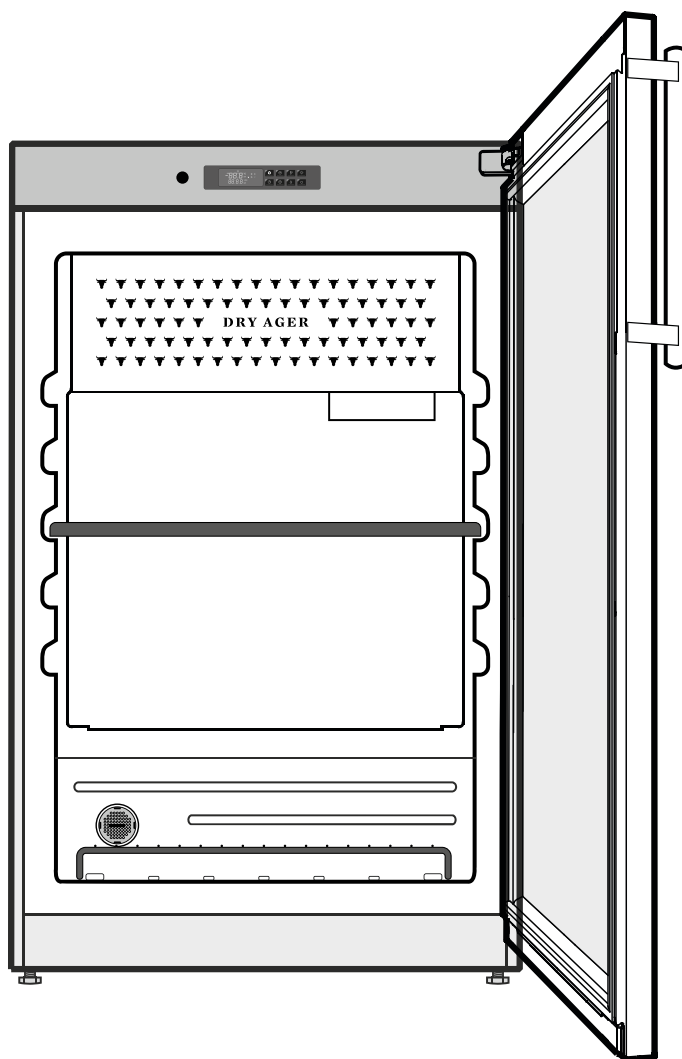


Gebrauchsanweisung

DRY AGER® DX 500 Premium S



**Professionelles Dry Aging zu Hause und im Gewerbe,
mit der neuen DRY AGER® Premium-S Geräteserie.**

Inhaltsverzeichnis	Seite
Dry Aging	2
Sicherheits- und Warnhinweise	3
Klimaklasse	4
Energie sparen	4
Elektrischer Anschluss	4
Schallemission	4
Entsorgungshinweis	4
Einsatzgebiet des Gerätes	4
Schnellstarter Tipps	5
Gerätebeschreibung	6
Integrierte Systeme	6
Abmessung	7
Einbauzeichnungen	7
Gerät aufstellen	8
Vorbereiten des Geräts	8
Beladen des Gerätes mit Lebensmitteln	8
Lebensmittel auswählen	8
Gerät beladen	8
Reifezeit berücksichtigen	9
Während des Betriebs	9
Gerät ausschalten	9
Bedien- und Kontrollelemente	10
Überblick Regler	10
Steuertasten	10
Tastenkombinationen	10
Symbole und Zeichen	10
Starten des Betriebs	11
Stromanschluss	11
Gerät einschalten	11
Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung	11
UVC Entkeimung einschalten	11
Standard Modus	11
Standard Modus aktivieren	11
Auswahl Dry Aging oder Schinken- und Wurstherstellung	11
Temperatur einstellen	12
Luftfeuchtigkeit einstellen	12
SmartAging® Modus	12
SmartAging® Programm wählen	12
SmartAging® starten	12
SmartAging® beenden	12
Tastatur sperren und entsperren	12
Türe ver- und entriegeln	12
Reinigung	13
Vorbereitung	13
Reinigung des Zubehörs	13
Reinigung des Innenraums	13
Start des Reinigungsprogramms	13
Reinigung der Außenseite	13
Fehlerbehebung	13
Alarmmeldungen	14
Wartung	14
Kundendienst	14
Informationen zum Gerät	14
Haftungsausschluss	14
SmartAging® Programmauswahl	15
Reifetabellen	16
Türanschlag wechseln	20

Dry Aging

Was lange währt, wird endlich gut – vor allem, wenn es sich um Lebensmittel handelt, die trockengereift werden.

Dry Aging ist eine der ältesten bekannten Zubereitungstechniken, die Zeit, Geduld und viel Liebe zum Detail erfordert. Es ist ein Prozess, der nicht überstürzt werden darf. Die Belohnung sind ungeahnte Geschmacksnuancen und Veränderungen in der Konsistenz, die das Fleisch, den Fisch oder den Schinken einzigartig machen. Steaks, zart wie Butter. Fisch, unendlich intensiv mit unvergleichlichem Biss. Selbstgemachte Schinken und Würste, die wie ihre originalen Vorbilder schmecken. Kurz gesagt: Lebensmittel in ihrer höchsten Veredelungsstufe

Wie funktioniert Dry Aging?

Bei der Trockenreifeung im DRY AGER® Reifeschrank reift das Fleisch, der Fisch, der Schinken, Wurst oder Käse über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftbewegung und Luftqualität. Statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf das Lebensmittel in Ruhe reifen und das machen, was es am liebsten tut: atmen.

Der DRY AGER® Trockenreifeschrank verbindet dabei altbewährte Methoden mit modernster Technologie, um Dry Aging einfacher, sicherer und beständiger als je zuvor zu machen. Dank SmartAging® können nun nicht nur Rindfleisch, sondern auch Schinken, Salami, Wurstwaren, Fisch, Käse und mehr gereift werden - und das mit nur einem Tastendruck!

Ausgeklügelte Dry Aging-Technologie ist der Schlüssel

Die DRY AGER® Premium S Modelle verfügen über einen derart großen Parameterbereich, der in Kombination mit ausgefeilter Technik das Reifen von unterschiedlichsten Lebensmitteln möglich macht. Verschiedene gesetzlich geschützte Innovationen gewährleisten eine exakte Temperatursteuerung im Bereich zwischen 0 °C und +30 °C. Auch die Luftfeuchtigkeit spielt eine wichtige Rolle und wird dank HumiControl® im Bereich von 40 % bis 90 % elektronisch geregelt. Im Übrigen ohne dass ein Wasseranschluss oder Wasserbehälter erforderlich wäre – es genügt ein 230 V Stromanschluss.

Zusammen mit dem integrierten DX AirReg®-System wird ein perfekt auf das Produkt abgestimmtes Mikroklima erreicht, auch bei größeren Schwankungen der Umgebungstemperatur.

Innovationen Made in Germany!

Viel Freude und Genuss beim Dry Aging wünschen

Christian, Aaron, Andreas und Manfred Landig



Fragen werden bei DRY AGER® kompetent von Metzgern, Fleischsomeliers und BBQ-Profis beantwortet, die wissen von was sie reden.

Hersteller Direktkontakt:

+49 7581 9043-0 | info@dry-ager.com

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 Betriebs 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 Geräts 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 Geräts 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.
- Andauernden Hautkontakt mit kalten Oberflächen oder Kühl-/Gefriergut ist zu vermeiden. Es kann zu Schmerzen, Taubheitsgefühl und Erfrierungen führen. Bei länger dauerndem Hautkontakt Schutzmaßnahmen vorsehen, z. B. Handschuhe verwenden.
- Überlagerte Lebensmittel nicht verzehren, sie können zu einer Lebensmittelvergiftung führen.
- Explosiven Stoffe oder Sprühdosen mit brennbaren Treibmitteln, wie z. B. Propan, Butan, Pentan usw. dürfen nicht, im Gerät gelagert werden. Eventuell austretende Gase könnten durch elektrische Bauteile entzündet werden. Solche Sprühdosen können an der aufgedruckten Inhaltsangabe oder einem Flammensymbol erkannt werden.
- Schlüssel bei abschließbaren Geräten nicht in der Nähe des Geräts 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 Geräts 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 Hilfsmittel oder sonstige Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.

WARNUNG

Das Netzkabel darf beim Aufstellen des Geräts nicht beschädigt werden.

WARNUNG

Dieses Gerät enthält eine UVC-Birne. Niemals direkt in die Lichtquelle schauen.

WARNUNG

Keine elektrischen Geräte innerhalb des Geräts verwenden.

WARNUNG

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

WARNUNG

Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder im Einbauehäuse 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
7	35 °C	75 %

Die minimal zulässige Umgebungstemperatur am Aufstellort ist 10 °C.

Das Gerät nicht außerhalb der angegebenen Umgebungstemperaturen verwenden!

