

Bedienungsanleitung

Dry-Aging Reifeschränke

Generation I (Bj 2019 bis 02/2020)



Modell DA 127 G
Best.-Nr: 446-2001



Modell DA 127
Best.-Nr: 446-2000



Modell DA 270 G
Best.-Nr: 446-2006



Modell DA 270
Best.-Nr: 446-2005



Modell DA 388 G
Best.-Nr: 446-2011

Modell DA 388
Best.-Nr: 446-2010
ohne Abbildung

Inhalt – DEUTSCH

1. Achtung	Seite 3
2. Hinweise zum Betrieb	Seite 3
3. Warnungen zum Kältemittel R600a	Seite 3 - 4
4. Allgemeine Warnungen	Seite 4
5. Achtung „OFF“	Seite 4
6. Hinweise zum Aufstellungsort	Seite 4
7. Erdungsanweisungen	Seite 4
8. Installation des Reifeschrankes	Seite 5
9. Montageanleitung für den eingebauten Reifeschrank	Seite 5
10. Installationszeichnungen für den eingebauten DA 127 / 127G	Seite 5
11. Installationszeichnungen für den eingebauten DA 270 / 270G	Seite 6
12. Installationszeichnungen für den eingebauten DA 388 / 388G	Seite 6
13. Winkel / Maße Türöffnung DA 127 / 127G	Seite 7
14. Winkel / Maße Türöffnung DA 270 / 270G und DA 388 / 388G	Seite 7
15. Kühlungsprinzip	Seite 8
16. Inbetriebnahme des Reifeschrankes	Seite 8
17. Betriebsgeräusche	Seite 8
18. Start-Tipps	Seite 9 - 10
19. Temperatureinstellungen	Seite 10
20. Bedienung der Temperaturanzeige	Seite 10 - 12
21. Anweisung für die Bedienung des LCD-Panels (nur mögliche Variante!)	Seite 12 - 13
22. Die LED-Innenbeleuchtung	Seite 14
23. Abtauen / Kondensieren / Hygrometrie / Lüftung	Seite 14
24. Entfernen der Roste	Seite 14
25. Beschreiben des Befeuchtungssystems	Seite 15 - 16
26. Türanschlag wechseln	Seite 16 - 17
27. Anbringen des Handgriffs	Seite 17
28. Fleischqualitätsempfehlung	Seite 18
29. Reinigung	Seite 18
30. Betriebsanomalien	Seite 18
31. Stromausfall	Seite 18 - 19
32. Anleitung zur Fehlerbehebung	Seite 19
32.1 Fehlercodes bis Baujahr Mai 2029	Seite 20
32.2 Fehlercodes ab Baujahr Juni 2029	Seite 20
33. Technische Daten	Seite 21
34. Explosionszeichnung Modell DA 127 / DA 270 / DA 388	Seite 22
34.1 Legende zur Explosionszeichnung DA 127 / DA 270 / DA 388	Seite 23
35. Explosionszeichnung Modell DA 127G / DA 270G / DA 388G	Seite 24
35.1 Legende zur Explosionszeichnung DA 127G / 270G / 388G	Seite 25
36. Stromlaufpläne DA 127/127G und DA 270/270G, DA 388/388G	Seite 26
37. Konformitätserklärung	Seite 26
38. Entsorgung – Verpackung / Altgerät	Seite 26
39. Schlusshinweise	Seite 27

1. ACHTUNG

Die Informationen in diesem Dokument können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Es besteht keine Garantie für unsere Dry-Aging Reifeschränke, wenn diese für einen anderen Zweck als den, für den sie speziell entwickelt wurden, verwendet werden.

Alle anderen Nutzungsarten sind nicht gestattet. Jeder Missbrauch des Gerätes kann zu Schäden an der gelagerten Ware oder zum Verderb führen. Kinder sind zu beaufsichtigen und dürfen nicht mit dem Gerät spielen!

Darüber hinaus ist das Gerät nicht für den Einsatz in explosionsgefährdeten Bereichen geeignet. Lagern Sie keine explosiven Stoffe, wie z.B. Aerosoldosen mit einem brennbaren Treibmittel, in der Nähe von diesem Gerät.

Die Reifeschränke sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt – zum Beispiel für den Einsatz in Restaurants oder Hotels mit Küchenbetrieb - zum Reifen von Fleisch bis zur Weiterverarbeitung oder bis zur Verarbeitung zum Verzehr, für ein unvergesslich intensives Geschmackserlebnis.

Strikte Hygiene ist einzuhalten, da es sonst zum Verderb der Ware kommen kann!

Es darf kein Wechsel oder auch keine Mischung einer Kühlung/Reifung von Edelsalami/Schinken /Käse auf Fleisch im Reifeschrank erfolgen!

Edelschimmelpilze können sich auf das komplette Kühlsystem übertragen und eine Mischung dieser - würde zu schlechtem Geschmack oder zum Verderb des Fleisches führen.

Somit nur Fleisch im Dry-Aging Reifeschrank aufbewahren!

Generation I der Reifeschränke (Bj 2019 bis 02/2020) haben keine Heizung. Sie können somit höchstens die Umgebungstemperatur annehmen und sind somit für Salami nicht geeignet, sondern nur für Fleisch!

Für nicht nachgewiesene Fehlfunktionen/Störungen des Gerätes während der Garantiezeit übernehmen wir keine Haftung für den Geräteinhalt, nur für das Gerät selbst - bei sachgerechter Bedienung und Aufstellung, wenn dieses defekt sein sollte.

2. Hinweise zum Betrieb:

Eine niedrigere oder höhere Raumtemperatur kann die Leistung des Gerätes beeinflussen, was zu Temperaturschwankungen und Nichterreichen der gewünschten Temperatur führen kann.

Bei einer Umgebungstemperatur höher als:

+ 32 °C (± 2 °C) bei Geräten der Klimaklasse 0,1,2,3,4,6 oder 8;

+ 43 °C (± 2 °C) bei Geräten der Klimaklasse 5 oder 7

Bitte betreiben Sie das Gerät nur bei der angegebenen Raumtemperatur.



3. WARNUNGEN zum Kältemittel R600a:

Zu Ihrer Sicherheit beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

Dieses Gerät enthält eine kleine Menge an Kältemittel R600a, das umweltfreundlich, aber brennbar ist.

Es schädigt weder die Ozonschicht noch verstärkt es den Treibhauseffekt.

Achten Sie bei Transport und Installation darauf, dass die Leitungen des Kältemittelkreislaufes nicht beschädigt werden.

Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Gegenständen in der Nähe der Geräte.

Auslaufendes Kältemittel kann sich entzünden und die Augen schädigen.

Im Falle von Kältemittelaustritt oder nur der Möglichkeit davon - vermeiden Sie die Einwirkung von offenen Bränden und Geräten, die einen Funken erzeugen.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Lüften Sie den Raum, in dem sich das Gerät befindet, einige Minuten lang gründlich.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst und informieren sich über weitere notwendige Maßnahmen und Ratschläge für diese Situation.



Der Raum für die Installation des Gerätes muss mindestens 1 Kubikmeter pro 8 Gramm Kältemittel betragen.

Die in diesem Gerät enthaltene Kältemittelmenge ist in Gramm angegeben, sie ist auch auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.

Es ist gefährlich für andere Personen außer einer autorisierten Serviceperson, Wartungen oder Reparaturen an diesem Gerät durchzuführen.



4. Allgemeine Warnungen:

Lesen Sie sich aufmerksam die Bedienungsanleitung vor Benutzung durch und belassen sie diese in der Nähe des Gerätes, dass jeder Bediener Zugriff darauf hat.

Halten Sie Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der eingebauten Struktur frei von Hindernissen.

Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel, um den Auftauprozess zu beschleunigen, außer den vom Hersteller empfohlenen.

Beschädigen Sie nicht den Kältemittelkreislauf.

Verwenden Sie keine Elektrogeräte in den Staufächern des Gerätes.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen, das Gerät zu benutzen.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder ungeerdete (zwei Zinken) Adapter.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ausgetauscht werden oder einer Servicevertretung oder eine gleichwertige qualifizierte Person, um Gefahren zu vermeiden.

5. Achtung „OFF“:

Wenn sich der Dry-Aging Reifeschrank im Zustand „OFF“ befindet:

Bitte nehmen Sie alle Waren aus dem Reifeschrank.

Bitte halten Sie den Reifeschrank sauber.

6. Hinweise zum Aufstellungsort:

VOR DEM BELADEN & EINSTECKEN DES GERÄTES

Empfehlungen:

Der Ort für den Reifeschrank sollte sorgsam gewählt sein:

- er sollte gut belüftet sein;
- von jeder Wärmequelle und direktem Sonnenlicht weit entfernt sein;
- nicht zu feucht sein (Wäscherei, Speisekammer, Bad usw. strikt meiden!);
- einen ebenen Boden haben;
- eine standardisierte und zuverlässige Stromversorgung haben (Standardsteckdose nach Länderstandards) mit Erdung;
- einen Überspannungsschutz an der Steckdose angebracht haben;
- nicht in der Nähe einer Mikrowelle;
- Umgebungstemperaturen sind zu beachten, auch zu niedrige Umgebungstemperaturen beeinflussen die Geräteleistungen
- die Modelle DA sind einbaufähig aber auch als freistehende Geräte zu benutzen (siehe Zeichnungen)

7. Erdungsanweisungen:

Die Erdung reduziert das Risiko eines Stromschlags. Der Reifeschrank ist mit einem Netzkabel mit Erdungskabel und Stecker ausgestattet. Der Stecker muss an eine ordnungsgemäß angebrachte und geerdete Steckdose angeschlossen werden um eventuelle Stromschläge zu vermeiden.

Hinweis: An Orten mit häufigem Blitzeinschlag ist es ratsam einen Überspannungsschutz zu verwenden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um elektrische Gefahren zu vermeiden.

8. Installation des Reifeschranks

Entpacken und entfernen Sie alle Schutz- und Klebestreifen um und in dem Gerät.

Das Gerät muss so positioniert werden, dass der Stecker zugänglich ist.

Das Gerät sollte an einem geeigneten Ort installiert werden.

Nivellieren Sie das Gerät aus - bevor es befüllt wird.

Die 4 FüÙe sind dazu verstellbar. Es wird empfohlen, die hinteren FüÙe bis zum Maximum anzuziehen und die vorderen FüÙe so einzustellen, dass sie das Gerät nivellieren können.

