



DRY AGER

SUPERIOR BEEF



Gebrauchsanweisung
DRY AGER® DX 500®

DAS ORIGINAL PERFEKT FÜRS ZUHAUSE



**KLEIN UND FEIN, BIS 20 KG FLEISCH
IDEAL BEI WENIG PLATZ**

Zur Herstellung von Dry Aged Beef, Schinken & Salami.



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 500®

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

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

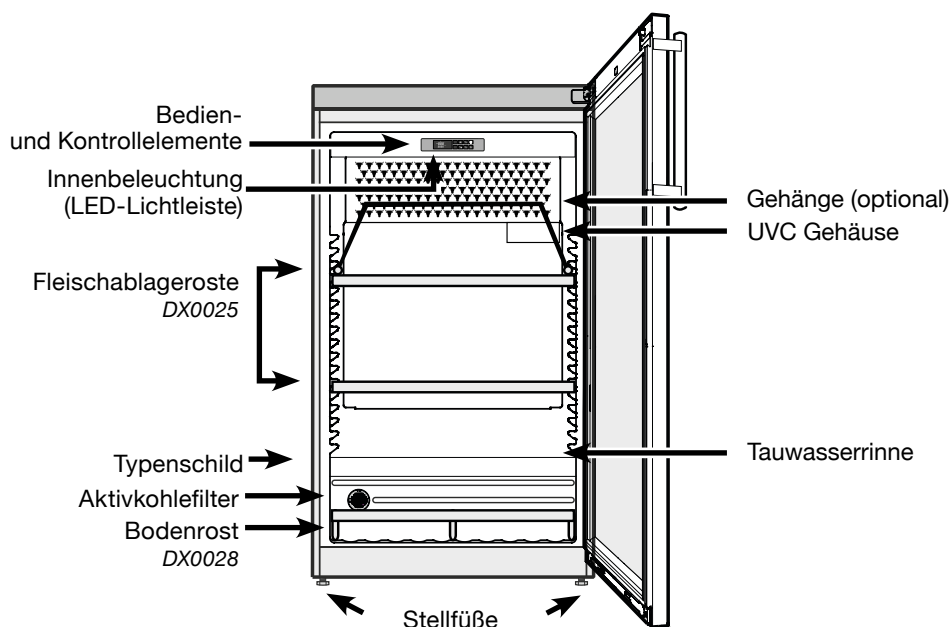
Energie sparen

- 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 TÜR, TÜR-ANSCHLAG WECHSELBAR

INTEGRIERFÄHIG

MAGNETTÜRDICHTUNG



DX 500®

Dry Aging hängend,
2x halber Rücken
(Unser Tipp!)



DX 500®

Dry Aging von
Teilstücken auf Rosten
(Mehr Verschnitt!)



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 ist bereits eingestellt 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 Tage nach der Schlachtung, auch bereits vakuumgereiftes Fleisch kann man bis zu 14 Tage nachreifen, ohne Folie.
- VI** Tipp bezüglich Dry Aged Beef: Rückenstrang von einer Färsen auswählen und auf gute Marmorierung und Fettdeckel achten.
- VII** Kompletten Rückenstrang an den Haken im DRY AGER Reifeschrank hängen. Oder Teilstücke auf die Roste legen.
- VIII** Beladungskapazität DX 500 mit Gehänge:
Maximal 2x Rückenstrang mit je 0,5 m Länge.
- IX** Beladungskapazität mit Einschieberoste:
Maximal 20 kg Teilstücke bzw. Cuts passen auf die Rostauflagen.
- X** Beim Reifen von Teilstücken auf den Rostauflagen auf eine gute Fettabdeckung achten und möglichst am Knochen trockenreifen. Ideale Größe ca. 2 bis 4 kg / Teilstück.
- 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.
- XII** Bei jedem Kontakt mit dem Fleisch unbedingt Schutzhandschuhe tragen, es darf niemand das Fleisch berühren, ohne Schutzhandschuhe zu tragen!

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.