Energie sparen

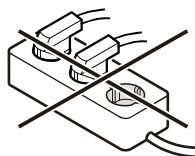
- Immer auf gute Be- und Entlüftung achten. Lüftungsöffnungen bzw. Lüftungsgitter nicht abdecken.
- Ventilatorluftschlitz immer frei halten.
- Gerät nicht im Bereich direkter Sonnenbestrahlung, neben Herd, Heizung und dergleichen aufstellen.
- Der Energieverbrauch ist abhängig von den Aufstellbedingungen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

Staubablagerungen erhöhen den Energieverbrauch:
Die Kältemaschine mit dem Wärmetauscher (Metallgitter an der Rückseite des Geräts) einmal jährlich von Staub befreien.

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!



Schallemission

Der Geräuschpegel während des Betriebes des Geräts liegt unter 70 dB(A) (Schallleistung rel. zu 1 pW).

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 Geräts

Das Gerät eignet sich ausschließlich zum Kühlen/Klimatisieren 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 Geräts 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.

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

Allgemeine Hinweise

1. Innenraum des Geräts reinigen. Am besten mit dem DRY AGER® Spezialreiniger, Art. Nr. Z33145. Nach jedem abgeschlossenen Reifeprozess zusätzlich zum Sprühreiniger auch das Vorreinigungsprogramm (P16) aktivieren. Dauer: 2 Stunden.

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 und dabei keine Mehrfachsteckdose verwenden.

4. Der DRY AGER® Reifeschrank der Premium S Serie kann in zwei unterschiedlichen Modi betrieben werden:

Standard Modus

Im Display werden die Werte der Temperatur und Feuchtigkeit angezeigt. Diese können im Bereich zwischen 0 - / +30°C und 40 bis 90 % rH eingestellt werden. Die werksseitige Einstellung beim Start des Geräts beträgt 1,5°C und 82% Luftfeuchtigkeit. Diese Einstellung ist ideal für das Dry Aging von Rind- oder Schweinefleisch. Weitere Details zur Verwendung des **Standard Modus** sind ab Seite 11 zu finden.

SmartAging® Modus

Im Display wird das SmartAging® Programm ("PG" + Programmnummer) sowie die Temperatur angezeigt. Durchdachte, von Profis entwickelte Reifeprogramme lassen ganz einfach auf den Punkt reifen. Die Passende Programmnummer wird ausgewählt (siehe **SmartAging® Programmauswahl**, Seite 15), im Regler eingestellt und schon geht's los. Details zur Verwendung des **SmartAging® Modus** finden sich ab der Seite 12.

5. Bei jedem Kontakt mit der Ware unbedingt Schutzhandschuhe tragen. Auch bereits beim Kauf darauf achten wie der Verkäufer die Ware behandelt.

6. Der Aktivkohlefilter und die UVC-Lampe müssen für eine einwandfreie Funktion des Geräts jährlich getauscht werden. Vor Ablauf der Lebensdauer erscheint eine Wartungsmeldung im Display (siehe **Wartung**, Seite 14).

Tipps zu Fleisch

Fleisch wird mit Abstand am häufigsten trockengereift, deshalb hierzu ein paar Spezial-Tipps:

1. Fleisch für die Trockenreifung muss frisch sein, idealerweise max. 5 Tage nach der Schlachtung. Auch Fleisch aus dem Vakuumbeutel kann nachgereift werden, das hierfür passende Reifeprogramm ist ab Seite 16 zu finden.

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

2. Halben Rückenstrang an den Haken im DRY AGER® Reifeschrank hängen oder Teilstücke auf die optionalen Roste legen.

3. Beladungskapazität mit Gehänge: Maximal 2 x halber Rückenstrang mit je 0,5 m Länge passt in das Gerät, benötigt werden dafür 2 Gehänge.

4. Beladungskapazität mit Einschieberosten (optional): Maximal 20 kg Teilstücke bzw. Cuts passen auf insgesamt zwei Rostauflagen. Beim Dry Aging von Teilstücken auf den Rostauflagen auf eine gute Fettabdeckung achten und möglichst am Knochen reifen.

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

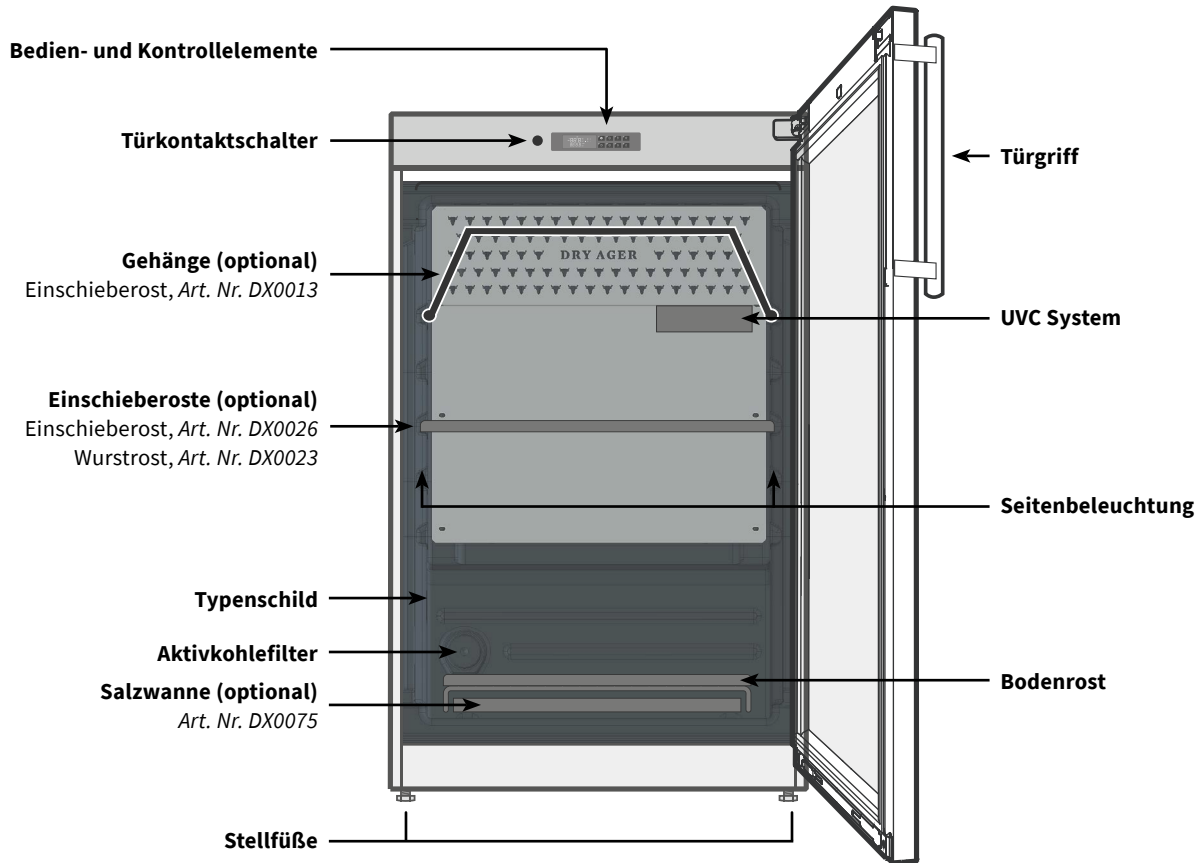
Tipp: Hier unbedingt den Funktionsumfang der integrierten SmartAging® Technologie nutzen, um hier vollautomatisch die richtige Einstellung vorzunehmen. Details dazu ab Seite 12.

Die Dry Aging Bibel

Weitere Tipps zu anderen Lebensmitteln wie Wurst, Schinken, Fisch, Käse, Gemüse und vieles mehr, finden sich im Buch **Die Dry Aging Bibel** - für die Bedienung dieses Reifeschranks das ultimative Standardwerk.



Gerätebeschreibung



Integrierte Systeme

SmartAging®

Eröffnet ein riesiges Spektrum an Dry Aging-Möglichkeiten dank innovativer Programmsteuerung. Rind, Schwein, Wild, Geflügel, Schinken, Wurst, Fisch, Käse, Wein, Kräuter, Pasta, Obst. Die Möglichkeiten sind schier unendlich.

DX TasteReg®

Bestimme den Geschmack des fertig gereiften Produktes und wähle aus drei möglichen Intensitäten (basic/intensiv/intensiv+)*.

**nicht für alle Lebensmittel möglich.*

Humicontrol®

Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 40 bis 90 % (kein Wasseranschluss erforderlich).