9. Montagehinweise für den eingebauten Reifeschrank: NUR FÜR GERÄT MIT FRONTLÜFTUNG.

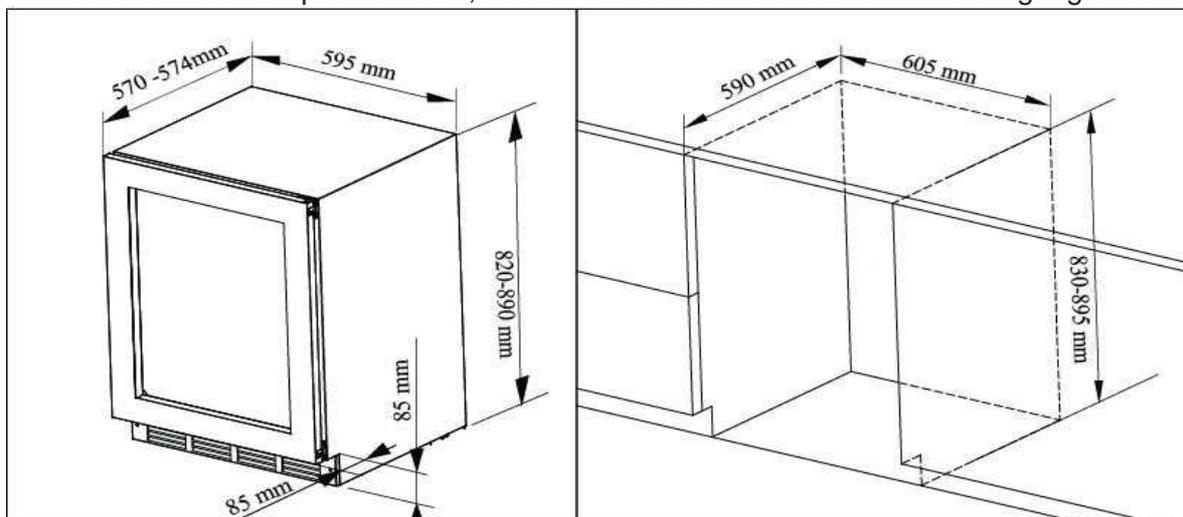
1. „Built in“ Geräte sind Frontentlüfter, aber nicht so konzipiert, dass sie vollständig hinter einer Tischlertür integriert werden können.
2. Bitte beachten Sie das Installationsschema.
3. Das Gerät saugt die Luft von rechts vom Lüftungsrahmen an und diese strömt dann wieder links durch den Lüftungsrahmen unter der Tür aus.
4. Die Geräte haben einen Netzschalter auf dem Bedienfeld, so dass die Lage der Steckdose nicht kritisch ist.
5. Das Gerät benötigt eine Standard 240 Volt/10 Ampere Steckdose (oder nach den Spezifikationen verschiedener Länder geerdet).
6. Das Netzkabel ist 2 m lang und auf der rechten Seite der Rückseite befestigt, wenn man die Vorderseite des Schrankes betrachtet.
7. Wie bei den meisten Geräten von heute verfügt der Reifeschrank über empfindliche elektronische Komponenten, die durch Blitzschlag und Stromausfälle beschädigt werden können. Es wird daher empfohlen, einen Überspannungsschutz zu verwenden, um solche Probleme zu vermeiden.
8. Der Mindestabstand zur Rückseite des Gerätes muss eingehalten werden um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
9. In der Heißklimazone MUSS ein Entlüfter oder Gitter mit einer Mindestlüftungsgröße von 200 mm x 40 mm an der hinteren Oberseite der hinteren Trennwand oder an der Oberseite beider Seiten der Trennwand ausgeschnitten werden, damit kühle Frischluft ungehindert in den 30 mm Spalt auf der Rückseite des Schrankes strömen kann. Dieser Entlüfter oder Gitter darf nicht auf der gleichen Seite wie andere heiÙe Geräte (z.B. Öfen) sein und muss einen Zugang zu frischer Kaltluft haben.

Die Nichteinhaltung der oben genannten Spezifikationen kann zum Erlöschen der GARANTIE führen.

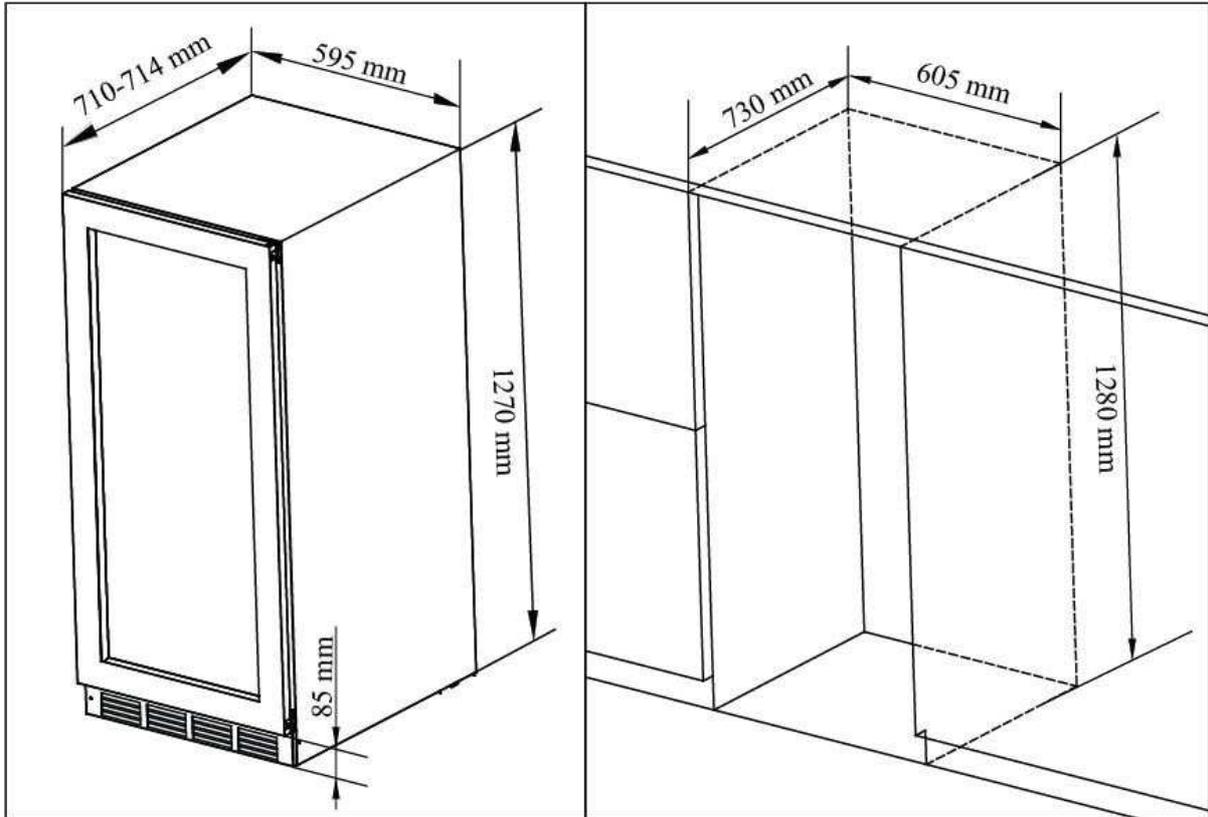
10. Installationszeichnungen für den eingebauten Reifeschrank DA 127 / 127G

(Untertisch oder in Lücke - für Geräte mit vorderer Entlüftung)

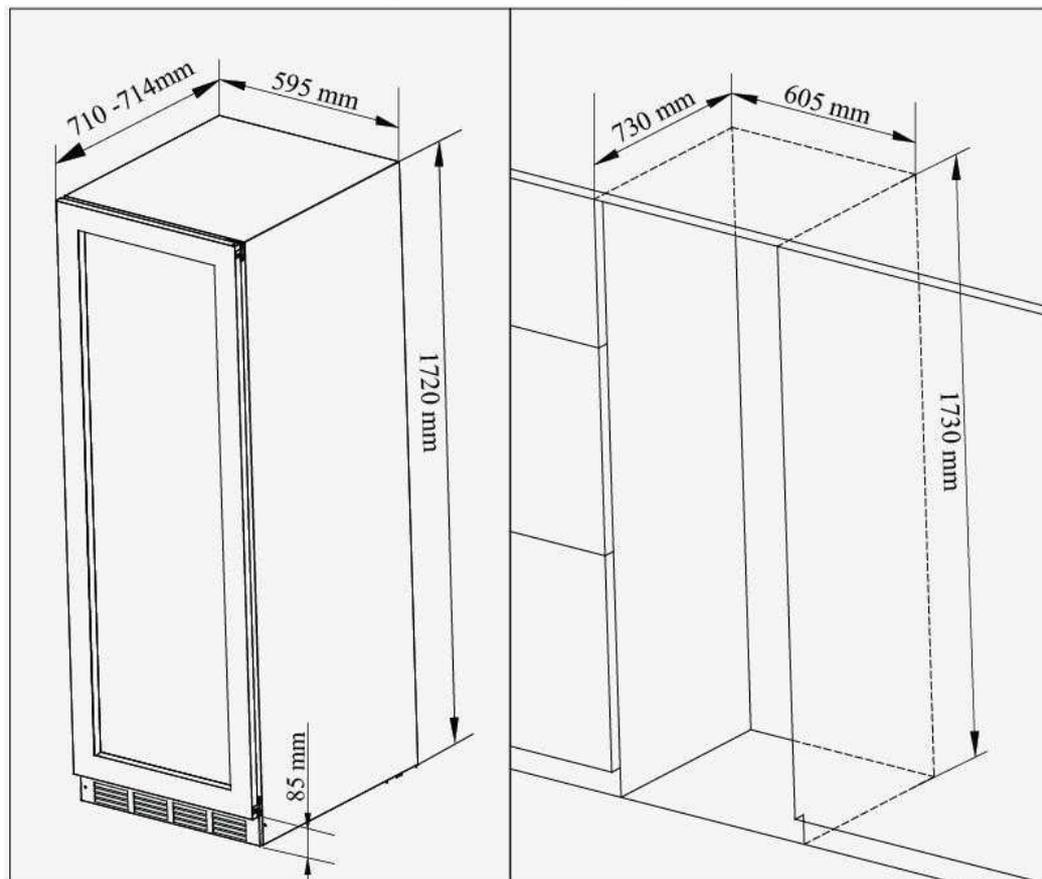
Hinweis: Das Gerät so positionieren, dass der Stecker nach der Installation zugänglich ist.

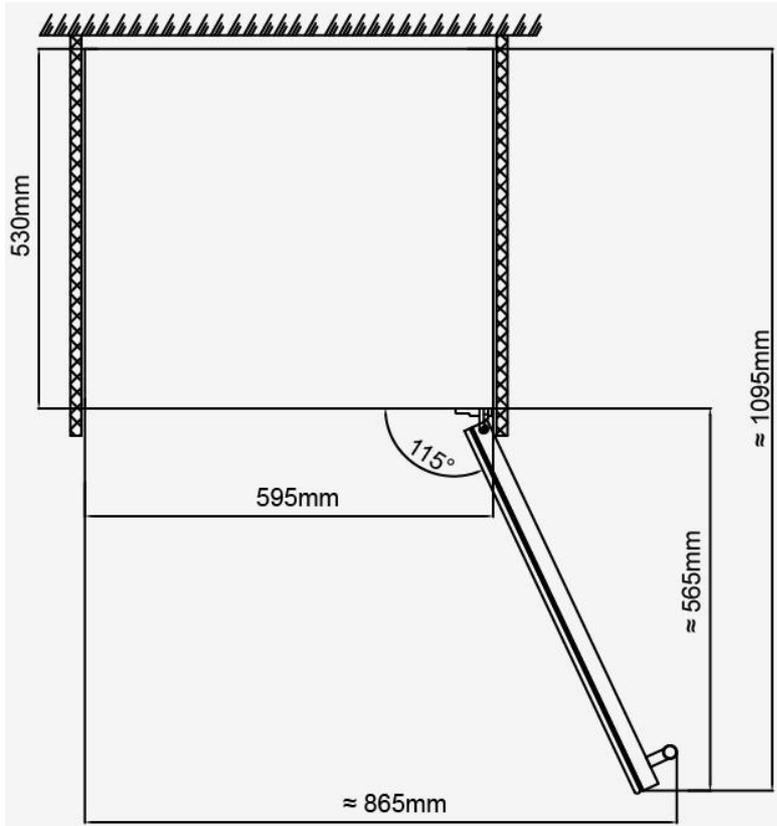
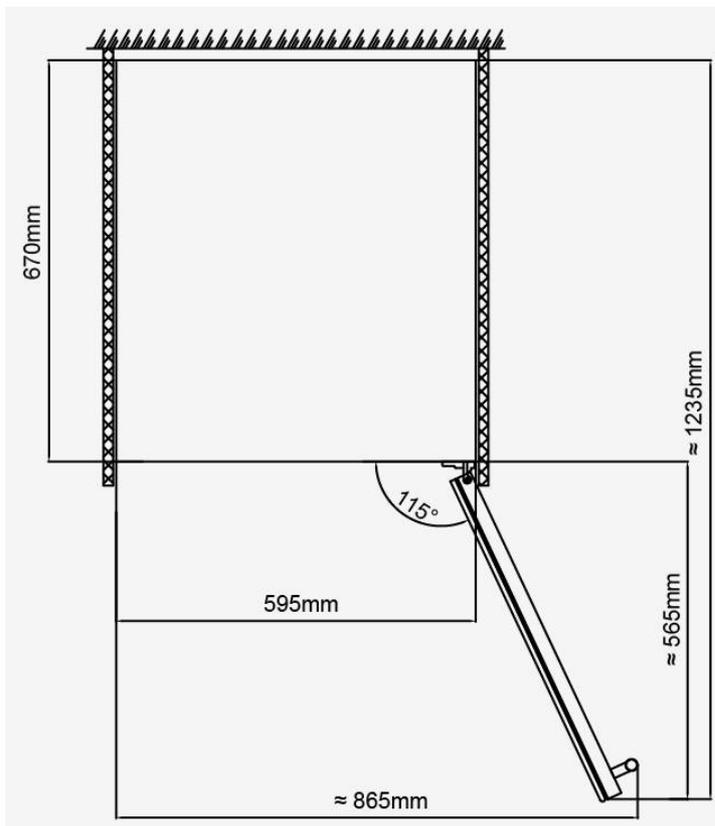


