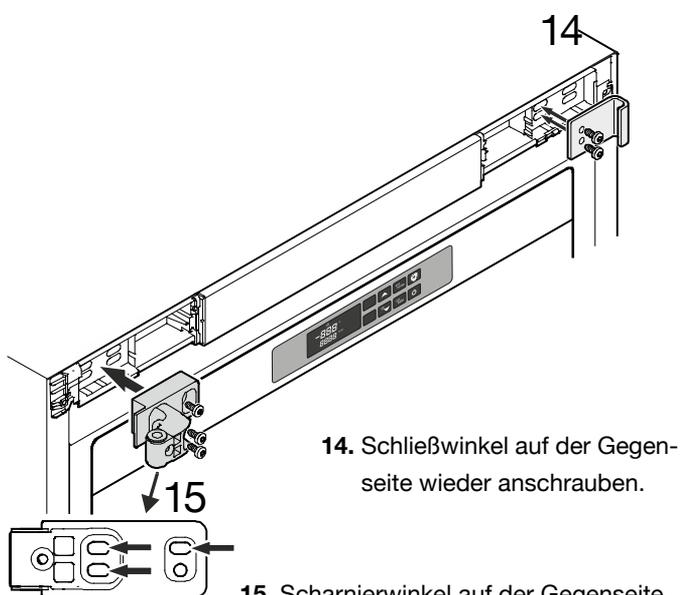
17. Abdeckung mit der größeren Öffnung über den Scharnierwinkel führen, von außen nach innen schieben und einrasten.



12. Scharnierwinkel abschrauben.
13. Schließwinkel abschrauben.

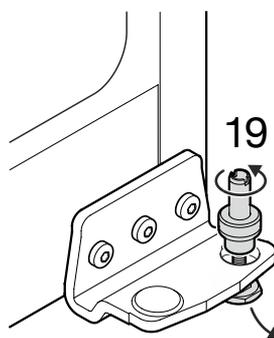


18. Stellfuß mit beiliegendem Schlüssel lockern.



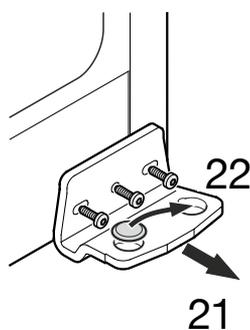
14. Schließwinkel auf der Gegenseite wieder anschrauben.

15. Scharnierwinkel auf der Gegenseite wieder anschrauben. 3 Schrauben in die markierten Öffnungen eindrehen.



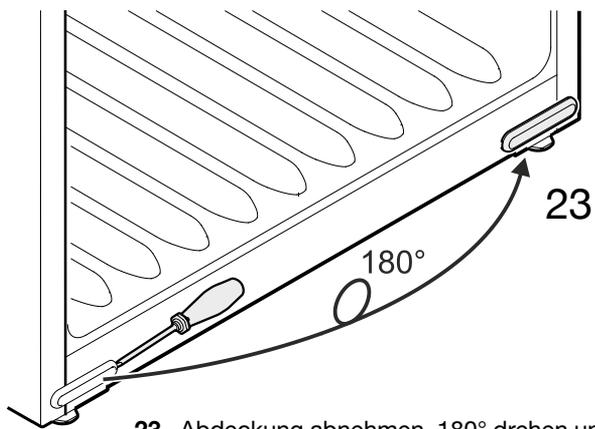
19. Bolzen nach oben ziehen und vom Stellfuß abschrauben.

20. Stellfuß nach unten herausziehen.

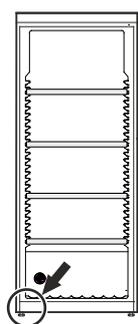
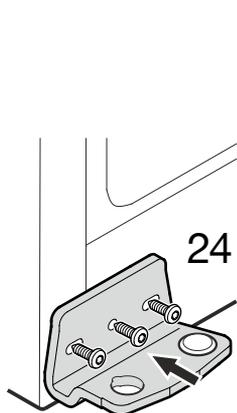


21. Scharnierwinkel abschrauben.

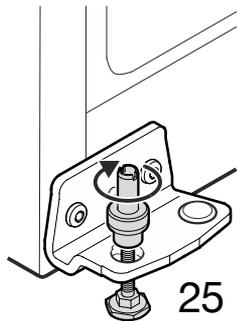
22. Abdeckung auf Gegenseite umsetzen.



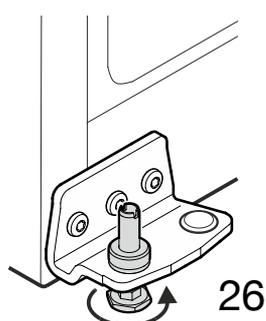
23. Abdeckung abnehmen, 180° drehen und auf der Gegenseite wieder einsetzen.