DX AirReg®

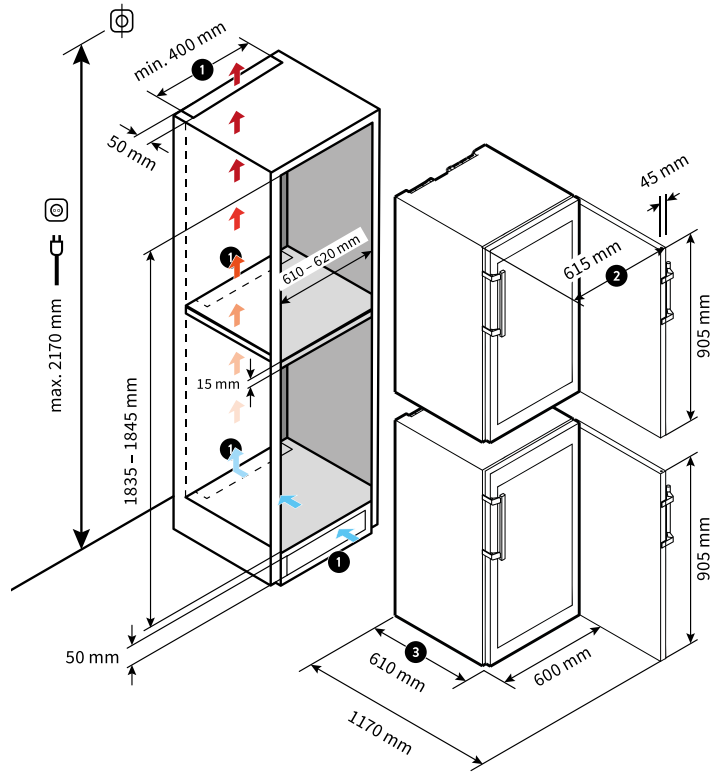
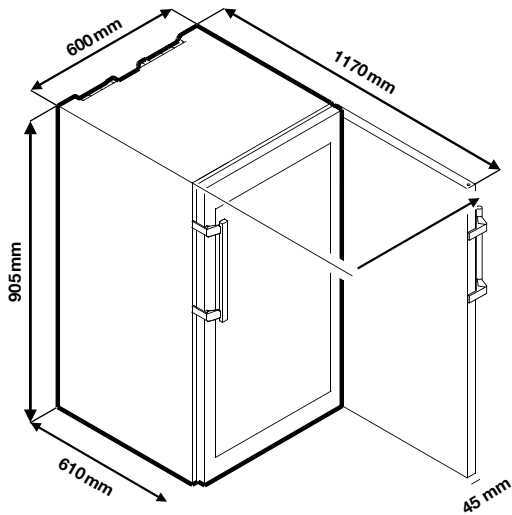
Optimale Luftströmung, Frischluft-Aktivkohlefilter und UVC-Entkeimung

DX Led Innenbeleuchtung

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

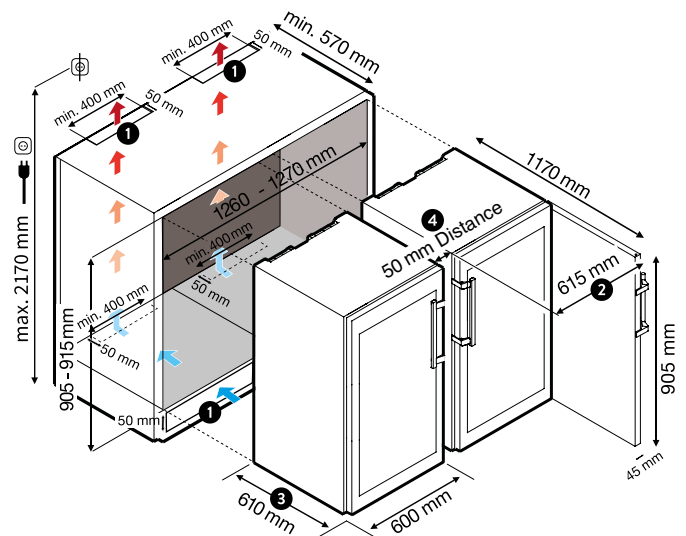
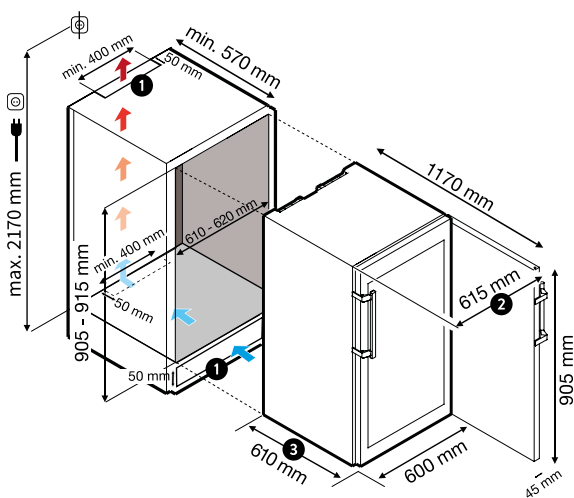
Abtauautomatik, automatische Tauwasserverdunstung, Optische und akustische Alarmmeldung, Abschließbare Türe, Türanschlag wechselbar, Einbaufähig, Magnettürdichtung.

Geräte übereinander (On top)



Einzelgerät

Geräte nebeneinander (Side by Side)



❶ Lüftungsschächte unbedingt erforderlich. Auch seitlich oder an der Rückseite möglich. **Mindestgröße: 200 cm².**

❷ Gesamtmaß bei offener Tür: **615 mm.**

❸ Gesamtmaß Korpus + Tür (hervorstehend): **610 mm.**

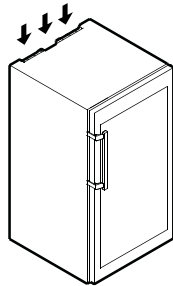
❹ Spalt-Verkleidung des Abstands mittels passgenauer Edelstahl-Blende, erhältlich im Zubehör (Art. Nr. DX0031).

Gerät aufstellen

- Standorte im Bereich direkter Sonnenbestrahlung neben Herd, Heizung und dergleichen vermeiden.
- Der Boden am Standort soll waagrecht und eben sein. Unebenheiten über die Stellfüße ausgleichen.

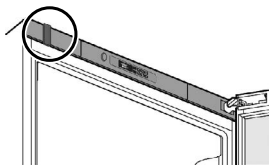
- **Lüftungsöffnungen bzw. Lüftungsgitter nicht abdecken.**

- Der Aufstellungsraum des Geräts muss laut der Norm EN 378 pro 8 g Kältemittelfüllmenge R600a ein Volumen von 1 m³ aufweisen, damit im Falle einer Leckage des Kältemittelkreislaufes kein zündfähiges Gas-Luft-Gemisch im Aufstellungsraum des Geräts entstehen kann. Die Angabe der Kältemittelmenge ist auf dem Typenschild im Geräteinnenraum ersichtlich (Seite 14).



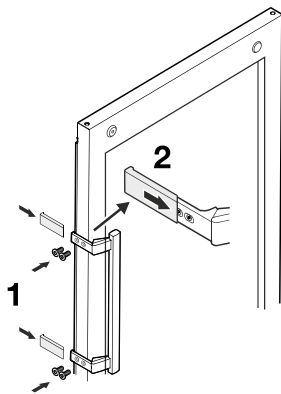
- Das Gerät stets direkt an der Wand aufstellen oder fachgerecht einbauen.

- Die orangefarbene Transportsicherung entfernen.

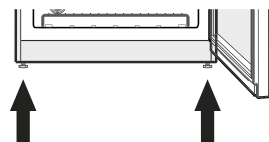


- Türgriff installieren

1. Türgriff festschrauben.
2. Druckplatten aufschieben bis sie einrasten.



- Der Boden, auf dem das Gerät steht, sollte horizontal und eben sein. Ausgleich von Bodenunebenheiten mit den verstellbaren Füßen.

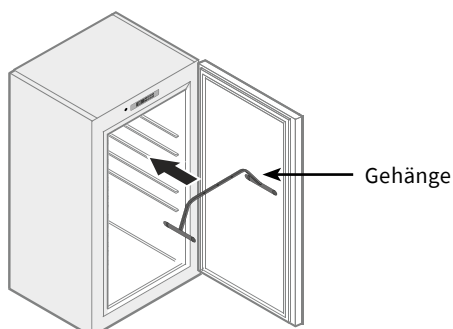


Vorbereiten des Geräts

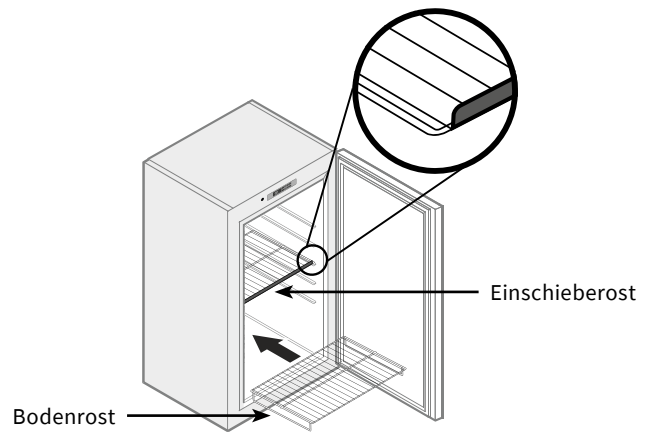
1. Geräte und Zubehör reinigen

Siehe Abschnitt **Reinigung**, Seite 13.

2. Gehänge einsetzen



3. Einschieberost und Bodenrost einsetzen



Beladen des Geräts mit Lebensmitteln

Wichtiger Hinweis: Um ein optimales Endprodukt zu erhalten ist es erforderlich, das Gerät nicht zu überladen und auf ausreichend Abstand zwischen den Produkten zu achten. Beispielsweise beträgt bei der Wurstherstellung im DX 500 Premium S die optimale Menge für die Beladung 4 kg.

1. Lebensmittel auswählen

WICHTIG

Ausschließlich Lebensmittel mit eingehaltener Kühlkette verwenden, die unter einwandfreien hygienischen Bedingungen gehandhabt wurden.