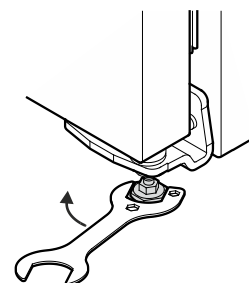
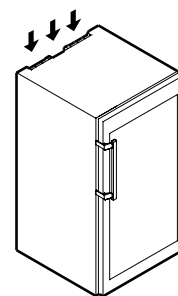
Die Position des Typenschildes ist im Kapitel **Gerätebeschreibung** ersichtlich.

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

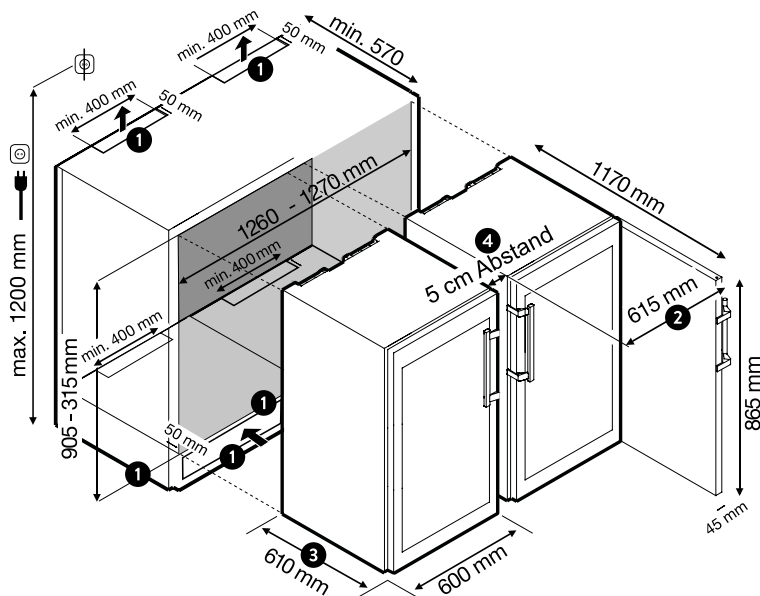
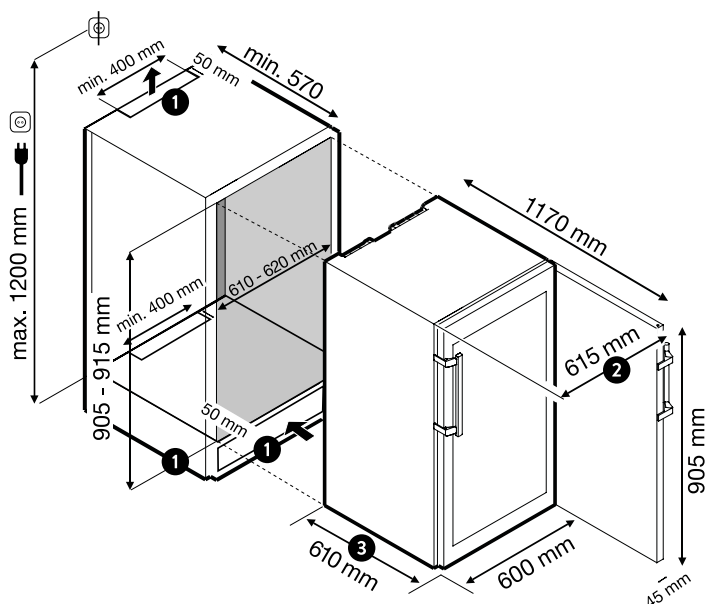
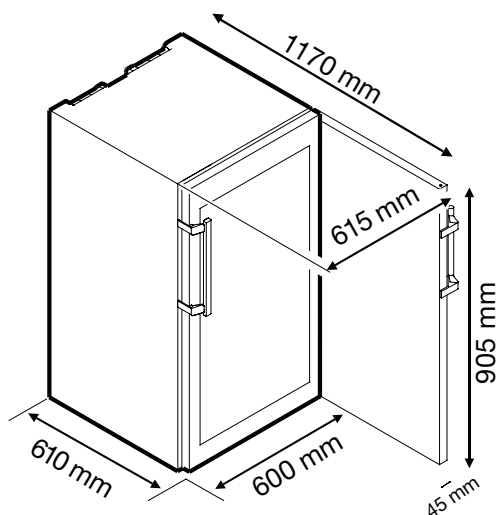
Das Gerät nicht außerhalb der angegebenen Raumtemperaturen betreiben!