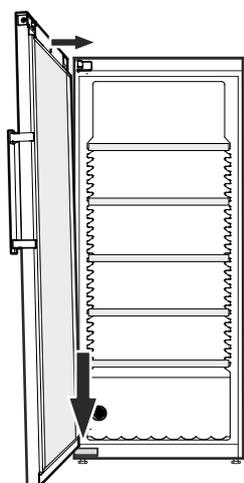
24. Scharnierwinkel anschrauben.



25. Stellfuß von unten einsetzen und Bolzen aufschrauben.



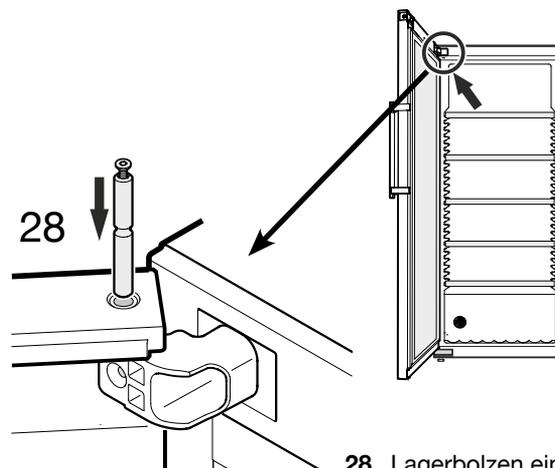
26. Bolzen vollständig in den Scharnierwinkel einsetzen und Stellfuß mit der Hand festziehen.



27. Tür auf den Bolzen aufsetzen und oben zum Scharnierwinkel führen.

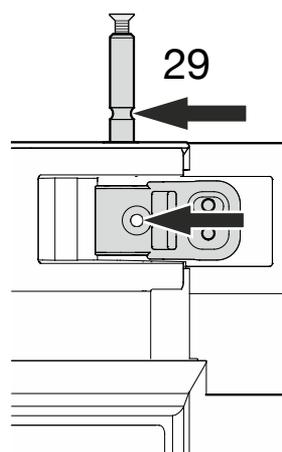
Achtung
Die Tür muss nun von einer Person festgehalten werden.

27

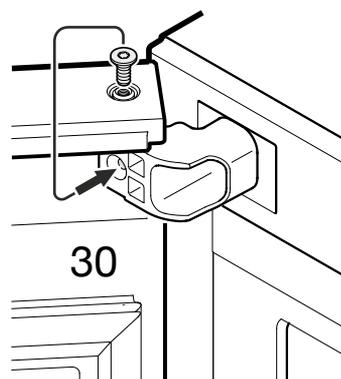


28. Lagerbolzen einsetzen.

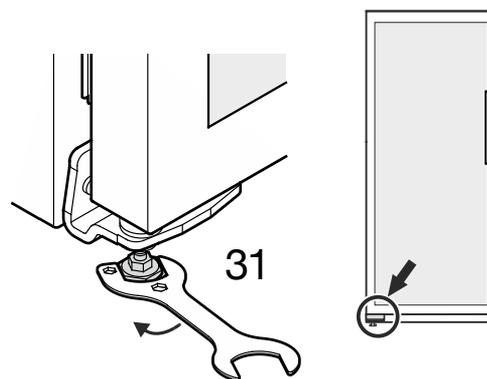
Vorderansicht des oberen Scharnierwinkels



29. Lagerbolzen so weit einschieben, bis die Nut des Bolzens in einer Linie mit der Bohrung des Scharnierwinkels ist.



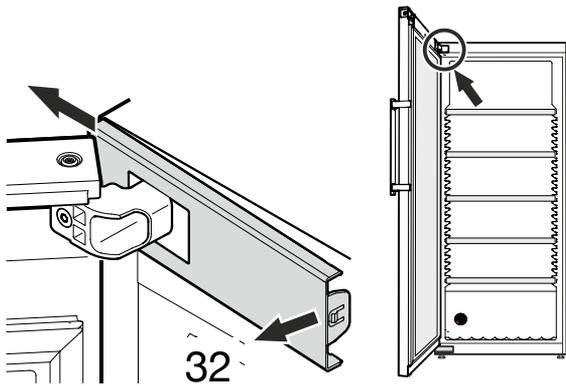
30. Schraube vom Lagerbolzen herausdrehen und in die Bohrung des Scharnierwinkels eindrehen.



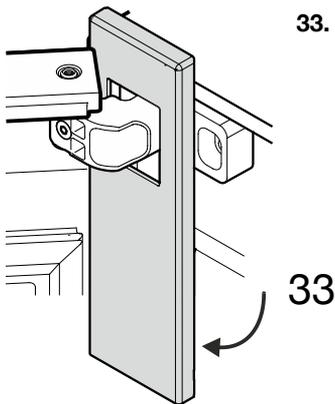
31. Das Gerät am Aufstellungsort in seine endgültige Position bringen.
Stellfuß am unteren Scharnierwinkel herausdrehen, bis er auf dem Boden aufliegt, dann 90° weiterdrehen.