Hinweise für geeignetes Fleisch:

- Nach Möglichkeit frisches Fleisch am Knochen spätestens 5 Tage nach der Schlachtung oder max. 2 Wochen vakuumgereiftes Fleisch (Folie für das Dry Aging entfernen) verwenden.
- Rücken oder einzelne Teilstücke (mindestens 2 kg) verwenden.
- Fleisch mit einer ausreichend dicken, schützenden Fettschicht verwenden, um den Gewichtsverlust während der Trockenreifung zu minimieren.
- Empfehlung für Dry Aged Rindfleisch: Rücken von einer Färsche mit guter Fettschicht und Marmorierung.

3. Gerät beladen

WICHTIG

Gefrorene Ware vor dem Einlegen in das Gerät auftauen.

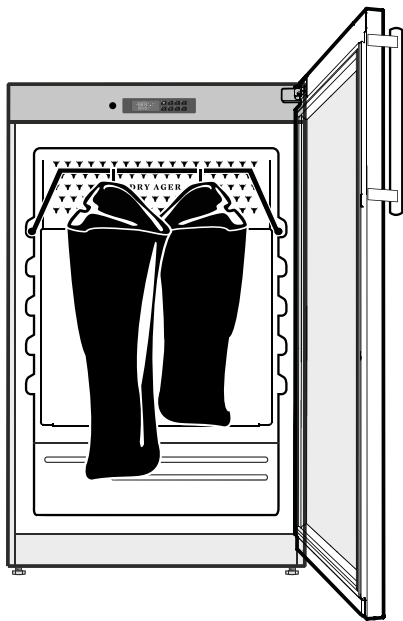
Beim Umgang mit Lebensmitteln saubere Schutzkleidung tragen (Handschuhe usw).

Für optimales Dry Aging ist eine Luftzirkulation um die Lebensmittel erforderlich: Gegenseitigen Kontakt von Lebensmitteln und deren Kontakt mit dem Innenbehälter vermeiden.

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

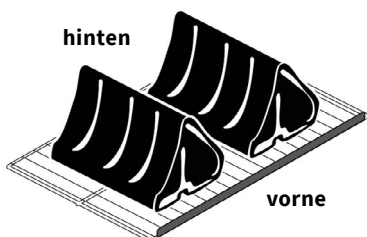
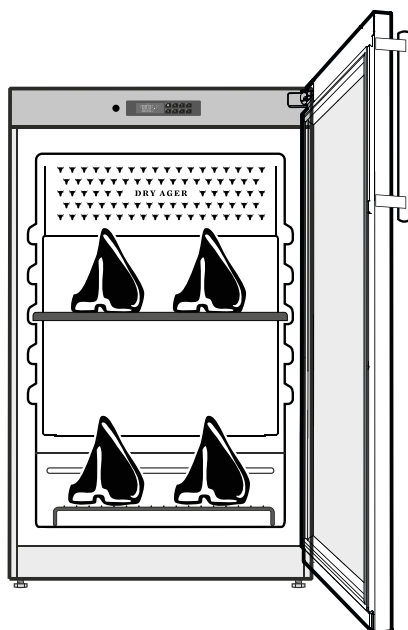
Option 1: Lebensmittel hängend lagern

Beispiel Fleisch



Option 2: Lebensmittel liegend lagern

Beispiel Fleisch



4. Reifezeit berücksichtigen

Viele SmartAging® Programme geben eine Reifezeit vor. Bei anderen Programmen sowie im Standard Modus können folgende Zeiten als grober Anhaltspunkt betrachtet werden:

Frisches Rindfleisch ~ 21-28 Tage

Frisches Schweinefleisch ~ 14-21 Tage

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

Während des Betriebs

WICHTIG

Es muss sichergestellt werden, dass die Stromversorgung nicht für längere Zeit unterbrochen wird, um das gewünschte Mikroklima im Gerät aufrecht zu erhalten.

Bei einem Stromausfall der während eines Reifeprogrammes auftritt bleibt der Programmfortschritt des ausgewählten Programms gespeichert.


*Gerät regelmäßig reinigen (siehe Abschnitt **Reinigung**, Seite 13).*

*Lebensmittel regelmäßig kontrollieren. Falls Schimmel, ein ungewöhnlicher Geruch (z.B. stechend, faulig) oder eine andere mögliche Verunreinigung festgestellt wird, die Lebensmittel gemäß den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen entsorgen. Anschließend das Gerät gründlich reinigen, gemäß Abschnitt **Reinigung** (Seite 13).*

Gerät ausschalten

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



Taste  gedrückt halten, 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 nicht verwendet werden soll, ausschalten und den Netzstecker ziehen oder die Sicherung auslösen bzw. herausdrehen. Das Gerät reinigen und die Tür geöffnet lassen, um Geruchbildung zu vermeiden.

Bedien- und Kontrollelemente

Überblick Regler



Steuertasten



- Programmauswahl:
· Standard Modus: "Std"
· SmartAging® Programm: "PG" + Programmnummer



- Anzeige Restlaufzeit SmartAging Programm



- Einen Vorgabewert erhöhen
- Ein- / Austaste UVC Entkeimung
- Im Standard Modus "dry" für Dry Aging oder "SAL" für Salami-Herstellung wählen.



- Einen Vorgabewert verringern.



- Anzeigen/Ändern des Temperatur-Sollwerts im **Standard Modus**.



- Anzeigen/Ändern des Feuchte-Sollwerts im **Standard Modus**.
- Im Konfigurationsmenü des Reglers einen Parameter auswählen oder bestätigen.



- Ein- / Austaste Innenbeleuchtung



- Gerät Ein / Aus schalten

Tastenkombinationen



- Tastatur verriegeln und entriegeln



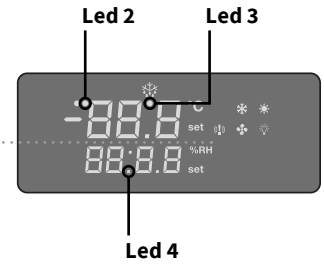
- Konfigurationsmenü des Reglers aufrufen um die UVC-Entkeimung nach einem Wechsel zurückzusetzen.

Symbole und Zeichen

Anzeige Temperatur

Standard Modus:
Anzeige Feuchtigkeit

SmartAging® Modus:
"PG" + Programmnummer



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	Temperatursollwert / Sollwert der relativen Luftfeuchtigkeit
(!)	Ein	Es besteht eine Alarmsituation
🌬️	Ein	Ventilation aktiv
%RH	Ein	RH% - Maßeinheit
Led 2	Ein	UVC Entkeimung aktiv
💡	Ein	Innenbeleuchtung ist dauerhaft eingeschaltet
💡	Blinkt	Innenbeleuchtung ist nur aufgrund Türöffnung aktiv

Starten des Betriebs

1. Stromanschluss

Sorgfältig den Abschnitt **Elektrischer Anschluss** (Seite 4) durchlesen, bevor das Gerät an die Netzsteckdose angeschlossen wird.

2. Gerät einschalten



☰ drücken bis sich das Display des Reglers einschaltet.

3. Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung (optional)

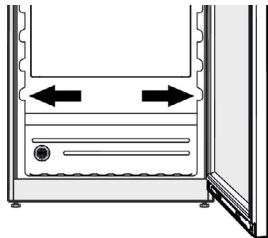


Einmal ☀️ drücken, um die Innenbeleuchtung dauerhaft einzuschalten. Das Symbol ☀️ wird dauerhaft im Display angezeigt. Den Vorgang wiederholen um das Licht auszuschalten. Das Symbol ☀️ blinkt.

Hinweis: Bei geöffneter Türe ist die Innenbeleuchtung immer automatisch eingeschaltet.

Innenbeleuchtung

Das Innere des Geräts wird durch eine LED-Lichtleiste oben in Decke, sowie an beiden Seiten des Innenbehälters beleuchtet.



Die Lichtintensität der LED-Beleuchtung entspricht der Laserklasse RG 2.

WICHTIG

Die Lichtabdeckungen dürfen 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. 5 s gedrückt halten bis LED 2 im Display aufleuchtet. Den Vorgang wiederholen, um die UVC Entkeimung wieder auszuschalten.

WICHTIG

Beim Dry Aging muss die UVC-Entkeimung eingeschaltet werden.

Der DRY AGER® Reifeschrank der Premium S Serie kann in zwei unterschiedlichen Modi betrieben werden: Standard Modus und SmartAging® Modus.

5. Standard Modus

Fleischreifung / Schinken- und Wurst-Reifung

Im Display gekennzeichnet durch die Anzeige von Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Im Gegensatz zu den SmartAging® Programmen können Sollwerte von Temperatur und Luftfeuchtigkeit manuell zwischen 0 - +30 °C und 40 bis 90 % rH eingestellt werden. Die werkseitige Einstellung beim Start des Geräts beträgt 1,5 °C und 82 % Luftfeuchtigkeit. Diese Einstellung ist ideal für das Dry Aging von Rind- oder Schweinefleisch.