11. Installationszeichnungen für den eingebauten Reifeschrank DA 270 / 270G



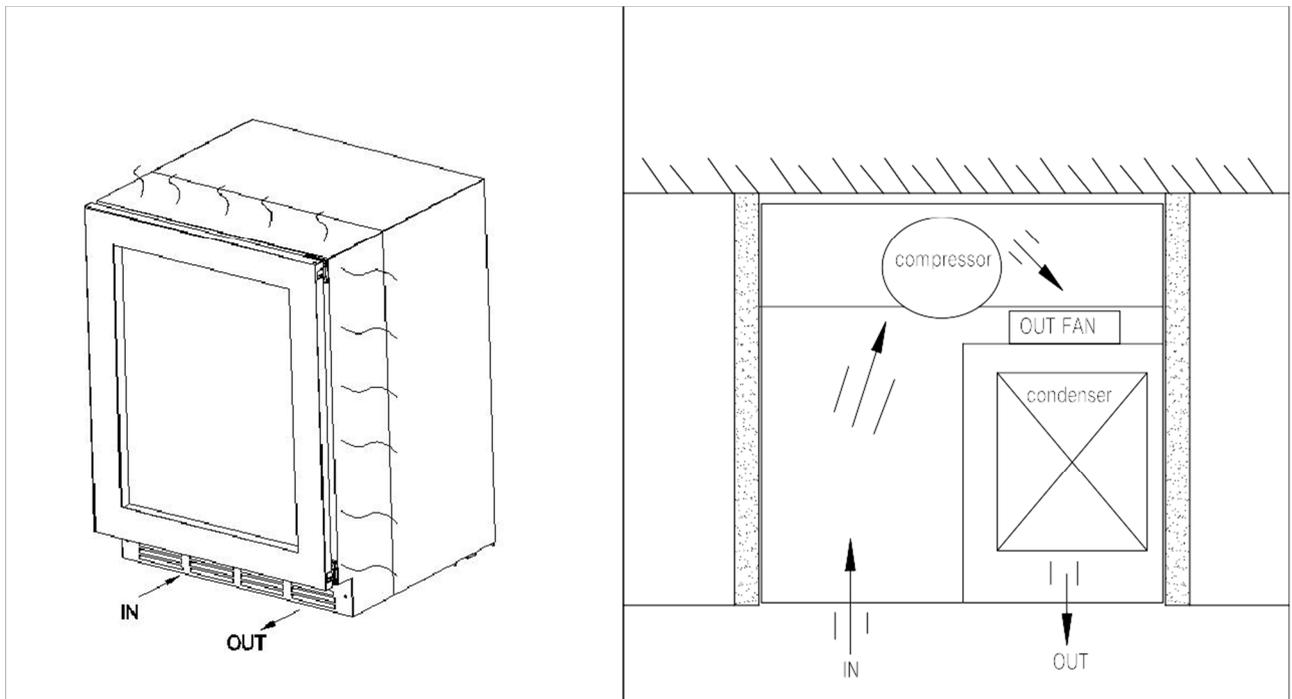
12. Installationszeichnungen für den eingebauten Reifeschrank DA 388 / 388G



13. Winkel / Maße Türöffnung DA 127 / 127G

14. Winkel / Maße Türöffnung DA 270 / 270G und DA 388 / 388G


15. Kühlungsprinzip

Die Modelle verwenden ein seitliches Anti-Tau-Rohr und ein unabhängiges Kühlsystem.



16. Inbetriebnahme des Reifeschrankes:

Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein, indem Sie den Netzschalter einige Sekunden lang drücken.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden (oder nach längerer Abschaltung neu starten), gibt es einige Grad Abweichungen zwischen der von Ihnen gewählten und der auf der LED-Anzeige angezeigten Temperatur.

Dies ist normal und hängt mit der Länge der Aktivierungszeit zusammen.

Sobald das Gerät für ein paar Stunden läuft, wird sich alles stabilisieren.

Wichtig:

Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, die Stromversorgung unterbrochen oder ausgeschaltet wird, warten Sie 3 bis 5 Minuten, bevor Sie neu starten.

Das Gerät startet nicht, wenn Sie versuchen, vor dieser Zeitverzögerung neu zu starten.

17. Betriebsgeräusche

Um die gewünschten Temperatureinstellungen zu erreichen, kann der Reifeschrank wie alle anderen Geräte, die mit Kompressoren und Ventilatoren arbeiten, die folgenden Arten von Geräuschen erzeugen.

Diese Geräusche sind normal und können wie folgt auftreten:

- Gurgelndes Geräusch - verursacht durch das Kältemittel, das durch die Spulen des Gerätes fließt.
- Knackende/knallende Geräusche - verursacht durch die Kontraktion und Expansion des Kältemittelgases zur Kälteerzeugung.
- Betriebsgeräusch des Ventilators - um die Luft im Gerät zu zirkulieren.

Die Wahrnehmung von Lärm steht in direktem Zusammenhang mit der Umgebung, in der sich das Gerät befindet, sowie mit der spezifischen Art der Modelle. Die Modelle DA entsprechen den internationalen Normen für solche Geräte. Die Geräte werden nicht aufgrund von Reklamationen von normalen Betriebsgeräuschen zurückgenommen.

18. Start-Tipps

1. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit Desinfektionsmittel, das nicht aggressiv ist.
2. Die Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind bereits unter 2 °C und 80% Luftfeuchtigkeit eingestellt, was perfekt für die Trockenreifung von Rind und Schwein ist.
3. Das Fleisch für die Trockenlagerung muss frisch sein, perfekt wären max. 5 Tage nach der Schlachtung.
Auch vakuumgereiftes Fleisch kann verwendet werden, jedoch maximal 14 Tage vakuumiert (bitte Folie entfernen).
4. Wichtig ist auch die Vorbereitung des Fleisches bzw. die Herkunft!
Das perfekte Ergebnis erzielen Sie mit Fleisch von einem stressfreien Tier, ohne Stress durch Transport und/oder Schlachtung. Die somit entstehende Milchsäure würde das Geschmackserlebnis negativ beeinflussen. Ein PH-Wert von 5,4 (+/- 0,2) wird empfohlen. Am ersten Tag sollte das schlachtfrische Fleisch langsam auf 7 °C runtergekühlt werden, dass es nicht zäh wird. Anschließend für 0 bis 2 °C sorgen, erst dann in die Reifekammer. In den ersten Tagen nach der Schlachtung verliert das Fleisch vermehrt Fleischsaft, optimal ist daher eine Reifung im Reifeschrank ab dem 5.-7. Tag nach der Schlachtung. Blutige Stellen oder Rückenmark müssen weggeschnitten werden.
Anschließend Fleisch entkeimen: Oberfläche und feuchte Stellen kurz abflammen mit einem kleinen Küchengasbrenner.
Schnittstellen sollten mit geeignetem Öl (geschmacksneutral, z. B. raffiniertes Rapsöl) / Talg behandelt werden um die stellenweise Abtrocknung zu reduzieren.
Zu beachten ist, dass Schimmelbildung an unebenen Stellen zuerst einsetzt.
5. Unsere Empfehlung für das beste Trocknen und Reifen von Rindfleisch:
Verwenden Sie Fleisch einer jungen Kuh mit einer normalen Fettdecke und guter Marmorierung.
Fleisch von einem Bullen ist nicht verwendbar! Es enthält zu viel Collagen, ist ohne Fett und wird somit meistens zäher.
Für das Reifen von Schweinefleisch: Verwenden Sie auch hier am besten ein junges Schwein. Umso älter das Tier, umso länger der Reifeprozess, aber häufig auch intensiver im Geschmack.
Wild ist nicht für den Reifeschrank geeignet!
6. Vor dem Bestücken des Reifeschrankes sorgen Sie bitte für die Befüllung des Wasser-Tanks (ca. 1,8 Liter) unten im Gerät.
7. Hängen Sie den kompletten Rücken an die Haken Ihres Reifeschrankes oder legen Sie die einzelnen Schnitte in die Regale.
Das Hängen ist vorzuziehen, da somit keine Auflagefläche entsteht.
Empfohlen wird ein Loch für den Haken durch den Rückenknochen zu bohren, da vom Haken durchstochenes Fleisch später rundherum entfernt werden muss.
8. Tragfähigkeit: max. 2x Halbstreifen auf dem Knochen mit einer Länge von 50 cm - daher benötigen Sie 2 Aufhänger.
9. Tragfähigkeit mit Regalen:
max. 20 kg Einzelstücke oder Zuschnitte passen auf die Regale.
Die einzelnen Stück sind mit dem Knochen auf das Regal zu legen.
10. Achten Sie bei der Reifung einzelner Schnitte in den Regalen auf eine schützende Fettschicht, die zu viel Verlust verhindert und nach Möglichkeit am Knochen reifen kann. Ideale Größe ca. 2-4 kg / Schnitt.
Durch die Trocknung (Wasserverdunstung) entsteht ein Gewichtsverlust von ca. 30% je nach Reifezeit, Restfeuchte und Umgebungsfeuchte.
Durch diesen Wasserverlust erhalten wir Aroma auf kleinerer Fläche, Glutaminsäure sorgt für einen intensiveren Geschmack.
Enzyme lassen das Fleisch während des Reifeprozesses (durch das Aufspalten der Eiweiße) zart werden.
11. Bitte tragen Sie bei jedem Kontakt mit dem Fleisch Schutzhandschuhe, niemals sollte das Fleisch ohne Handschuhe berührt werden.