Seitliche Neigung der Tür einstellen

Wenn die Tür schräg steht, die Neigung einstellen.

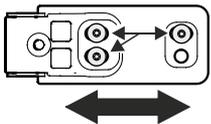


32. Abdeckung innen austrasten und nach außen schieben.



33. Abdeckung nach unten drehen.

Vorderansicht des oberen Scharnierwinkels



34

34. Schrauben lösen und Scharnierwinkel nach rechts oder links verschieben.

Schrauben festziehen.

Abdeckung in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

Tür schließen und prüfen, ob sie in einer Linie mit den Seitenwänden des Gerätes steht.

Technische Daten



DRY AGER DX 1000

Art. Nr. DX1001

Innenmasse 138 x 54 x 56 cm (H x B x T)
Aussenmasse 165 x 70 x 75 cm (H x B x T)
Brutto-/Nettoinhalt 478 / 435 Liter

Spannung 230 V
Max. 190 W / 1,0 A / 220-240 V / 50 + 60 Hz
Stromverbrauch ca. 1,8 kWh/24 Std.

Außer Betrieb setzen

Wenn das Gerät längere Zeit außer Betrieb gesetzt wird: Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen oder die vorgeschalteten Sicherungen auslösen bzw. herausschrauben.

Gerät reinigen und die Tür geöffnet lassen, um Geruchsbildung zu vermeiden.

Das Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen sowie den EG-Richtlinien 2004/108/EG und 2006/95/EG.

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 aus, durch unsachgemäß gelagerte Ware, die anschließend in Verkehr gebracht wird.

OPTIONAL ERHÄLTliches ZUBEHÖR - ZU ENDE GEDACHT

Unser Zubehör für den Einsatz von ganzen Rückenstränge oder für die Fleischlagerung auf Rosten.



DX0010

EDELSTAHL-GEHÄNGE (bis 80 kg belastbar)
Pro Gehänge bis zu 2 Rückenstränge möglich
Auf verschiedenen Höhen im Gerät einschiebbar
Pro Einschubhöhe bis zu 2 Gehänge möglich.



DX0020

EINSCHIEBEROST ZUR UNTERTEILUNG
(bis 40 kg belastbar)

DX0015

HALBER EINSCHIEBEROST
(bis 25 kg belastbar)



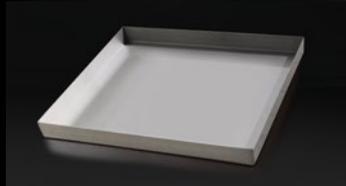
DX0040

ETIKETTEN ZUR BESCHRIFTUNG
(Set mit 20 Stück)
Material: Kunststoff (wiederverwendbar)
Inklusive Nylonfaden zur Beschriftung



DX0055

SALTAIR® HIMALAYA SALZBLOCK-SET
Salzblock 4-er Set für ein noch intensiveres
Reife-Aroma



DX0070

**SALTAIR® EDELSTAHL-SALZWANNE
FÜR DEN BODEN**
passend für Saltair Himalaya Salzblock-Set
(DX0055)



DX0090

S-HAKEN EDELSTAHL
Belastbarkeit bis zu 100 kg (160 x 8 mm)



DX0095

DREHHAKEN EDELSTAHL
Belastbarkeit bis zu 100 kg (180 x 8 mm)



DX0100

UVC ERSATZBIRNE

DX0110

AKTIVKOHLEFILTER EINSATZ



DX0080

UNTERGESTELL MATTSCHWARZ
Für eine perfekte Präsentation auf Augeshöhe:
Das stabile Metall-Untergestell (40 cm Höhe)
für Ihren DRY AGER® DX 1000®.



Weiteres Zubehör, sowie Geräte zur Fleischverarbeitung
und Vakuumverpackung unter: www.dry-ager.com

Sie lieben die Qualität Ihres DRY AGER DX 1000® und haben Interesse an weiteren Artikeln für den Bereich Fleischverarbeitung?

Eine kleine Übersicht aus dem Lieferprogramm von Landig & Lava:



Fleischwölfe



Wurstfüller



Elektrische Bandsägen



Sous-Vide Einhängethermostate



Messerschärfer



Knochensägen



Aufschnittmaschinen



Sous-Vide Wasserbäder



Profi Schneidbretter



Vakuumiergeräte



Hacker & Beile



Messer-Magnetleisten



Wetzstahl



Schutzhandschuhe



Spezial-Reiniger



Schürzen



Olivenholz - Messer



Landig + Lava GmbH & Co. KG
DRY AGER Manufaktur

Valentinstraße 35-1
D-88348 Bad Saulgau

Tel. (0049) 075 81 / 4 89 59-0

Fax (0049) 075 81 / 4 89 59-29

info@dry.ager.com | www.dry-ager.com

Version 02/2017