5.1. Standard Modus aktivieren

Wenn im Display Temperatur und Feuchtigkeit angezeigt werden ist der Standard-Modul bereits aktiv. Falls ein SmartAging® Programm aktiviert ist (Anzeige "PG" + Programmnummer), kann wie folgt in den Standard-Modul gewechselt werden



1. Taste ⬇️ drücken.
2. Mit der Pfeiltaste ☹️ Programmnummer verringern bis "Std" angezeigt wird. Schneller navigieren durch dauerhaftes Drücken von ☹️.
3. Nach ein paar Sekunden startet der Standard Modul automatisch. Die aktuelle Temperatur und Luftfeuchtigkeit wird angezeigt.

5.2. Auswahl Dry Aging oder Schinken- und Wurstherstellung

Aufgrund unterschiedlicher Anforderungen an die Abtrocknung und Entfeuchtung bei der Reifung von Schninken- und Wurstwaren im Vergleich zum Dry Aging werden im Standard Modus zwei untergeordnete Modi unterschieden:

- "dry": Verwendung für Dry Aging
- "SAL": Verwendung für die Herstellung von Schinken- und Wurstwaren

Werkseitig ist "dry" eingestellt. Um zwischen den untergeordneten Modi umzuschalten wie folgt vorgehen:






1. Kurz ☶ drücken. Im Display wird "SAL" oder "dry" angezeigt.




2. ☵ drücken. "SAL" oder "dry" blinkt.
3. Mit den Pfeiltasten ☹️ und ☺️ "dry" oder "SAL" auswählen.
4. Durch Drücken auf ☵ bestätigen.
5. Nach kurzer Zeit wechselt das Display in die Standard-Anzeige.

5.3. Temperatur einstellen






1. Die Taste  für etwa 5 s gedrückt halten bis der Temperatur-Sollwert angezeigt wird und blinkt.
2. Mit den Pfeiltasten  und  kann der eingestellte Wert geändert werden.




3. Die Taste  drücken, um den eingestellten Wert zu bestätigen. Die Temperaturanzeige zeigt nun den Ist-Wert an.

5.4. Luftfeuchtigkeit einstellen



1. Die Taste  für etwa 5 s gedrückt halten bis der Sollwert der Luftfeuchtigkeit angezeigt wird und blinkt.
2. Mit den Pfeiltasten  und  kann der eingestellte Wert geändert werden.



3. Die Taste  drücken, um den eingestellten Wert zu bestätigen. Die Temperaturanzeige zeigt nun den Ist-Wert an.

6. SmartAging® Modus

Im Display wird das SmartAging® Programm ("PG" + Programmnummer) sowie die Temperatur angezeigt.




6.1. SmartAging® Programm wählen

Mit Hilfe von Kapitel (**SmartAging® Programmauswahl**, Seite 15-18) das passende Programm auswählen.

Tipp: Neben Programmen für das Dry Aging und der Herstellung von Wurstwaren gibt es auch eine Vielzahl an Sonderprogrammen etwa für die Vorreinigung des Geräts, die Präsentation von frischen Cuts oder dem Nachreifen von Fleisch aus dem Vakuumbbeutel.


6.2. SmartAging® starten



1. SmartAging® Taste  drücken. LED 2 und LED 3 blinken.
2. Mit den Pfeiltasten  und  das gewünschte Programm auswählen. Das Programm startet nach wenigen Sekunden automatisch.
3. Im Display wird die aktuelle Temperatur sowie das eingestellte SmartAging® Programm ("PG" + Programmnummer) angezeigt.

Hinweis: Die Anzeige des Feuchte-Wertes ist während des SmartAging® Prozesses nicht möglich.



4. Während das Programm läuft, kann mit der Taste  die Restlaufzeit abgelesen werden. Der angezeigte Wert mal 10 ist die Restlaufzeit in Stunden. Ausgenommen sind hier Programme ohne Laufzeit. Dort wird im Display "0.1" angezeigt.

Wird ein bereits aktives Programm durch einen Programmwechsel unterbrochen, beginnt ein komplett neues Programm mit eigener Restlaufzeit. Das zuvor aktivierte wird unwiderruflich verworfen.

6.3. SmartAging® beenden

Nach automatischer Beendigung eines Programms mit Programmlaufzeit kann die Ware entnommen oder bis zum gewünschten Reife- oder Härtegrad (z.B. bei der Rohwurstherstellung) weiter gereift werden.



Um ein Programm vorzeitig zu beenden, den Standard Modus aktivieren (siehe 5.1 auf Seite 11). Das Gerät regelt nun wieder nach den voreingestellten Sollwerten.





Perfekt passend zu diesem Thema ist das Buch **Die Dry Aging Bibel** - darin wird **SmartAging®** und die riesige Programmviefalt im Detail behandelt und die Einsatzmöglichkeiten des Geräts sind mithilfe dieses Buches noch wesentlich umfangreicher.

Tastatur sperren und entsperren (optional)

Die Tasten des Reglers können wie folgt gesperrt oder entsperrt werden:





Sperren

Die Tasten  und  für etwa 3 s gemeinsam gedrückt halten. In der Anzeige erscheint "Pof".



Entsperren

Die Tasten  und  für etwa 3 s gemeinsam gedrückt halten. In der Anzeige erscheint "Pon".

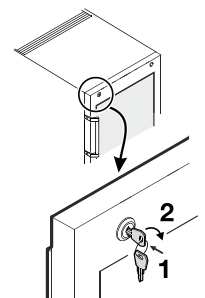
Tür ver- und entriegeln (optional)

Das Schloss in der Gerätetür ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet.

Verriegelung des Geräts

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

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



! WARNUNG!

Einklemm- und Erstickungsgefahr für Kinder durch eine verschlossene Gerätetür. Den Schlüssel an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und nicht in der Nähe des Geräts aufbewahren.

WARNUNG!

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

Nicht mit Dampfreinigungsgeräten arbeiten! Beschädigungs- und Verletzungsgefahr.

WICHTIG

Keine Scheuerschwämme verwenden. Keine scheuernden Reinigungsmittel, die säurehaltige oder chemische Lösungsmittel enthalten benutzen. Den Reiniger zunächst auf einer kleinen Fläche an einer nicht deutlich sichtbaren Stelle testen, bevor das gesamte Gerät gereinigt wird.

Edelstahloberflächen nicht mit schmutzigen bzw. mit Salz verunreinigten Wischtüchern abwischen, da sonst dort unansehnliche Rostflecken entstehen können.

Darauf achten, dass kein Reinigungsmittel oder Reinigungswasser in die elektrischen Teile und in die Lüftungsgitter (im Bereich der Stierköpfe und der UVC-Sterilisation) eindringt. Keinen zu nassen Schwamm oder Lappen einsetzen.

Das Typenschild auf der Innenseite des Geräts darf nicht beschädigt oder entfernt werden. Es ist wichtig für den Kundendienst und einen eventuellen Garantieanspruch.

Häufigkeit des Reinigungsverfahrens

Regelmäßig das Gerät und das eingesetzte Zubehör reinigen, indem die **Reinigungsschritte 1.-5.** unten befolgt werden.

1. Vorbereitung

- Saubere Schutzhandschuhe tragen.
- Alle Lebensmittel aus dem Inneren des Geräts entfernen und vorübergehend an einem gekühlten Ort zwischenlagern.
- Das Gerät ausschalten. Dann den Netzstecker ziehen oder die vorgeschaltete Sicherung auslösen bzw. heraus-schrauben.
- Das eingesetzte Zubehör wie Roste, Gehänge, Salzwanne aus dem Gerät herausnehmen.

2. Reinigung des Zubehörs

- Das Gehänge, die Roste und die Salzwanne mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel, wie dem DRY AGER® Spezialreiniger, reinigen.
- Weiteres Zubehör entsprechend der angegebenen Reinigungshinweise säubern.

3. Reinigung des Innenraums

- Ein feuchtes (lauwarmes Wasser + geeignetes Reinigungsmittel wie den DRY AGER® Spezialreiniger) weiches Tuch oder einen Schwamm verwenden um das Innere des Geräts zu reinigen.
- Alle Teile gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Den Reinigungsvorgang bei Bedarf wiederholen.

4. Start des Reinigungsprogramms

- Nach jedem abgeschlossenen Reifeprozess kann zusätzlich zu den obigen Schritten 1 bis 3 auch das Vorreinigungsprogramm (P16) aktivieren werden. Dauer: 2 Stunden.

5. Reinigung der Außenseite

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

Fehlerbehebung

Störungen

Folgende Störungen können durch Prüfen der möglichen Ursachen selbst behoben werden.

• Das Gerät arbeitet nicht. Prüfen, ob

- das Gerät eingeschaltet ist,
- der Netzstecker richtig in der Steckdose ist,
- die Sicherung der Steckdose in Ordnung ist.

• Die Geräusche sind zu laut. Prüfen, ob

- das Gerät fest auf dem Boden steht,
- nebenstehende Möbel oder Gegenstände vom laufenden Kühlaggregat in Vibrationen gesetzt werden. Bitte beachten, dass Strömungsgeräusche im Kältekreislauf nicht zu vermeiden sind.

• Die Temperatur ist nicht ausreichend tief. Prüfen

- der Einstellung nach Abschnitt **Temperatur einstellen** (Seite 12). 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.