12. Die perfekte Reifezeit liegt zwischen 25-28 Tagen, aber auch mehr als 4 Wochen sind möglich.
13. In den erst 4 Wochen erfolgt der stärkste (steilste) Reifeprozess, durch die Protease in den folgenden Wochen erfolgt eine weitere Geschmacksintensivierung durch Gewichtsverluste.
14. Das UV-Licht entkeimt die Luft im Gerät mit Hilfe des Umluftsystems (2 bis 3 Lüfter je nach Modellgröße).
Eine Direktbestrahlung durch das UV-Licht ist zu vermeiden, dieses ist ab Werk durch eine Edelstahlbox gewährleistet.
15. Ein Reifen bei einer Temperatur von 0 bis +2 °C bietet die größte Kontrolle über den Reifeprozess.
16. Bitte öffnen Sie die Tür nur wenn es unbedingt nötig ist.
Warme Luft nimmt mehr Feuchtigkeit auf als kalte und kondensiert am Fleisch, somit wird der Reifeprozess extern beeinflusst.
17. Bei Bedarf können Saltsteine benutzt werden. Hier muss aber mindestens eine Luftfeuchtigkeit von 76% erreicht werden.
Außerdem ist hier die Hygiene ganz besonders zu beachten, da Fleischsaft auf den Salzstein tropfen könnte. Daher wird die Benutzung von Salzsteinen durch uns nicht unbedingt empfohlen.
18. Sollte das Fleisch im Reifeschrank anfangen süßlich zu riechen, muss es entnommen werden.
Dann stimmt hier etwas nicht, es wird schlecht und kann nicht mehr verzehrt werden. Auch bei Schmierbildung muss es sofort raus. Dann müssen alle Außenseiten großzügig beschnitten werden.
Bei extrem langer Reifezeit kann das Fett ranzig werden.
19. Nach Beendigung des Reifeprozesses müssen alle äußeren Abschnitte (Trockenflächen bzw. schimmelbesetzte Flächen) beschnitten werden und sind nicht mehr zum Verzehr geeignet.

19. Temperatureinstellungen

Wichtig:

Das Display zeigt standardmäßig die aktuelle Innenraumtemperatur an.

Die Temperatureinstellungen sind werkseitig wie folgt voreingestellt.

Im Falle einer Stromunterbrechung werden alle vorherigen Temperatureinstellungen automatisch gelöscht und es werden die voreingestellten Temperaturen wiederhergestellt.

Die Steuerung aller Modelle ist mit einer Speicherfunktion ausgestattet.

Es ist wichtig zu verstehen, dass es einen Unterschied zwischen der Lufttemperatur im Inneren des Gerätes und der tatsächlichen Temperatur gibt:

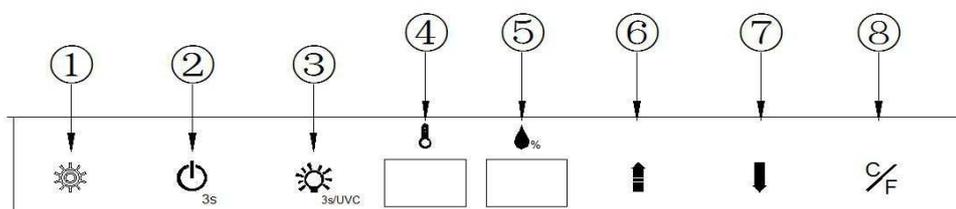
Sie müssen etwa 12 Stunden warten, bevor Sie die Auswirkungen der Temperaturanpassung aufgrund der Masse in einem vollen Reifeschrank bemerken.

Sobald die Temperatur eingestellt ist, wird dringend empfohlen, nicht mit ihr zu spielen oder sie häufig anzupassen.

Das Thermostat hält die Innentemperatur des Gerätes in einem Bereich von +/- 2,5 °C. Aber die thermische Trägheit des Reifeschranks und des Glases ist so groß, dass innerhalb dieses Temperaturbereichs die tatsächliche Temperatur nur um 0,5 °C bis 1 °C schwankt.

20. Bedienung der Temperaturanzeige:

Anweisungen für die Bedienung des LED-Panels der Modelle DA



1. Funktion-Umschalttaste:


Drücken Sie einmalig die Taste ④ und die Taste ⑤ um die Temperatur- und Feuchtigkeitsfunktion zu wechseln, und drücken Sie die Taste ⑥ oder ⑦ um Temperatur und Feuchtigkeit zu erhöhen oder zu senken.

2. ON/OFF des Netzschalters:


Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang um sie auszuschalten.

Anmerkung: Die anderen Funktionen werden ausgeschaltet, außer dem Lichtschalter, wenn das Gerät ausgeschaltet wird. Drücken Sie erneut (ohne Verzögerung), das Gerät schaltet sich ein.

3. Lampe und UVC-Licht-Taste:


Drücken Sie die Taste 3 Sekunden (ohne Verzögerung), zum Einschalten; drücken Sie sie 3 Sekunden lang, um das UVC-Licht einzuschalten und das Desinfektionssystem beginnt zu arbeiten.

4. Anzeigefenster Temperatur:


Zeigt die aktuelle Temperatur an.

5. Anzeigefenster Luftfeuchtigkeit:


Zeigt die aktuelle Luftfeuchtigkeit an.

6. Taste für Einstellungserhöhung:

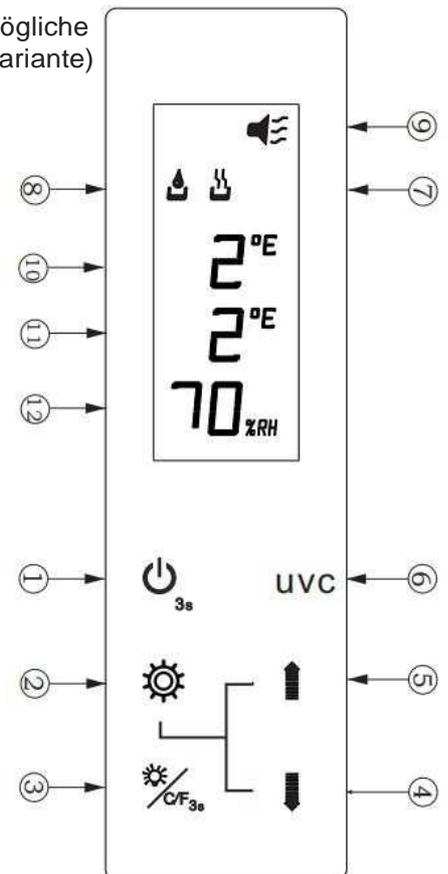
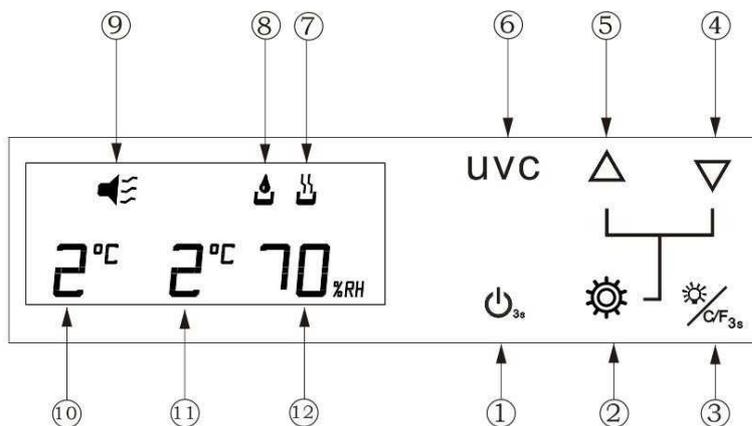

Einmal drücken
Temperatur steigt um 1 °C / Luftfeuchtigkeit steigt um 1%RH.

7. Taste für Einstellungssenkung:


Einmal drücken
Temperatur sinkt um 1 °C / Luftfeuchtigkeit sinkt um 1%RH.

8. C/F Funktionstasten zur Displaykonvertierung:


Stellen Sie die Umrechnungsgradanzeige Celsius/Fahrenheit ein.
Drücken Sie jeweils die gewünschte Taste.
Das An-zeigefenster wird somit auf Grad Celsius oder Fahrenheit eingestellt.

21. Anweisungen für die Bedienung des LCD-Panels (als mögliche Änderungsvariante)


Drücken Sie die Taste 3 Sekunden, um das sie auszuschalten.

Anmerkung: Die anderen Funktionen werden ausgeschaltet, außer dem Lichtschalter, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.
Drücken Sie erneut (ohne Verzögerung), das Gerät schaltet sich ein.



Drücken Sie einmalig die Taste ④ und die Taste ⑤ um die Temperatur- und Feuchtigkeitsfunktion zu wechseln.


Licht-Taste / Celsius/Fahrenheit Konvertierungsschlüssel:

Klicken Sie auf das Fenster **10** und **12** um zwischen Temperatur und Luftfeuchtigkeit umzuschalten und um mit den Tasten **4** und **5** die Werte zu erhöhen oder zu senken.


Taste für Einstellungserhöhung:

Einmal drücken
Temperatur steigt um 1 °C / Luftfeuchtigkeit steigt um 1%RH.


Taste für Einstellungssenkung:

Einmal drücken
Temperatur sinkt um 1 °C / Luftfeuchtigkeit sinkt um 1%RH.


UVC-Licht-Taste:

UVC-Desinfektionssystem:
3 Sekunden drücken, die UVC-Lampe ist an oder aus. UVC-Lampe an = Desinfektionssystem an.


Befeuchtungssystem

Zeigt an, dass die Befeuchtungsfunktion aktiviert ist.


Entfeuchtungssystem

Zeigt an, dass die Entfeuchtungsfunktion aktiviert ist.


Entfeuchtungssystem

Zeigt an, dass die Entfeuchtungsfunktion aktiviert ist.


Display Temperatureinstellung – Soll

Gibt die eingestellte Temperatur an.


Display Temperaturanzeige – Ist

Gibt die aktuelle Innentemperatur an.


Display Luftfeuchtigkeit

Zeigt die eingestellte und tatsächliche Luftfeuchtigkeit im Gerät an.

22. Die LED-Innenbeleuchtung

kann über einen Türschalter oder manuell gesteuert werden.

Wenn keine Beleuchtung verwendet werden soll, schalten Sie bitte auf die manuelle Abschaltung um.

23. Abtauen / Kondensieren / Hygrometrie / Lüftung

Ihr Dry-Aging Reifeschrank ist mit dem Abtausystem „Auto-Cycle“ ausgestattet.

Während des „Off-Cycle“ tauen die Kühlflächen automatisch auf.

Das Tauwasser läuft automatisch ab und ein Teil davon gelangt in einen Entwässerungsbehälter, der sich auf der Rückseite des Gerätes neben dem Kompressor befindet.

Die Wärme wird vom Kompressor übertragen und verdampft das Kondensat, das sich in dem Behälter angesammelt hat.

Ein Teil des Restwassers wird für Feuchtigkeitszwecke gesammelt.

Dieses System ermöglicht es, die richtige Luftfeuchtigkeit zu erzeugen, die der Naturkork benötigt, um eine lang anhaltende Versiegelung zu gewährleisten.

Notizen:

Das durch Kondensation gesammelte Wasser wird somit auch recycelt.

Unter extrem trockenen Umgebungsbedingungen müssen Sie eventuell etwas Wasser in den mitgelieferten Wasserbehälter geben.

Alle Einheiten sind mit einer doppelverglasten Glastür ausgestattet, die eine dritte innere Acrylschicht aufweist, um die Kondensation an der Glastür zu minimieren.

Der Dry-Aging Reifeschrank ist nicht vollständig abgedichtet; der Frischlufteintritt ist über das Ablaufrohr möglich.