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 500®



- ❶ Benötigte Lüftungsschächte unbedingt erforderlich. **Mindestgröße: 200 cm².** Auch seitlich oder an der Rückseite möglich.
- ❷ Gesamtmaß bei offener Tür: **615 mm.**
- ❸ Gesamtmaß Korpus + Tür (hervorstehend): **610 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.

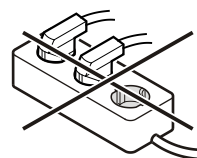
Die Steckdose muss vorschriftsmäßig geerdet und elektrisch abgesichert sein.

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.

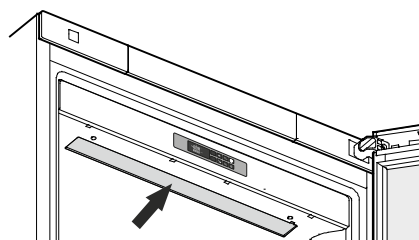
Das Gerät nicht über Verlängerungskabel oder Verteilersteckdosen anschließen.

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-Leuchte 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.

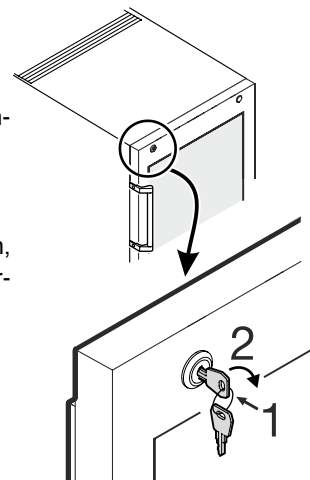
Sicherheitsschloss

Das Schloss in der Gerätetür ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet.

Gerät absperren:

- Schlüssel in Richtung 1 hineindrücken.
- Schlüssel um 90° drehen.

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





Ihr DRY AGER DX 500® ist bereits für Sie voreingestellt.

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

Temperatur: 1,5°C
Luftfeuchtigkeit: 82 %

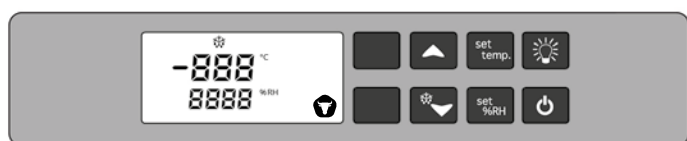


Der Aktivkohlefilter und die UVC-Lampe müssen jährlich getauscht werden.

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



set temp. Anzeigen / ändern des Temperatur-Sollwerts (SET_TEMP)

set %RH 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

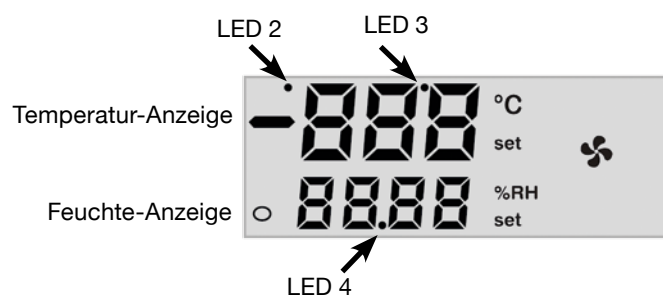
Ein- / Austaste Innenbeleuchtung

Gerät EIN / AUS schalten

Tastenkombination:

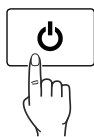
+ Tastatur verriegeln & entriegeln

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	Gebläse aktiv
%RH	EIN	RH% -Maßeinheit
LED 2	EIN	UVC-Entkeimung aktiv
set	BLINKT	Vorgabeebene für den Feuchte-Sollwert

Steuerung ein- und ausschalten

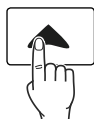


Einmal den Taster betätigen und im Display wird 5s lang "OFF" angezeigt. Die LED 4 leuchtet (= Stand-By). Die Regelung wird gestoppt. Alle Relais sind deaktiviert. Nochmals den Taster betätigen und die Regelung startet wieder.