• Das Tauwasser gefriert oder läuft in der Tauwasserrinne nicht ab

- die Ablauföffnung mit einem geeigneten Gegenstand reinigen

Wenn keine der o. g. Ursachen vorliegt und die Störung nicht selbst beseitigt werden kann, bitte an den Kundendienst wenden (siehe **Kundendienst**, Seite 14).

Alarmmeldungen

Die Alarmmeldungen in untenstehender Tabelle werden im Display des Reglers angezeigt. Diese 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	Feuchtfühler-Fehler	Feuchteregelung AUS
HA	Hochtemperatur-Alarm	Regelung unberührt
LA	Tieftemperatur-Alarm	Regelung unberührt
HHA	Feuchte-HOCH-Alarm	Regelung unberührt
LHA	Feuchte-TIEF-Alarm	Regelung unberührt

» Maßnahme

An den Kundendienst wenden (siehe **Kundendienst**, Seite 14).

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 und Aktivkohlefilter** (Seite 14).

Wartung

UVC und Aktivkohlefilter

UV Lampe

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

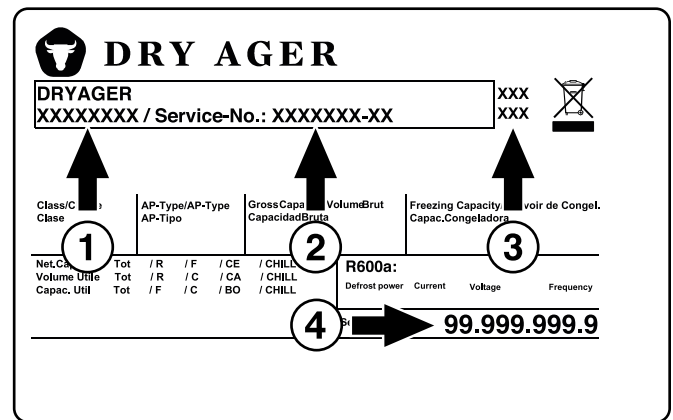
Die UVC-Lampe und der Aktivkohlefilter müssen jährlich oder sobald das Gerät die Warnmeldung "UCC" auf dem Display anzeigt, gewechselt werden.

Unbedingt diese Wartungsrichtlinien einhalten. Wenn die Stärke des UVC-Lichts nicht ausreicht, bedeutet dies, dass das Gerät nicht richtig funktioniert.

» Maßnahme

Nur die original DRY AGER® UVC-Ersatzbirne (Art. DX0101) und den Aktivkohlefilter (Art. Nr. DX0110) bestellen und beide Teile gemäß den Angaben auf den mitgelieferten Anleitungen wechseln.

Kundendienst



Wenn der Kundendienst kontaktiert wird, die Typenbezeichnung **1**, die Servicenummer **2**, den Serviceindex **3** und die Seriennummer **4** des Typenschildes mitteilen.

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

Informationen zum Gerät

Bei der Geräteeinstellung folgende Informationen eintragen:

1 Typenbezeichnung : _____

2 Servicenummer : _____

3 Serviceindex : _____

4 Seriennummer : _____

Kaufdatum: _____

Händler: _____

Haftungsausschluss

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

Folgende Fragen müssen beantwortet werden, um in den Reifetabellen auf den Seiten 16-18 das passende Programm auszuwählen. Ausgenommen sind Sonderprogramme.

1. Welches Produkt soll gereift werden?



Fleisch



Schinken



Fisch



Käse



Wurst



Geflügel



Wein



Fragen bei der Wurst- oder Schinkenherstellung? **Die Dry Aging Bibel** enthält detaillierte Anleitungen und Workshops wie beispielsweise Würste und Schinken hergestellt werden oder wie Fisch vorbereitet wird, bevor die Ware ins Gerät kommt.

2. Fragen bei der Fleischreifung

2.1. Welches Teilstück soll gereift werden und ist dieses mit oder ohne Knochen?

2.2. Welche Marmorierungsklasse liegt vor?

Marmorierungsklasse anhand der abgebildeten Grafiken bestimmen.



3. Wie intensiv soll das Geschmackserlebnis sein?

Dank **DX TasteReg®** die gewünschte Geschmacksintensität anhand folgender Tabelle wählen.

Fleisch	Intensität	Geschmack
Rind	Basic	Frisch, fleischig, leicht nussig, lieblich
	Intensiv	Nussbutter, Marzipan, anmutig, harmonisch, gereift, rund
	Intensiv +	Rassig, Wurzelnote, Blauschimmel, würzig, cremig, Trüffel, Moschus, intensiv
Schwein	Basic	Frisch, fleischig, voluminös
	Intensiv	Ausgewogen, harmonisch, nussig, geschmeidig
	Intensiv +	Edelschimmel, samtig, strukturiert, gereift, vollmundig
Wild	Basic	Edel, schmelzend, arttypisch, erdig, moosig
	Intensiv	Kastanie, Waldboden, aromatisch, Mandel, herblich
Lamm / Zicklein	Basic	Aromatisch, sanft, mediterran, feinstrukturiert
	Intensiv	Arttypisch, herb, prägnant, kräuterig, südländisch
Geflügel	Basic	Sommerlich, Honig, samtig, buttrig, blumig
Fisch	Basic	Texturreich, authentisch, rund, ausgeprägt, raffiniert

4. Passendes SmartAging® Programm auswählen

Anhand der Reifetabelle auf Seiten 16-18 das passende Programm auswählen und am Gerät starten (siehe **6.2. SmartAging® starten**, Seite 12).

Reifetabellen

Reifekompass Rind				
Verortung	Marmorierungsklasse*	Geschmacksintensität**		
		basic	intensiv	intensiv +
mit Knochen				
Ganzer Rücken mit oder ohne Filet	1	P1 (21 Tage)	P3 (42 Tage)	nicht möglich
	2	P1 (21 Tage)	P3 (42 Tage)	P4 (42 Tage)
	3	P1 (21 Tage)	P4 (42 Tage)	P12 (56 Tage)
Hohe Rippe	1	P1 (21 Tage)	P3 (42 Tage)	nicht möglich
	2	P1 (21 Tage)	P3 (42 Tage)	P4 (42 Tage)
	3	P1 (21 Tage)	P4 (42 Tage)	P12 (56 Tage)
Hochrippe	1	P1 (21 Tage)	P3 (42 Tage)	nicht möglich
	2	P1 (21 Tage)	P3 (42 Tage)	P4 (42 Tage)
	3	P1 (21 Tage)	P4 (42 Tage)	P12 (56 Tage)
Roastbeef	1	P1 (21 Tage)	P3 (42 Tage)	nicht möglich
	2	P1 (21 Tage)	P3 (42 Tage)	P4 (42 Tage)
	3	P1 (21 Tage)	P4 (42 Tage)	P12 (56 Tage)
Hals / Nacken	1	P1 (21 Tage)	P9 (28 Tage)	nicht möglich
	2	P1 (21 Tage)	P9 (28 Tage)	P5 (28 Tage)
	3	P1 (21 Tage)	P5 (28 Tage)	P3 (42 Tage)
Keule	1	P1 (21 Tage)	P9 (28 Tage)	nicht möglich
	2-3	P1 (21 Tage)	P9 (28 Tage)	P5 (28 Tage)
Wade	1	P8 (14 Tage)	P1 (21 Tage)	nicht möglich
	2-3	P6 (7 Tage)	P1 (21 Tage)	P2 (21 Tage)
Short Ribs	1	P6 (7 Tage)	P1 (21 Tage)	nicht möglich
	2-3	P6 (7 Tage)	P1 (21 Tage)	P2 (21 Tage)
ohne Knochen				
Filet	1	P6 (7 Tage)	P8 (14 Tage)	nicht möglich
	2	P6 (7 Tage)	P8 (14 Tage)	P9 (28 Tage)
	3	P6 (7 Tage)	P8 (14 Tage)	P5 (28 Tage)
Hochrippe	1	P1 (21 Tage)	P2 (21 Tage)	nicht möglich
	2-3	P1 (21 Tage)	P9 (28 Tage)	P5 (28 Tage)
Roastbeef	1	P8 (14 Tage)	P1 (21 Tage)	nicht möglich
	2-3	P1 (21 Tage)	P2 (21 Tage)	P5 (28 Tage)
Tafelspitz	1	P8 (14 Tage)	P1 (21 Tage)	nicht möglich
	2-3	P1 (21 Tage)	P9 (28 Tage)	P5 (28 Tage)
Oberschale	1	P8 (14 Tage)	P1 (21 Tage)	nicht möglich
	2-3	P9 (28 Tage)	P3 (42 Tage)	P4 (42 Tage)
Bugblatt/ Schaufelstück	1	P8 (14 Tage)	P1 (21 Tage)	nicht möglich
	2-3	P1 (21 Tage)	P9 (28 Tage)	P5 (28 Tage)
Dicker Bug	1	P8 (14 Tage)	P1 (21 Tage)	nicht möglich
	2-3	P9 (28 Tage)	P3 (42 Tage)	P4 (42 Tage)
Bürgermeisterstück	1	P8 (14 Tage)	P1 (21 Tage)	nicht möglich
	2-3	P9 (28 Tage)	P3 (42 Tage)	P4 (42 Tage)
Zunge	-	P1 (21 Tage)	P3 (42 Tage)	nicht möglich
Herz	-	P8 (14 Tage)	P1 (21 Tage)	nicht möglich