Notizen:

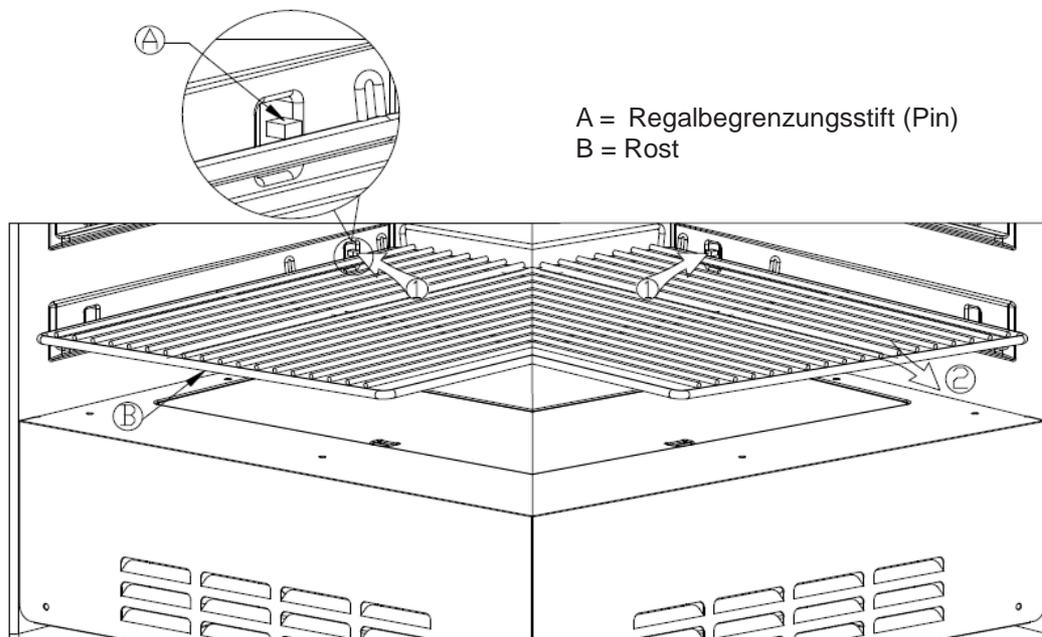
Während des Kältekreislaufs wird Wärme abgegeben und verteilt sich über die Außenflächen. Vermeiden Sie es, die Oberflächen der Kreislaufkomponenten während dieser Zyklen zu berühren.

24. Entfernen der Roste:

Rostentnahme:

Drücken Sie eine Seite der Regalbegrenzung - Pin A, entfernen Sie den Rost B von der anderen Seite der Halterung, nehmen Sie dann den Rost gemäß der Pfeilmarkierung 2 ab.

Die Rostmontage erfolgt umgekehrt wie die Rostentnahme.



25. Beschreibung des Befeuchtungssystems:

Dieses Produkt verfügt über eine automatische Befeuchtungsfunktion.

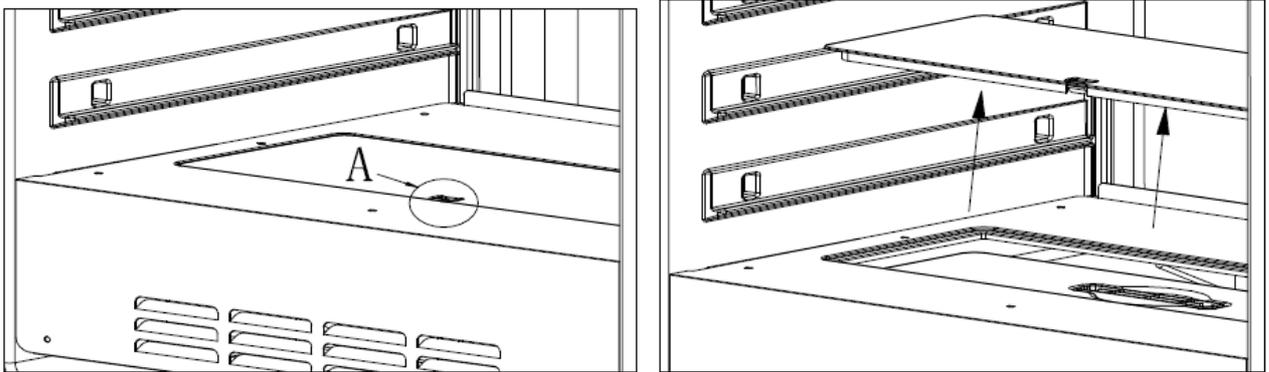
Das Befeuchtungssystem (Lüfter) befindet sich im Geräteinneren und unten hinter der Blende.

Wenn keine Wartungsarbeiten erforderlich sind, ist das Öffnen und Herausziehen verboten!

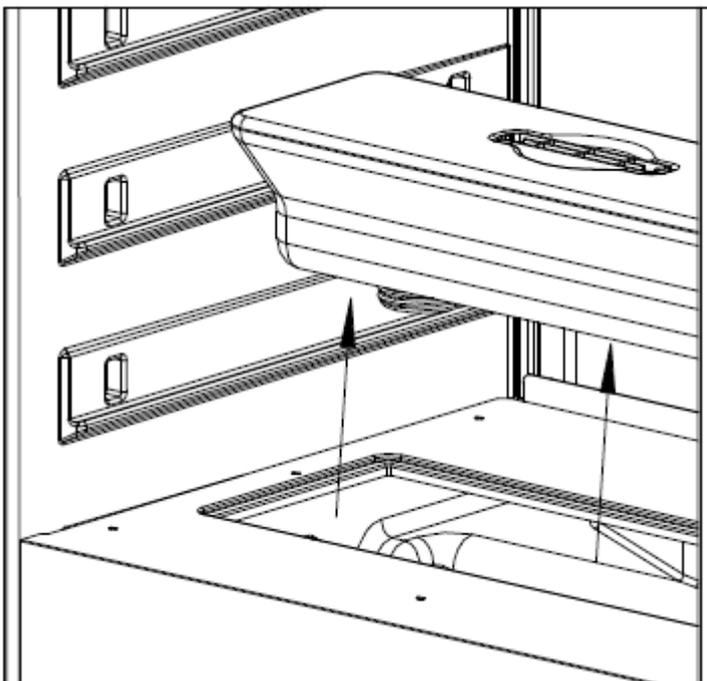
Dieses Produkt verfügt über eine Bewässerungserinnerungsfunktion.

Wenn der Wassertank **zu wenig Wasser** hat, erfolgt eine Warnmeldung und das Anzeigefenster zeigt „E3“ an (ab Baujahr 06/2019 „E5“), was auf einen Wassermangel hinweist und die Lampe blinkt, wenn dieser Fehler auftritt:

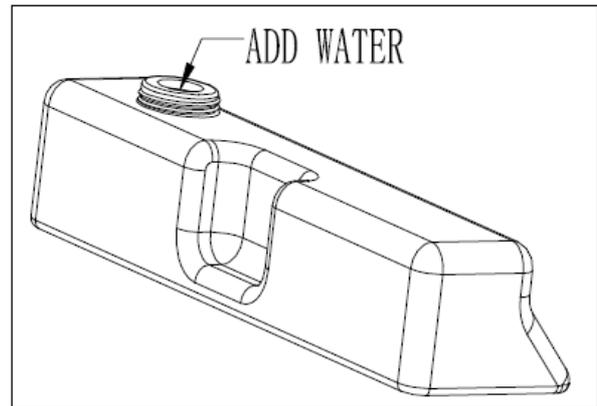
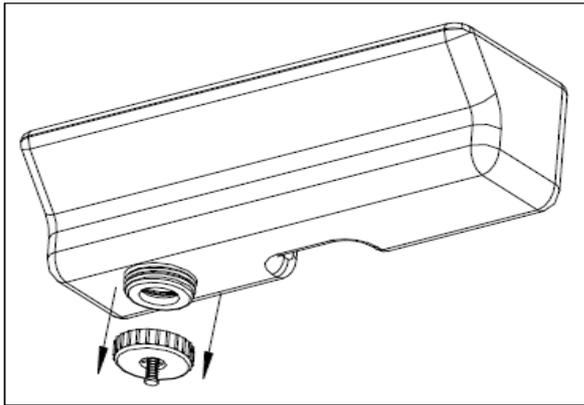
1. Drücken Sie zunächst den Pfeil, um die Wassertankabdeckung A zu öffnen;



2. Nach dem Öffnen der Wassertankabdeckung sehen Sie den Wassertank, nehmen Sie den Wassertank gemäß der Pfeilrichtung heraus;



3. Drehen Sie dann die Wassertankverschlusskappe am Boden des Wassertanks auf. Nach dem Öffnen kann Wasser hinzugefügt werden. Nachdem Sie Wasser hinzugefügt haben, drehen Sie den Verschluss wieder zu. (Siehe nachfolgende Bilder!)

**Hinweis:**

Nach Abschluss des Wasserfüllvorgangs verschwindet die Anzeige „E3“ (bzw. „E5“) und die Leuchte blinkt nicht mehr.

Zu verwendendes Wasser:

Reines, sauberes Leitungswasser; Mineralwasser oder destilliertem Wasser.

Kein Schmutzwasser verwenden!

Keine Verunreinigungen um die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel im Reifeschrank nicht zu beeinträchtigen!

Wenn die Luftfeuchtigkeit auf dem Bedienfeld weniger als 62% beträgt, überprüfen Sie, ob der Wasserstand im Tank unter dem Mindestpegel liegt und geben rechtzeitig Wasser hinzu.

Wenn das Wetter trocken ist, sollten Sie öfters nach dem Wasserstand im Tank schauen.

26. Türanschlag wechseln:

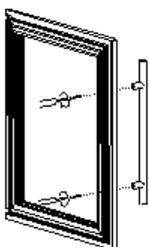
Lieferzustand: Türanschlag rechts

WARNUNG:

Um Unfälle während des Türwechsels zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, Hilfe zu holen!

Die Glastür ist schwer und kann bei einem Sturz Verletzungen verursachen.

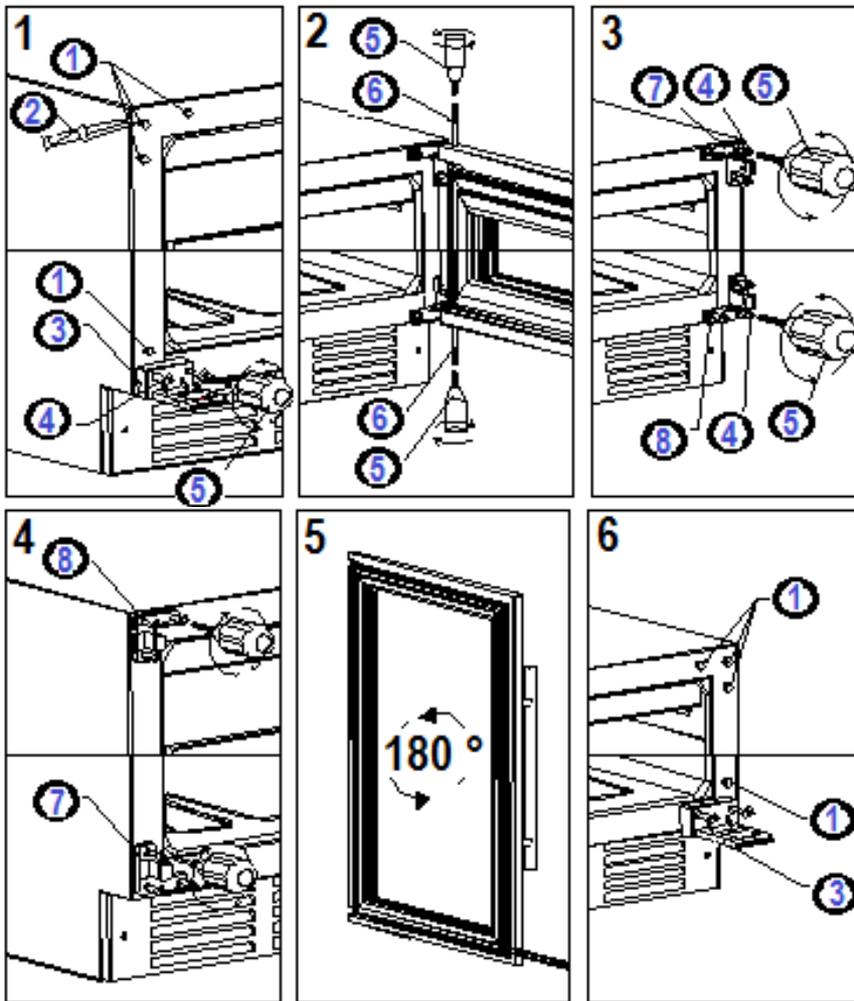
Durch den verwendeten Türgriff ist es abhängig, ob die gleiche Tür durch eine 180-Grad-Drehung gewechselt werden kann oder ob doch eine andere Tür nachbestellt werden muss bzw. ein Wechsel gar nicht möglich ist.