Tastatur verriegeln und entriegeln



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

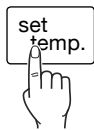


2. Danach kann nur noch der Sollwert eingesehen werden, aber nicht mehr verändert werden. Weiterhin können auch die gespeicherten MIN. und MAX.-Werte eingesehen werden. Der EIN/AUS-Schalter kann weiterhin betätigt werden.

ENTRIEGELN

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

Sollwerte Ansehen / Ändern (Temperatur und Feuchte)



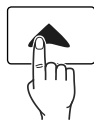
- 1x SET-Taste: Der Sollwert wird angezeigt und die entsprechenden LED's blinken
- Zum Ändern des Sollwerts innerhalb von 10 Sekunden die ▼ oder ▲ bestätigen
- Zum Bestätigen 1x SET-Taste oder 10 Sekunden warten

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.

Luftaustausch durch Aktivkohlefilter

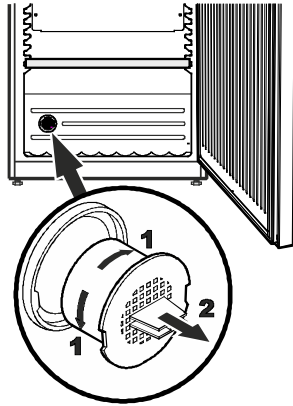
Vor Ablauf der Lebensdauer erscheint eine Wartungs-Meldung auf dem Display, siehe Seite 9.

Filter auswechseln:

Nehmen Sie den Filter am Griff. Drehen Sie um 90° nach rechts oder links. Anschließend kann der Filter herausgezogen werden.

Filter einsetzen:

Setzen Sie den Filter mit dem Griff in senkrechter Position ein. Drehen Sie um 90° nach rechts oder links bis dieser einrastet.



Reinigen

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

- Innenraum und Außenwände mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Verwenden Sie keinesfalls sand- oder säurehaltige Putz- bzw. chemische Lösungsmittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Glasflächen einen Glasreiniger, für Edelstahlflächen einen handelsüblichen Edelstahlreiniger.

Nicht mit Dampfreinigungsgeräten arbeiten! Beschädigungs- und Verletzungsgefahr.

- Achten Sie darauf, dass kein Reinigungswasser in die elektrischen Teile und in das Lüftungsgitter dringt.
- Das Typenschild an der Geräteinnenseite nicht beschädigen oder entfernen - es ist wichtig für den Kundendienst.

Störung

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,
- 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“, wurde der richtige Wert eingestellt?
- ob das separat eingelegte Thermometer den richtigen Wert anzeigt.
- Ist die Entlüftung in Ordnung?
- Ist der Aufstellort zu dicht an einer Wärmequelle?
- Ist die Rückwand vereist? Dann tauen Sie das Gerät über Nacht ab.

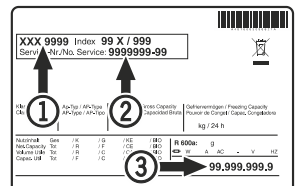
• Das Tauwasser gefriert oder läuft in der Tauwasserrinne nicht ab?

- reinigen Sie die Ablauföffnung auf der rechten Seite mit einem geeigneten Gegenstand

Wenn keine der o. g. 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.

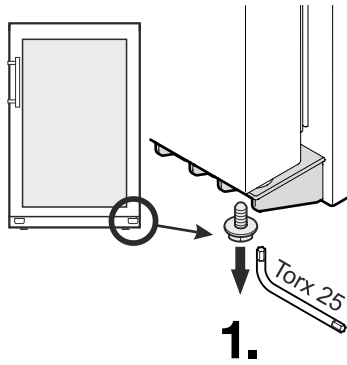
Die Position des Typenschildes ist im Kapitel **Gerätebeschreibung** ersichtlich.