Reifekompass Rind – mit und ohne Knochen; *Marmorierungsklassen siehe Seite 15; **Geschmacksintensität siehe Seite 15

Reifekompass Schwein				
Verortung	Marmorierungsklasse*	Geschmacksintensität**		
		basic	intensiv	intensiv +
mit Knochen				
Ganzer Rücken mit oder ohne Filet	1	P6 (7 Tage)	P8 (14 Tage)	nicht möglich
	2	P8 (14 Tage)	P1 (21 Tage)	P9 (28 Tage)
	3	P8 (14 Tage)	P1 (21 Tage)	P5 (28 Tage)
Keule	1	P6 (7 Tage)	P8 (14 Tage)	nicht möglich
	2	P7 (7 Tage)	P1 (21 Tage)	nicht möglich
	3	P7 (7 Tage)	P1 (21 Tage)	P9 (28 Tage)
Kopf	1-3	P8 (14 Tage)	P1 (21 Tage)	P2 (21 Tage)
ohne Knochen				
Filet	1-2	P6 (7 Tage)	P7 (7 Tage)	nicht möglich
	3	P6 (7 Tage)	P8 (14 Tage)	nicht möglich

Reifekompass Schwein – mit und ohne Knochen; *Marmorierungsklassen siehe Seite 15; **Geschmacksintensität siehe Seite 15

Reifekompass Lamm, Zicklein und Wild				
Verortung	Marmorierungsklasse*	Geschmacksintensität**		
		basic	intensiv	intensiv +
mit Knochen				
Ganzes Lamm / Zicklein	1	P10 (14 Tage)	P11 (21 Tage)	nicht möglich
Lamm- / Zickleinrücken	1	P6 (7 Tage)	P11 (21 Tage)	nicht möglich
Lamm- / Zickleinkeule	1	P6 (7 Tage)	P11 (21 Tage)	nicht möglich
Wildschweinrücken	1	P6 (7 Tage)	P11 (21 Tage)	nicht möglich
	2	P10 (14 Tage)	P11 (21 Tage)	nicht möglich
Wildschweinkeule	1	P6 (7 Tage)	P10 (14 Tage)	nicht möglich
	2	P10 (14 Tage)	P11 (21 Tage)	nicht möglich
Reh- / Hirschhals	-	P10 (14 Tage)	P11 (21 Tage)	nicht möglich
Reh- / Hirschrücken	-	P6 (7 Tage)	P11 (21 Tage)	nicht möglich
Reh- / Hirschkeule	-	P6 (7 Tage)	P11 (21 Tage)	nicht möglich

Reifekompass Schwein – mit und ohne Knochen; *Marmorierungsklassen siehe Seite 15; **Geschmacksintensität siehe Seite 15

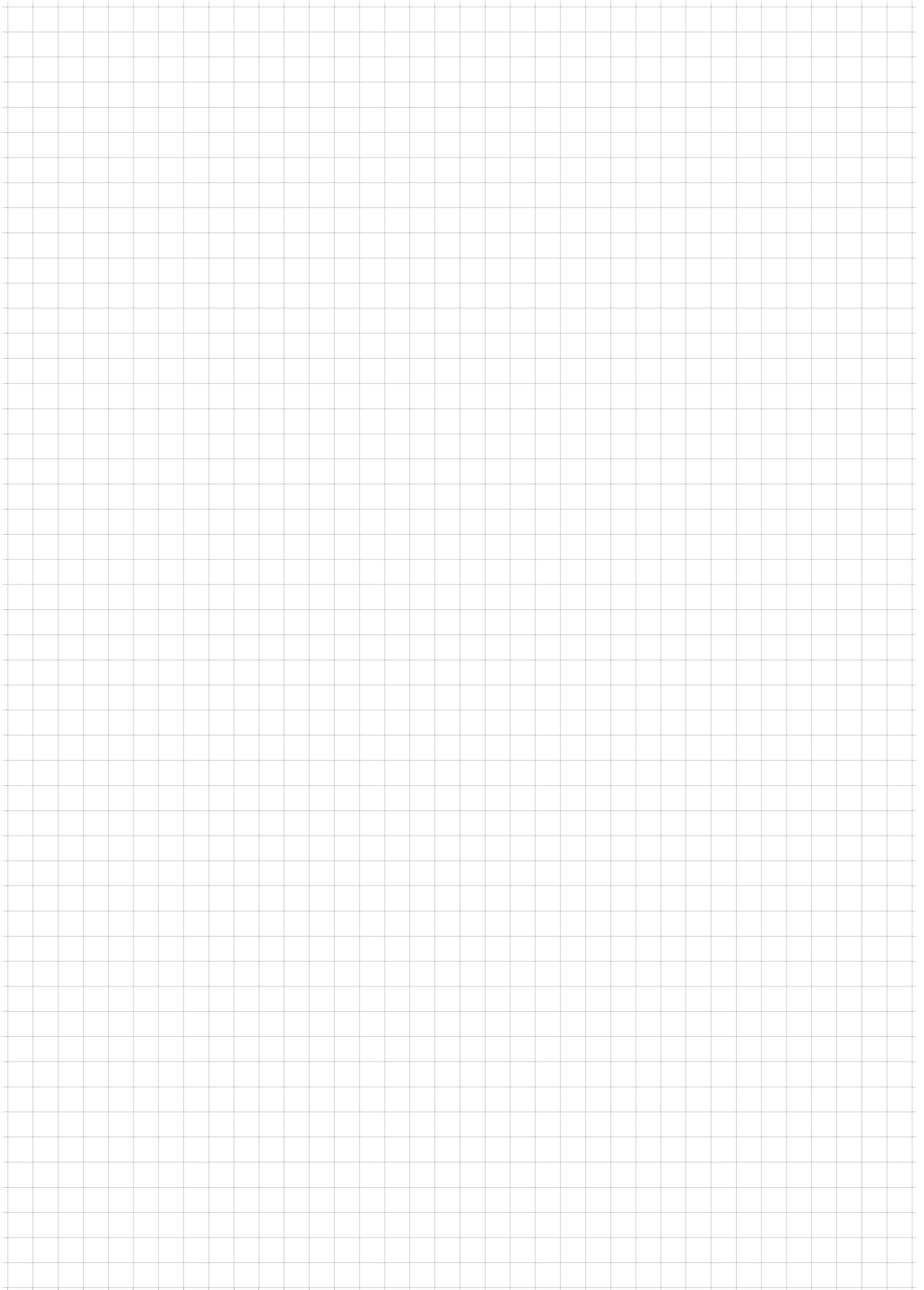
Reifekompass Geflügel				
Verortung	Marmorierungsklasse*	Geschmacksintensität**		
		basic	intensiv	intensiv +
im Ganzen				
Ente	-	P13 (5 Tage)	nicht möglich	nicht möglich
Huhn	-	P13 (5 Tage)	nicht möglich	nicht möglich
Fasan	-	P13 (5 Tage)	nicht möglich	nicht möglich
Gans	-	P13 (5 Tage)	nicht möglich	nicht möglich
Wachtel	-	P13 (5 Tage)	nicht möglich	nicht möglich

Reifekompass Geflügel – mit und ohne Knochen; *Marmorierungsklassen siehe Seite 15; **Geschmacksintensität siehe Seite 15

Reifekompass Fisch				
Verortung	Marmorierungsklasse*	Geschmacksintensität**		
		basic	intensiv	intensiv +
Ganzer Fisch	-	P14	nicht möglich	nicht möglich
Filet	-	P15	nicht möglich	nicht möglich

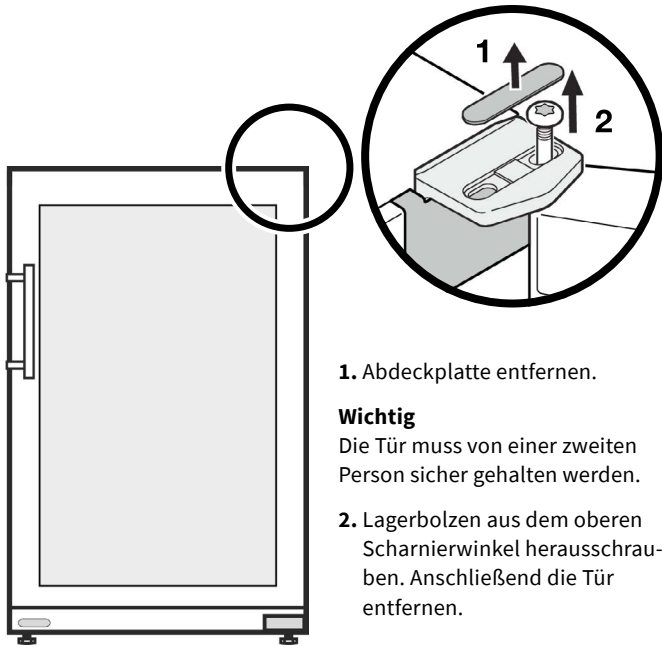
Reifekompass Fisch – mit und ohne Knochen; *Marmorierungsklassen siehe Seite 15; **Geschmacksintensität siehe Seite 15