Bei dieser Griffart ist die Tür wechselbar [Siehe Zeichnung links!]:

Benötigte Werkzeuge: **Messer, Sechskantschraubendreher für M5 innen, Kreuzschlitzschraubendreher PH 2 (Phillips)**

1. Mit mindestens zwei Personen stellen Sie den Reifeschrank frei zugänglich auf und öffnen die Tür bis zum maximalen Anschlag.
2. Mit einem kleinen Messer (2) die Zierkappen (1) auf der gegenüberliegenden Seite abnehmen. [Zeichnung 1]
3. Die Schrauben (4) der Fallschutzvorrichtung mit einem Sechskant-Schraubendreher 5 mm (5) lösen und die Vorrichtung somit entfernen. [Zeichnung 1 - unten]
4. Halten Sie die Tür fest (eine Person) und die andere schraubt mit dem Sechskant-Schraubendreher 5 mm (5) den Türschaftkern (6) oben und unten an der Tür heraus. [Zeichnung 2]
Nehmen Sie gemeinschaftlich die Tür heraus und legen Sie diese sicher beiseite.



5. Mit einem Kreuzschlitzschraubendreher PH 2 montieren Sie nun das Türmagnet unten an der Tür ab (2 Schrauben) und schrauben es an der gegenüberliegenden Seite, also oben an der Tür, wieder an.

6. Die obere und untere Türhalterung (7) (8) am Rahmen des Gerätes mit einem Sechskant-Schraubendreher für M5 innen (5) entfernen, dann wieder auf der gegenüberliegenden Seite montieren: nun (8) nach oben und (7) nach unten.

[Zeichnung 3 und 4]

7. Drehen Sie die Tür gemeinsam um 180 Grad, [Zeichnung 5] passen Sie diese in die Türhalterungen (7) (8) ein und schrauben den Türschaftkern (6) oben und unten mit dem Sechskant-Schraubendreher für M5 innen (5) wieder ein.

8. Montieren Sie nun auf der gegenüberliegenden Seite wieder die Fallschutzvorrichtung mit dem Sechskant-Schraubendreher für M5 unten an. [Zeichnung 6 unten]

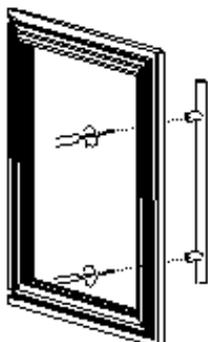
9. Drücken Sie auf der gegenüberliegenden Seite die Ziernägel wieder in die Löcher der abmontierten Türhalterungen, oben und unten. [Zeichnung 6]

- ① Ziernägel / decorative nails
 ② Messer / knife
 ③ Fallschutzvorrichtung / Drop proof device
④ Rundkopfschrauben M5 mit Innensechskant / screws M5 six angle
 ⑤ Sechskant-Schraubendreher 5mm / M5 six angle screwdriver
 ⑥ Türschaftkern oben oder unten / door spindle core
⑦ Türhalterung oben / upper door hinge
 ⑧ Türhalterung unten / lower door hinge

27. Anbringen des Handgriffes:

Benötigte Werkzeuge: **Kreuzschlitzschraubendreher PZ 2 (Pozidriv)**

Eine zweite Person zum Halten des Griffes ist von Vorteil, dann kann der andere schrauben und die Türdichtung fernhalten, damit diese bei der Montage nicht beschädigt wird.



1. Griff dem Gerät entnehmen und die 4 Schrauben 4*35 aus dem Zubehörbeutel.
2. Tür öffnen, Türdichtung zur Türaußenkante drücken und die Schrauben durch die Bohrung jeweils einführen.
3. Griff auf die Schrauben von der Außenseite aufsetzen und dabei entsprechend ausrichten.
4. Schrauben mit dem Kreuzschlitzschraubenzieher PZ 2 einschrauben, festziehen.
5. Sitz der Türdichtung prüfen, eventuell nachrichten.

28. Fleischqualitätsempfehlung

Das Beste für die Trockenreifung anerkannte Fleisch ist das Rippenauge am Knochen. Es ist immer am besten, bei einem Händler zu kaufen, der sein Fleisch von einem Schlachthof guter Qualität bezieht.

Je jünger das Tier, desto besser das Ergebnis.

Es wird immer empfohlen, ein Stück Fleisch zu kaufen, das einen guten Fettgehalt und eine hohe Rate an interner Marmorierung aufweist.

Es ist ratsam, das Fleisch am Knochen entweder hängend oder in möglichst großen Abschnittsstücken zu reifen.

Der Grund dafür ist, das reine Fleisch, das der Luft ausgesetzt ist, zu minimieren und so die Gewichtsabnahme zu reduzieren.

Die Trockenreifungszeit wird für mindestens 21 Tage empfohlen, nur der Geschmack wird intensiver.

Bitte beachten Sie: Eine Reifezeit von bis zu 6 Wochen ist möglich.

Die hygienische Handhabung von Lebensmitteln sollte immer im Hinblick auf beste Ergebnisse berücksichtigt werden.

Wenn der Reifeprozess abgeschlossen ist, wird die dünne Kruste abgeschnitten und kann entbeint oder in Steaks geschnitten werden.

29. Reinigung

Geräteinnenraum mit einem milden handelsüblichen Reinigungsmittel und einem weichen Tuch nach der Fleischentnahme säubern, Reinigungsmittelreste mit klarem Wasser entfernen, anschließend mit einem weichen Tuch gut abtrocknen, mit einem geeignetem Mittel desinfizieren. Fleischhaken und Stange ebenfalls so reinigen.

1x wöchentlich den Wassertank gründlich mit einem milden handelsüblichen Reinigungsmittel säubern und Reinigungsmittelreste entfernen. Bei nicht sofortigem Wiederbetrieb bitte gut trocknen lassen.

Ca. 1x im Quartal sollte der Kondensator auf Staub überprüft werden. Staub bitte absaugen.

30. Betriebsanomalien

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker mit Strom versorgt wird, indem Sie ein anderes Elektrogerät daran anschließen.

Sicherung prüfen, falls vorhanden.

Vergewissern Sie sich, dass die Tür richtig geschlossen ist.

Wenn eine Fehlfunktion angezeigt wird, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Händler.

Alle Eingriffe in den Kältekreislauf sollten von einem Kältetechniker durchgeführt werden, der eine Inspektion des Dichtungssystems des Kreislaufs durchführen sollte.

Ebenso sollten alle Eingriffe in den Stromkreis von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Notizen:

Jede Intervention eines nicht autorisierten Technikers führt dazu, dass die Garantie als ungültig angesehen wird.

31. Stromausfall

Im Falle einer Stromunterbrechung bleiben alle vorherigen Temperatureinstellungen automatisch erhalten und werden auf eine voreingestellte Temperatur zurückgesetzt. (Siehe voreingestellte Tabelle)

Die meisten Stromausfälle werden innerhalb kurzer Zeit behoben.

Der Stromausfall von ein oder zwei Stunden hat keinen Einfluss auf die Temperaturen.

Um plötzliche Temperaturschwankungen bei ausgeschalteter Stromversorgung zu vermeiden, sollten Sie das Öffnen der Tür vermeiden.

Fleisch oder Ihre Lebensmittel zu schützen.

Für einen längeren Zeitraum des Stromausfalls sollten Sie Maßnahmen ergreifen, um Ihr Unabhängig von der Ursache, wenn Sie entweder eine anormale Temperatur oder Luftfeuchtigkeit in Ihrem Reifeschrank feststellen, seien Sie versichert, dass nur eine lange und häufige Exposition gegenüber diesen anormalen Bedingungen eine schädliche Auswirkung auf Ihr Fleisch oder Ihre Lebensmittel haben kann.

32. Anleitung zur Fehlerbehebung

Häufige Probleme lassen sich leicht lösen, so dass Sie sich die Kosten für einen möglichen Serviceanruf sparen.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und gehen Sie zur Fehlerbehebung zurück.

Problem:

Das Gerät arbeitet nicht.

Mögliche Ursache:

Stecker ist nicht eingesteckt.
Gerät ist nicht eingeschaltet.
Sicherung ist defekt.
Schutzschalter hat ausgelöst, ist aus.

Das Gerät ist nicht kalt genug.

Temperatureinstellung überprüfen.
Für die Ist-Umgebungstemperatur ist möglicherweise eine höhere Temperatureinstellung des Gerätes notwendig.
Die Tür wird zu oft geöffnet.
Die Tür ist nicht richtig zu.
Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab.

Schaltet sich häufig ein und aus.

Die Raumtemperatur ist höher als normal.
Die Tür wird zu häufig geöffnet.
Die Tür ist nicht richtig zu.
Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab.
Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt.

Das Licht funktioniert nicht.

Die Lichttaste ist auf „AUS“.
Die Glühbirne ist defekt.
Stecker ist nicht eingesteckt.
Gerät ist nicht eingeschaltet.
Sicherung ist defekt.
Schutzschalter hat ausgelöst, ist aus.

Starke Vibrationsgeräusche.

Geraden Stand überprüfen!

Das Gerät scheint zu viel Lärm zu machen.

Ein Rasselgeräusch kann von der Strömung des Kältemittels herrühren und ist normal.
Am Ende eines Zyklus hören Sie möglicherweise gurgelnde Geräusche, die durch den Kältemittelfluss verursacht werden. Das ist normal.
Das Zusammenziehen und Ausdehnen der Innenwände kann zu einem Knacken und zu knisternde Geräusche führen. Das ist normal.
Das Gerät steht nicht gerade, bitte beheben!

Die Tür schließt nicht richtig.

Das Gerät steht nicht eben.
Der Türanschlag wurde geändert und dies aber nicht vorschriftsmäßig, also nicht richtig.
Die Türdichtung ist defekt.
(Magnet oder Gummi ist defekt)
Die Regale sind nicht in richtiger Position.

32.1 Fehlercodes:

Reifeschränke bis Baujahr Mai 2019:

E 1 = Ausfall des Temperatur- und Feuchtigkeitssensors.

Problem: Der Temperatur- und Feuchtigkeitssensor in der oberen rechten Ecke der Luftkanalplatte ist beschädigt oder das Kabel des Temperatur- und Feuchtigkeitssensors hat keinen guten Kontakt.

E2 = Luftbefeuchterfehler.

Problem: Luftbefeuchterblatt
uftbefeuchterblatt und Luftbefeuchter-Steuerplatine am Boden des Wassertanks sind beschädigt oder die Verbindung des Kabels hat keinen guten Kontakt.

E3 = Wassermangelausfall

Problem: Im Wassertank ist Wassermangel oder der Wasserstandsensorm am Tanksitz ist beschädigt.

E4 = Defekt Verdampfer temperatursensor (Kurzschluss oder beschädigt)

Problem: Der Abtausensor am Verdampfer ist defekt oder das Kabel ist nicht angeschlossen.

E 5 = Defekt Verdampfer temperatursensor (offen oder beschädigt)

Problem: Der Abtautemperatursensor am Verdampfer ist defekt oder hat das Verbindungskabel kurzgeschlossen.

32.2 Fehlercodes:

Reifeschränke ab Baujahr Juni 2019:

E 1 = Ausfall des Temperatur- und Feuchtigkeitssensors.