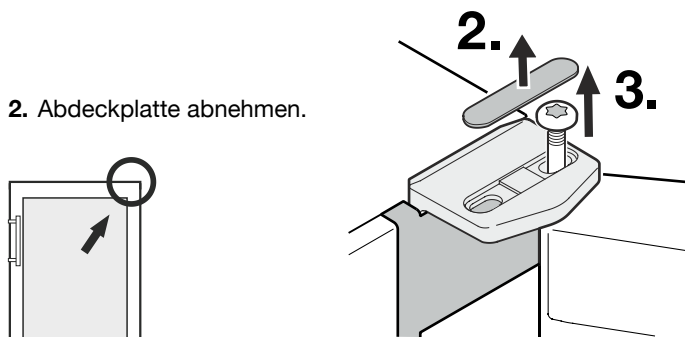
Türanschlag wechseln

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

Für den Umbau sind zwei Personen erforderlich.



1. Schraube vom Scharnierwinkel unten herausdrehen.



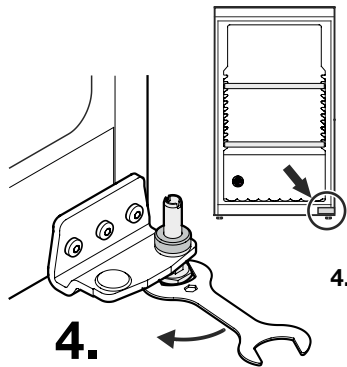
2. Abdeckplatte abnehmen.

Wichtiger Hinweis

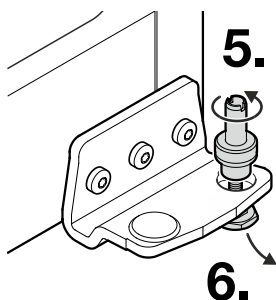
Die Türe muss aufgrund des hohen Gewichtes von einer Person gehalten werden.

3. Lagerbolzen vom oberen Scharnierwinkel herausschrauben.

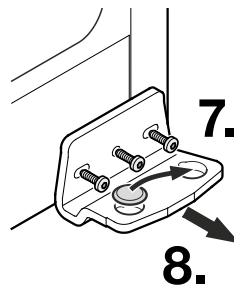
Tür abnehmen.



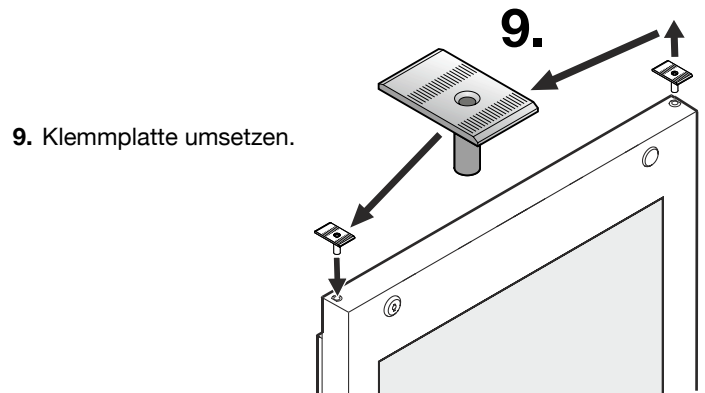
4. Stellfuß mit beiliegendem Schlüssel lockern.



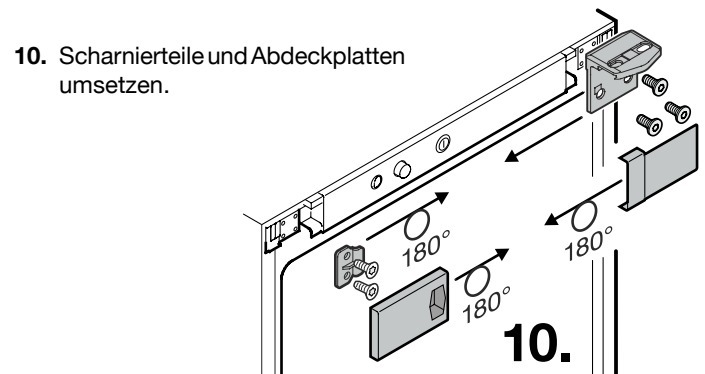
5. Bolzen nach oben ziehen und vom Stellfuß abschrauben.
6. Stellfuß nach unten herausziehen.