Sonderprogramme		
Programmname	Spezifizierung	Optionen
Vorreinigung Gerät		P16
Nassgereifte Ware	ohne Knochen	P17
	mit Knochen	P18
Präsentation	von frischen Cuts mit Frischegarantie	P19 (7 Tage)
Regeneration	von vakuumverpacktem Fleisch	P20 (3 Tage)
Reifung Käse	Weichkäse	P21
	Schnittkäse	P22
Reifung von Schinken und Salami	Nachreifung von Schinken und Salami	P26
	Pökeln von vakuumiertem Schinken	P28
	Herstellung von Pastrami	P29 (21 Tage)
	Herstellung von dünnem Trockenfleisch	P30
	Reifung von Trockenfleisch wie Biltong	P31
	Reifung von Räucherschinken	P32
	Durchbrennen von Schinken	P33 (7 Tage)
	Schinkenreifung ohne Räuchern	P34
	Reifen von Rohwürsten im Schafsdarm	P35
	Reifen von Rohwürsten im Schweinedarm	P36
	Reifen von Rohwürsten im Kunst	P37
Lagerung	Weichkäse	P23
	Schnittkäse	
	Obst	P24
	Gemüse	
	Schinken	P25
	Salami	
		vakuumverpacktes Fleisch
Andrew-Lachs	nach Andrews Art	P40 (10 Tage)
Trocknung	Pasta	P38
	Obst	
		Stockfisch



Türanschlag wechseln

Der Wechsel des Türanschlags sollte nur von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden. Für den Umbau sind zwei Personen erforderlich.

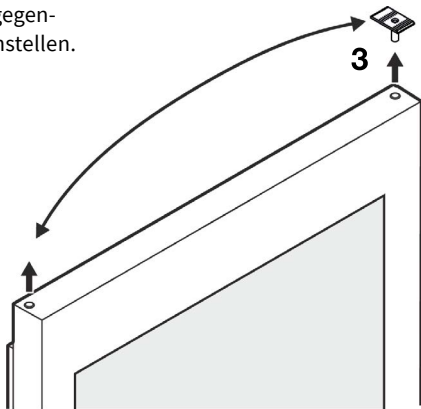


1. Abdeckplatte entfernen.

Wichtig
Die Tür muss von einer zweiten Person sicher gehalten werden.

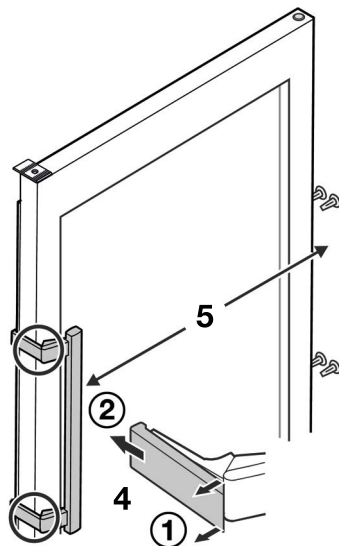
2. Lagerbolzen aus dem oberen Scharnierwinkel heraus-schrauben. Anschließend die Tür entfernen.

3. Klemmplatte auf die gegen-überliegende Seite einstellen.

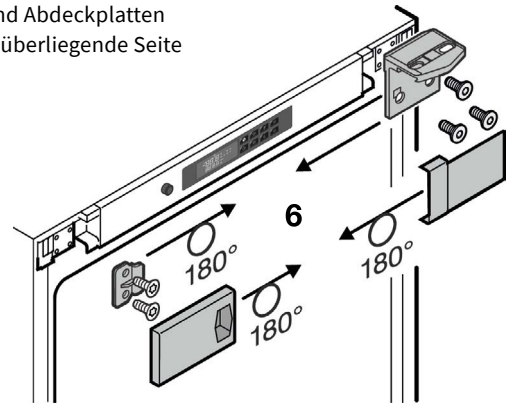


4. Druckplatten vorne lösen (1) und nach hinten ziehen, um sie zu entfernen (2).

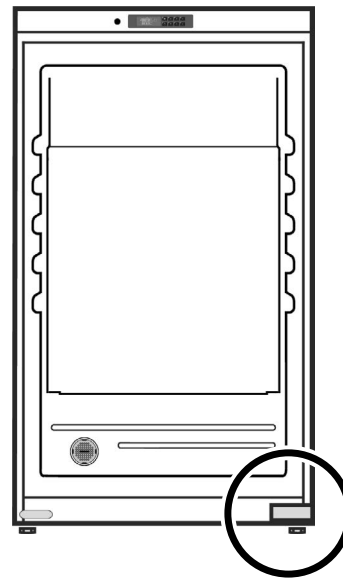
5. Türgriff abschrauben und auf der gegenüberliegenden Seite wieder montieren.



6. Scharniere und Abdeckplatten auf die gegenüberliegende Seite einstellen.

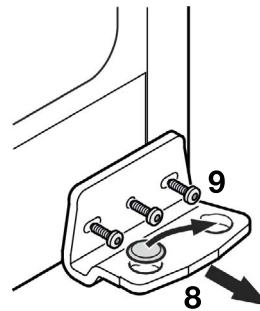


7. Schraube mit dem beilie-genden Schraubenschlüssel heraus-schrauben.

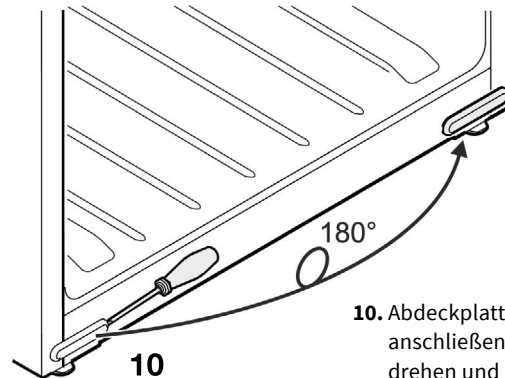


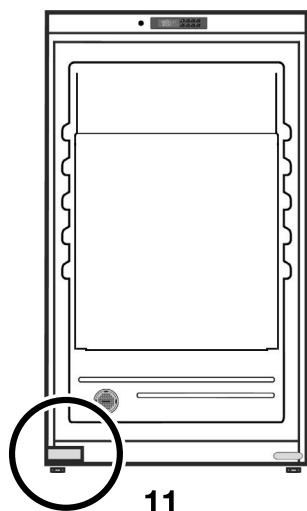
8. Scharnierbügel abschrauben.

9. Deckel auf die gegenüberliegende Seite übertragen.



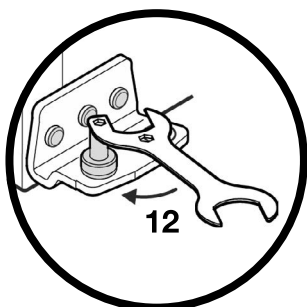
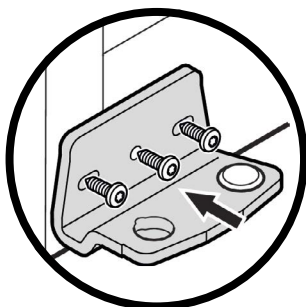
10. Abdeckplatte entfernen, anschließend um 180° drehen und auf der gegen-überliegenden Seite wieder einsetzen.





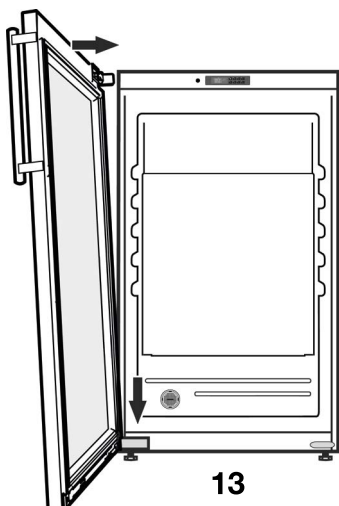
11

11. Scharnierwinkel anschrauben.



12

12. Schraube festziehen.

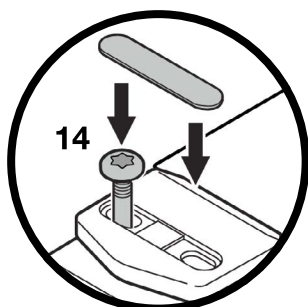
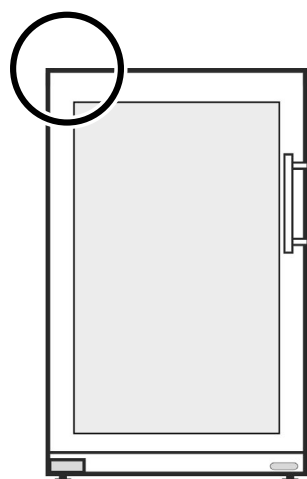


13

Achtung

die Tür muss von einer zweiten Person gehalten werden!

13. Tür auf den Riegel setzen und bis zur Oberkante des Scharniers führen.



14

14. Lagerbolzen einsetzen. Tür seitlich ausrichten und Lagerbolzen anziehen.

Abdeckplatte wieder einsetzen.



DRY AGER

BUILT FOR BEEF

**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



twitter.com/Dry_Ager



www.instagram.com/dryager



www.dry-ager.com