Problem: Der Temperatur- und Feuchtigkeitssensor in der oberen rechten Ecke der Luftkanalplatte ist beschädigt oder das Kabel des Temperatur- und Feuchtigkeitssensors hat keinen guten Kontakt.

E 2 = Luftbefeuchterfehler.

Problem: Luftbefeuchterblatt
uftbefeuchterblatt und Luftbefeuchter-Steuerplatine am Boden des Wassertanks sind beschädigt oder die Verbindung des Kabels hat keinen guten Kontakt.

E 3 = Defekt Verdampfer temperatursensor (Kurzschluss oder beschädigt)

Problem: Der Abtausensor am Verdampfer ist defekt oder das Kabel ist nicht angeschlossen.

E 4 = Defekt Verdampfer temperatursensor (offen oder beschädigt)

Problem: Der Abtautemperatursensor am Verdampfer ist defekt oder hat das Verbindungskabel kurzgeschlossen.

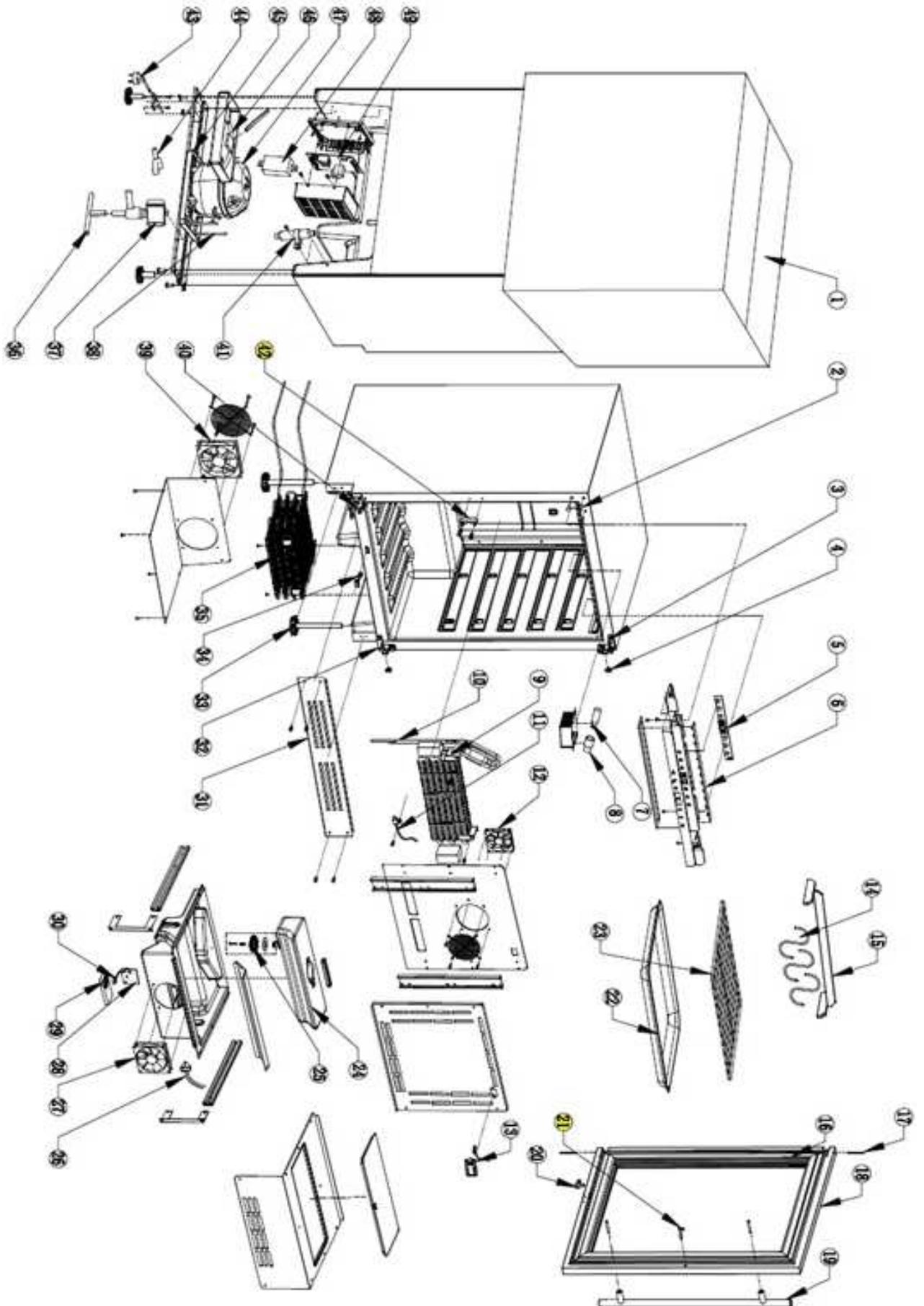
E 5 = Wassermangelausfall

Problem: Im Wassertank ist Wassermangel oder der Wasserstandsensorm am Tanksitz ist beschädigt.

Bedienungsanleitung Dry-Aging Reifeschränke Modelle DA
33. Technische Daten

Dry Aging Reifeschränke - Generation I (Bj 2019 bis 02/2020)						
Modell	DA 127	DA 127G	DA 270	DA 270G	DA 388	DA 388G
Bestell-Nr	446-2000	446-2001	446-2005	446-2006	446-2010	446-2011
Material - Gehäuse	Stahl, matt-schwarz, pulverlackiert	Stahl, matt-schwarz, pulverlackiert	Stahl, matt-schwarz, pulverlackiert	Stahl, matt-schwarz, pulverlackiert	Stahl, matt-schwarz, pulverlackiert	Stahl, matt-schwarz, pulverlackiert
Material - Innenraum	HIPS (High Impact Polystyrene)	HIPS (High Impact Polystyrene)	HIPS (High Impact Polystyrene)	HIPS (High Impact Polystyrene)	HIPS (High Impact Polystyrene)	HIPS (High Impact Polystyrene)
Material - Tür	Glas mit Metallrahmen	Glastür	Glas mit Metallrahmen	Glastür	Glas mit Metallrahmen	Glastür
Tür abschließbar	ja	nein	ja	nein	ja	nein
Inhalt - netto	98 Liter		233 Liter		352 Liter	
Inhalt - brutto	127 Liter		270 Liter		388 Liter	
Temperaturkontrolle	digital über PCB (Leiterplatte)		digital über PCB (Leiterplatte)		digital über PCB (Leiterplatte)	
Thermostat f. Temperatur	ohne		ohne		ohne	
Temperaturbereich	+1 / +25 °C		+1 / +25 °C		+1 / +25 °C	
	ACHTUNG: Als höchste Temperatur kann nur die Umgebungstemperatur erreicht werden!					
Heizung	ohne - somit nicht für Salamireifung geeignet		ohne - somit nicht für Salamireifung geeignet		ohne - somit nicht für Salamireifung geeignet	
Humidity	60 - 85 %		60 - 85 %		60 - 85 %	
Lüfter	1		2		2	
Roste	1		3		3	
Roste höhenverstellbar	ja		ja		ja	
Fleischerhaken	3		3		3	
Salzbehälter	1		1		1	
Innenraum für Salzbenutzung geeignet	ja		ja		ja	
Tür selbstschließend	ja		ja		ja	
Tür doppelverglast	ja		ja		ja	
Türanschlag wechselbar	ja		ja		ja	
Klimaklasse	N / T		N / T		N / T	
Kältemittel	R 600a / 35g		R 600a / 50g		R 600a/50g	
Isolation - Treibmittel	Cyclopentan		Cyclopentan		Cyclopentan	
Energieaufnahme ca.	1,9 kWh/24h		2,7 kWh/24h		3,4 kWh/24h	
Anschluss	220-240 V / 50 Hz / 1 Ph. /					
	0,14 kW		0,17 kW		0,17 kW	
LED-Licht	0,8 W		0,8 W		0,8 W	
LED-Licht separat schaltbar	ja		ja		ja	
UV-Licht	3 W		3 W		3 W	
UV-Licht separat schaltbar	ja		ja		ja	
Außenabmessungen B/T/H	595 / 570 / 820 mm		595 / 710 / 1270 mm		595 / 710 / 1720 mm	
Innenabmessungen B/T/H	512 / 443 / 612 mm		485 / 551,5 / 1055 mm		485 / 551,5 / 1508 mm	
Gewicht - netto	43 kg		68,5 kg		83 kg	
Gewicht - brutto	45 kg		75 kg		97 kg	
Schalldruckpegel ca.	46 - 51 dBA		46 - 51 dBA		46 - 51 dBA	
GTIN (EAN-Code)	4017337 044542	4017337 051021	4017337 044559	4017337 051038	4017337 044566	4017337 051045