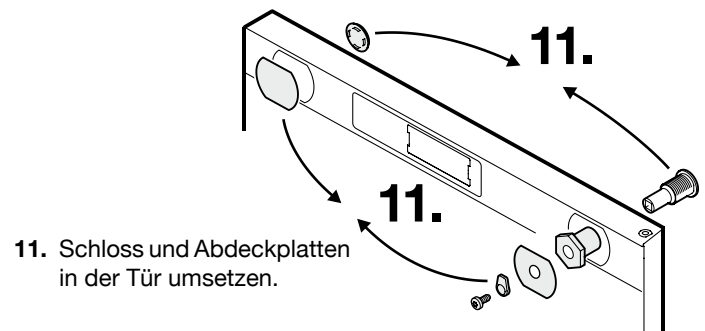
7. Scharnierwinkel abschrauben.
8. Abdeckung auf Gegenseite umsetzen.



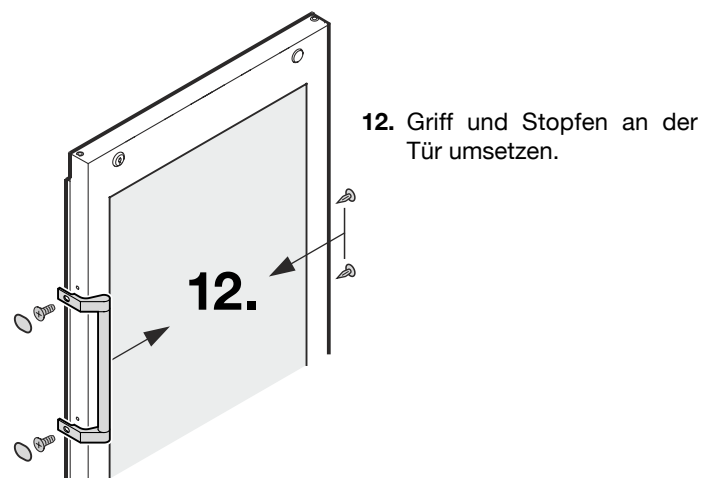
9. Klemmplatte umsetzen.



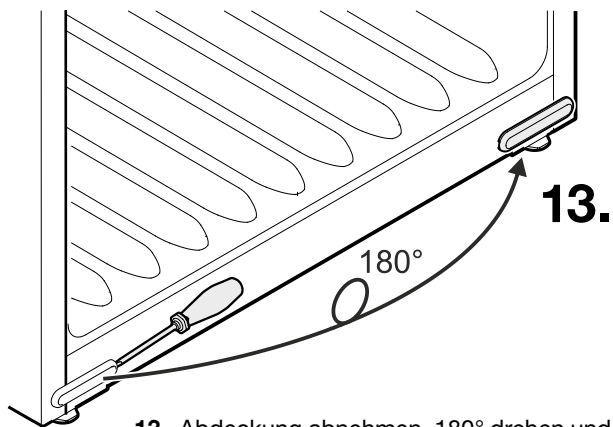
10. Scharnierteile und Abdeckplatten umsetzen.



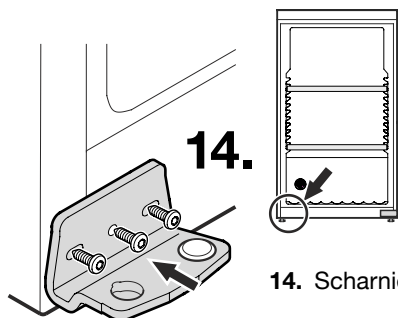
11. Schloss und Abdeckplatten in der Tür umsetzen.



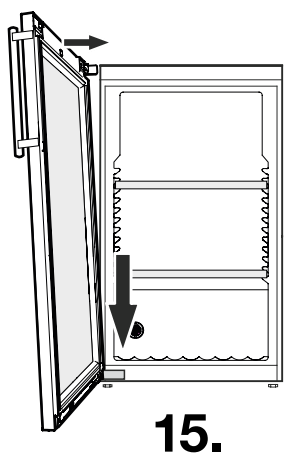
12. Griff und Stopfen an der Tür umsetzen.