34. Explosionszeichnung DA 127

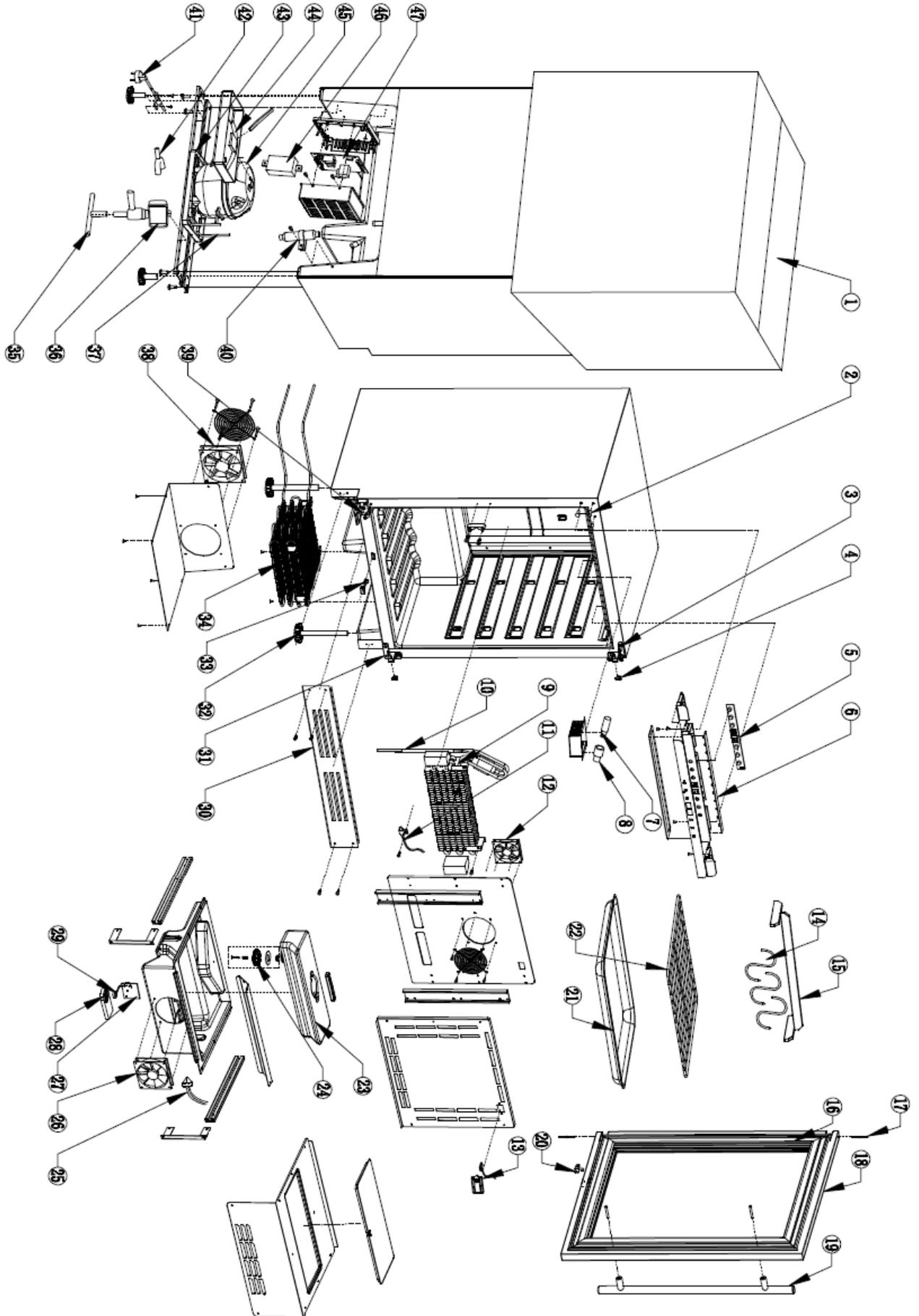




Bedienungsanleitung Dry-Aging Reifeschränke Modelle DA

34.1 Legende Dry-Aging Reifeschränke DA 127 (446-2000), DA 270 (446-2005), DA 388 (446-2010)					
Nr.	Saro-Bestellnummer	Für Modelle / only for:	Description English	Beschreibung Deutsch	Stk. / Qty
1			Carton	Karton	1
2			M5 screw	M5 Schraube	4
3	446-5085	für alle DA-Modelle	Upper right hinge	Scharnier oben (Rechtsanschlag)	1
4			Doorstop	Türstopper	2
5	446-5100	für DA 127 / DA 127G	Display board	Bedienplatine	1
6	446-5105	für alle DA-Modelle	LED light (12 pcs set)	LED Beleuchtung (12 St. Set)	1
7	446-5110	für alle DA-Modelle	UV light	UV Licht	1
8			UV light cover	Fassung für E14	1
9	446-5115	für DA 127 / DA 127G	Evaporator	Verdampfer	1
10			Suction tube	Saugrohr	1
			capillary tube	Kapillarrohr	1
11	446-5120	für DA 127 / DA 127G	Sensor	Sensor	1
12			Fan motor	Lüfter	1
13	446-5130	für alle DA-Modelle	Humidity sensor	Feuchtigkeitssensor	1
14	446-5140	für alle DA-Modelle	Metal hooks	Fleischerhaken (3er Set)	1
15	446-5135	für DA 127 / DA 127G	Bracket	Fleischstange (Aufhängebügel)	3
	446-5205	für DA 270/270G / DA 388/388G			
	446-5145	für DA 127 / DA 127G			
16	446-5210	für DA 270 / DA 270G	Door gasket	Türdichtung	1
	446-5300	für DA 388 / DA 388G			
17	446-5075	für alle DA-Modelle	Door axis	Türbolzen	2
18			Door	Tür	1
19	446-5095	für alle DA-Modelle	Handle	Griff	1
20			The square magnet	Magnet	1
			Magnet mounting box	Halterung für Magnet	1
21		Door bolt		Türriegel	1
22			Tray	Schale	1
23	446-5150	für DA 127 / DA 127G	Grid	Rost	1
	446-5215	für DA 270/270G / DA 388/388G			3
24			Water box	Wasser Box	1
25			Complete membrane	komplette Membran	1
26			Photosensitive water level switch	Wasser Sensor	1
27		DA 127 / DA 127G	Fan motor	Lüfter	1
		DA 270/270G / DA 388/388G			2
28			Humidity control PCB board	Platine für Feuchtigkeitskontrolle	1
29			Humidifier cover	Aufnahme für Luftbefeuchter	1
30			Humidifier	Luftbefeuchter	1
31	446-5220	für DA 270 / DA 270G	Panel	Lüftungsgitter/Blende unten	1
32	446-5090	für alle DA-Modelle	Black right hinge	Scharnier unten (Rechtsanschlag)	1
33	446-5225	für alle DA-Modelle	Foot	Fuss	4
34			Door sensor	Sensor für Türkontakt	1
35			Condenser	Kondensator	1
36			T-type 3-way pipe	T-Schlauch	1
37			Solenoid valve	Magnetventil	1
38			Copper pipe	Kupferrohr	1
39			Fan motor	Lüfter	1
40	446-5070		Door relief	Türeintlastung (Türstütze)	1
41			Filter	Filter	1
42			Lock latch	Schlossfalle	1
43			Electrical power cord	Zuleitung	1
44			3-way pipe	3-Wege Rohr	1
45			Water container	Wasser Container unter Kompressor	1
46			Water container	Wasser Container auf Kompressor	1
47	446-5230	für DA 270/270G / DA 388/388G	Compressor	Kompressor	1
48			Ballast	Trafo für LED	1
49			PCB board	Steuerplatine	1

35. Explosionszeichnung DA 127 G



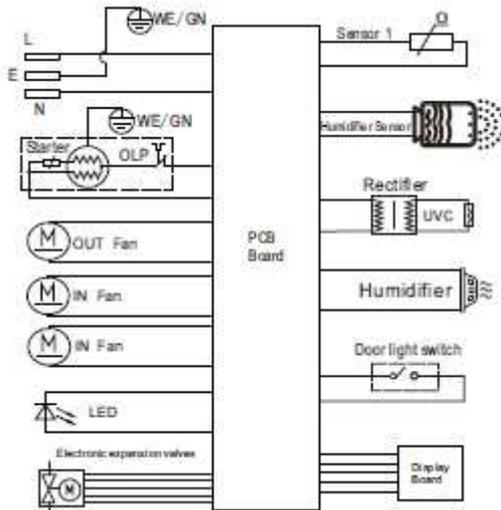


Bedienungsanleitung Dry-Aging Reifeschränke Modelle DA

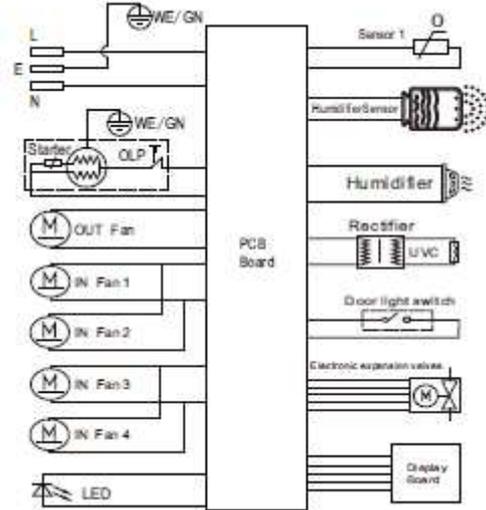
35.1 Legende Dry-Aging Reifeschränke DA 127G (446-2001), DA 270G (446-2006), DA 388G (446-2011)					
Nr.	Saro-Bestellnummer	Für Modelle / only for:	Description English	Beschreibung Deutsch	Stk. / Qty
1			Carton	Karton	1
2			M5 screw	M5 Schraube	4
3	446-5085	für alle DA-Modelle	Upper right hinge	Scharnier oben (Rechtsanschlag)	1
4			Doorstop	Türstopper	2
5	446-5100	für DA 127 / DA 127G	Display board	Bedienplatine	1
6	446-5105	für alle DA-Modelle	LED light (12 pcs set)	LED Beleuchtung (12 St. Set)	1
7	446-5110	für alle DA-Modelle	UV light	UV Licht	1
8			UV light cover	Fassung für E14	1
9	446-5115	für DA 127 / DA 127G	Evaporator	Verdampfer	1
10			Suction tube	Saugrohr	1
			Capillary tube	Kapillarrohr	1
11	446-5120	für DA 127 / DA 127G	Sensor	Sensor	1
12			Fan motor	Lüfter	1
13	446-5130	für alle DA-Modelle	Humidity sensor	Feuchtigkeitssensor	1
14	446-5140	für alle DA-Modelle	Metal hooks	Fleischerhaken (3er Set)	1
15	446-5135	für DA 127 / DA 127G	Bracket	Fleischstange (Aufhängebügel)	3
	446-5205	für DA 270/270G / DA 388/388G			
16	446-5145	für DA 127 / DA 127G	Door gasket	Türdichtung	1
	446-5210	für DA 270 / DA 270G			
	446-5300	für DA 388 / DA 388G			
17	446-5075	für alle DA-Modelle	Door axis	Türbolzen	2
18			Door	Tür	1
19	446-5095	für alle DA-Modelle	Handle	Griff	1
20			The square magnet	Magnet	1
			Magnet mounting box	Halterung für Magnet	1
21			Tray	Schale	1
22	446-5150	für DA 127 / DA 127G	Grid	Rost	1
	446-5215	für DA 270/270G / DA 388/388G			3
23			Water box	Wasser Box	1
24			Complete membrane	komplette Membran	1
25			Photosensitive water level switch	Wasser Sensor	1
26		DA 127 / DA 127G	Fan motor	Lüfter	1
		DA 270/270 G / DA 388/388 G			2
27			Humidity control PCB board	Platine für Feuchtigkeitskontrolle	1
28			Humidifier cover	Aufnahme für Luftbefeuchter	1
29			Humidifier	Luftbefeuchter	1
30	446-5220	für DA 270 / DA 270G	Panel	Lüftungsgitter/Blende unten	1
31	446-5090	für alle DA-Modelle	Black right hinge	Scharnier unten (Rechtsanschlag)	1
32	446-5225	für alle DA-Modelle	Foot	Fuss	4
33			Door sensor	Sensor für Türkontakt	1
34			Condenser	Kondensator	1
35			T-type 3-way pipe	T-Schlauch	1
36			Solenoid valve	Magnetventil	1
37			Copper pipe	Kupferrohr	1
38			Fan motor	Lüfter	1
39	446-5070		Door relief	Türeintlastung (Türstütze)	1
40			Filter	Filter	1
41			Electrical power cord	Zuleitung	1
42			3-way pipe	3-Wege Rohr	1
43			Water container	Wasser Container unter Kompressor	1
44			Water container	Wasser Container auf Kompressor	1
45	446-5230	für DA 270/270 G / DA 388/388 G	Compressor	Kompressor	1
46			Ballast	Trafo für LED	1
47			PCB board	Steuerplatine	1

36. Stromlaufpläne

446-2000 / 446-2001



446-2005 / 446-2006 / 446-2010 / 446-2011



37. Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

38. Entsorgung – Verpackung / Altgerät



Wird die Verpackung nicht mehr benötigt oder kann nicht aufbewahrt werden, bitte die Verpackungsmaterialien entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zuführen.



Hat das Gerät einmal ausgedient dann entsorgen Sie dieses ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden. Vielen Dank!

39. Schlusshinweise

Bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Für eine eventuell spätere Reparatur oder für einen Garantieanspruch legen Sie vielleicht am besten die Rechnung oder eine Rechnungskopie in die Bedienungsanleitung mit ein bzw. füllen folgendes VOR AUFSTELLUNG des Gerätes aus:

Gerätebezeichnung	Dry-Aging Reifeschrank	Modellname:	DA _____
Bestell-Nummer vom Typenschild	446-20 _____	Seriennummer vom Typenschild	
Wenn zutreffend Kältemittel vom Typenschild	R 600a / _____ g	Wenn separat ausgewiesen Produktionsdatum vom Typenschild	
Gekauft am:		Telefonnummer des Verkäufers	
Gekauft wo: (Name des Händlers)		Falls vorhanden E-Mail-Adresse des Verkäufers	
Eventuell Name des Verkäufers		Weitere Notizen	

Hergestellt in P.R.C für:

Saro Gastro-Products GmbH
Sandbahn 6
46446 Emmerich am Rhein – GERMANY
Tel: 02822-9258-0 Fax: 02822-18192
Mail: info@saro.de Internet: www.saro.de

Technische und Design-Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.