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

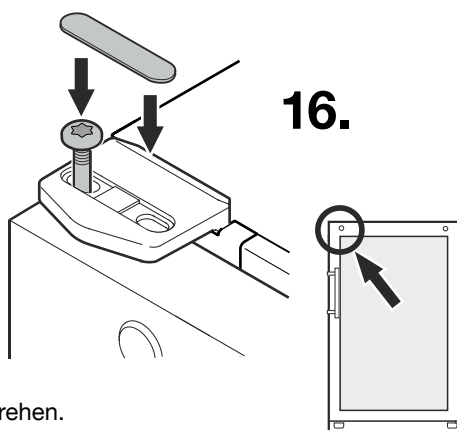


14. Scharnierwinkel anschrauben.



Achtung
Die Tür muss nun von einer Person festgehalten werden.

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



16. Lagerbolzen eindrehen.

Tür seitlich ausrichten und Lagerbolzen festziehen.

Abdeckplatte einsetzen.

Technische Daten



DRY AGER DX 500

Art. Nr. DX0500

Innenmasse 71 x 50 x 43 cm (H x B x T)

Aussenmasse 90 x 60 x 61 cm (H x B x T)

Brutto-/Nettoinhalt 147 / 132 Liter

Spannung 230 V

Max. 190 W / 1,0 A / 220-240 V / 50 + 60 Hz

Stromverbrauch ca. 1,0 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.

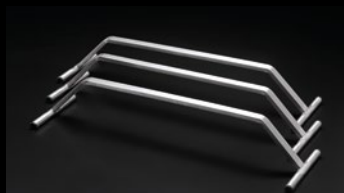
Das Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen sowie den EG-Richtlinien 2004/108/EG und 2006/95/EG.

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 nicht verkehrsfähige oder unsachgemäß gelagerte Ware, die anschließend in Verkehr gebracht wird.

OPTIONAL ERHÄLTliches ZUBEHÖR FÜR IHREN DX 500® - ZU ENDE GEDACHT

Unser Zubehör für das Dry-Aging von halben Rückenstränge
oder für die Fleischlagerung auf Rosten.



DX0012

EDELSTAHL-GEHÄNGE

Pro Gehänge 1/2 Rückenstränge
bis ca 50 cm Länge möglich.



DX0025

EINSCHIEBEROST ZUR UNTERTEILUNG

Ideal für Teilstücke oder Cuts



DX0040

ETIKETTEN ZUR BESCHRIFTUNG (Set mit 20 Stück)

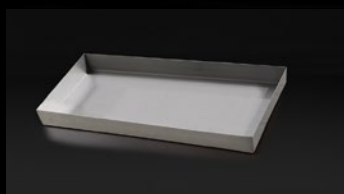
Material: Kunststoff (wiederverwendbar)
Inklusive Nylonfaden zur Beschriftung



DX0058

SALTAIR® HIMALAYA SALZBLOCK-SET

Salzblock 2-er Set für ein noch intensiveres
Reife-Aroma



DX0075

SALTAIR® EDELSTAHL-SALZWANNE FÜR DEN BODEN

passend für Saltair Himalaya Salzblock-Set
(DX0058)



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

**COMING
SOON**

DX0081

FAHRBARES UNTERGESTELL

Für eine perfekte Präsentation auf Augenhöhe.
Mit praktischen Schubladen und Fächern.



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

DIE **DRY AGER** FLEISCH SEMINARE

powered by
Ludwig Maurer



DIE DRY AGER FLEISCH SEMINARE Mit Lucky Maurer und vielen weiteren Partnern.

DRY AGED BEEF

Erfahren Sie alles über die Herstellung und Veredelung der Dry Aged Methode. Das Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Technik.

B & C CUTS

Ein Rind besteht aus mehr als nur drei Edelteilen. Wir begeben uns auf die Suche nach den sogenannten B & C Cuts, den Premiumcuts abseits vom Filet.

ZERLEGEN EINES KOMPLETTEN RINDERRÜCKENS

Ein perfekt gereifter Rinderrücken wird zerlegt, als deutscher Zuschnitt und als Amicut. Was genau ist Porterhouse, T-Bone und Cotes de Beauf.

QUERVERKOSTUNG VERSCHIEDENER REIFEGRADE UND RASSEN

Wagyu, Hereford, Angus, Chianina usw. Wie schmecken die verschiedenen Rinderrassen in diversen Reifegraden und Zubereitungsarten von Sous Vide bis hin zum 800° Grad Infrarotgrill.

DIE PERFEKTEN BEGLEITER ZU DRY AGED BEEF (BEILAGEN, DIPS & TRICKS)

Eine kleine Auswahl an Rezepten zu den Begleitern für das perfekte Steak, Grillbutter, Chimichurri, Salsa, Mojo, BBQ Saucen und mehr.

HOFFÜHRUNG SCHERGENGGRUBER WAGYU

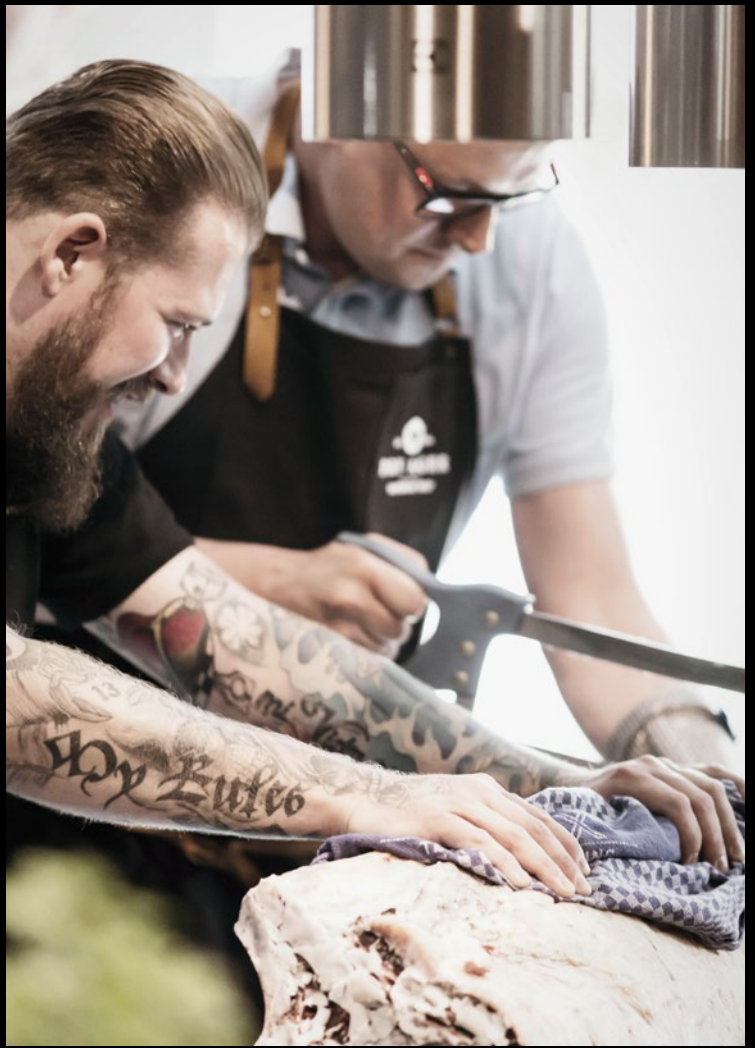
Bekommen Sie Einblicke in die Zucht der exklusivsten Rinderrasse der Welt und erfahren Sie mehr über Rasse, Genetik, Züchtung, Kreuzung und Schergengruber Wagyu & Black Angus.

REIFETECHNIKEN IM FOKUS

Die Erfinder und Macher des Dry Agers, Christian und Aaron Landig sind meist auch live dabei.

ALLE TERMINE ONLINE

WWW.DRY-AGER.COM/SEMINARE



Sie lieben die Qualität Ihres DRY AGER DX 500® 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