



Original-Bedienungsanleitung

DryAged Master 380 Pro (691)



1	Bedienungsanleitung: Allgemeines	7
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	7
1.2	Warnhinweise	7
1.3	Haftungsbeschränkung	8
1.4	Urheberschutz	8
2	Sicherheit	8
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	8
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	9
2.3	Gefahrenquellen	10
2.3.1	Brandgefahr / Gefahr durch brennbare Materialien / Explosionsgefahr	10
2.3.2	Gefahr durch elektrischen Strom	11
3	Inbetriebnahme	12
3.1	Sicherheitshinweise	12
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	12
3.3	Auspacken	12
3.4	Entsorgung der Verpackung	13
3.5	Aufstellung	13
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort	13
3.5.2	Standfüsse	13
3.5.3	Anbringung des Griffes	14
3.6	Elektrischer Anschluss	14
4	Aufbau und Funktion	15
4.1	Gesamtübersicht	15
4.1.1	Herausnehmen der Edelstahlroste	16
5	Bedienelemente und Betrieb	16
5.1	Bedienelemente und Anzeige	16
5.2	Bedienung	16
5.3	Typenschild	18
6	Dry-Aging	18

6.1	Sicherheitshinweise	18
6.2	Haftungsausschluss:	19
6.3	Informationen zum Dry-Aging	19
7	Reinigung und Pflege.....	19
7.1	Sicherheitshinweise	19
7.2	Reinigung.....	20
7.3	Wechsel der UV-Lampe.....	22
7.4	Bewegen Ihres Gerätes.....	23
8	Störungsbehebung	23
8.1	Sicherheitshinweise	23
8.2	Störungsursachen und –behebung	23
9	Entsorgung des Altgerätes.....	24
10	Garantie.....	25
11	Technische Daten.....	25
12	Operating Manual	27
12.1	General	27
12.2	Information on this manual	27
12.3	Warning notices	27
12.4	Limitation of liability.....	28
12.5	Copyright protection	28
13	Safety.....	28
13.1	Intended use	28
13.2	General Safety information.....	29
13.3	Sources of danger	30
13.3.1	Risk of fire / flammable materials used. Danger of burns or of explosion.....	30
13.3.2	Dangers due to electrical power	31
14	Commissioning	31
14.1	Safety information	31
14.2	Delivery scope and transport inspection	32
14.3	Unpacking	32
14.4	Disposal of the packaging	32
14.5	Setup	33
14.5.1	Setup location requirements:.....	33
14.5.2	Feet.....	33
14.5.3	The handle installing	34
14.6	Electrical connection	34
15	Design and Function	35

15.1 Complete overview	35
15.1.1 Removal of stainless steel shelves	36
16 Operation and Handling	36
16.1 Operating elements and displays	36
16.2 Rating plate	38
17 Dry ageing	38
17.1 Safety information	38
17.2 Exemption from liability:	39
17.3 Information about dry ageing	39
18 Cleaning and Maintenance	39
18.1 Safety information	39
18.2 Cleaning	40
18.3 Changing the UV lamp	42
18.4 Moving the appliance	43
19 Troubleshooting	43
19.1 Safety notices	43
19.2 Fault indications and rectification of faults	43
20 Disposal of the Old Device	44
21 Guarantee	45
22 Technical Data	45
23 Original bruksanvisning	47
23.1 Allmänt	47
23.2 Information om denna bruksanvisning	47
23.3 Varningstexter	47
23.4 Ansvarsbegränsning	48
23.5 Upphovsmannarättsskydd	48
24 Säkerhet	48
24.1 Avsedd användning	49
24.2 Allmänna säkerhetsanvisningar	49
24.3 Riskkällor	50
24.3.1 Brand- eller explosionsfara/ Brandfara / risk på grund av brännbart material	50
24.3.2 Fara genom elektrisk ström	51
25 Idrifttagning	52
25.1 Säkerhetsanvisningar	52
25.2 Leveransomfattning och transportinspektion	52
25.3 Uppackning	52
25.4 Avfallshantering av emballaget	53

25.5 Uppställning.....	53
25.5.1 Krav på uppställningsplatsen	53
25.5.2 Stativfötter	53
25.5.3 Montering av handtaget	54
25.6 Elektrisk anslutning	54
26 Konstruktion och funktion.....	54
26.1 Översikt.....	55
26.1.1 Borttagning av gallret i rostfritt stål	56
27 Manövrering och drift.....	56
27.1 Manöverreglage och indikering:	56
27.2 Användning:	56
27.3 Märkskylt.....	58
28 Dry-Aging (torrmogning)	58
28.1 Säkerhetsanvisningar	58
28.2 Uteslutande av ansvar:	59
28.3 Information om Dry-Aging (torrmogning)	59
29 Rengöring och skötsel.....	59
29.1 Säkerhetsanvisningar	59
29.2 Rengöring	60
29.1 Byta UV-lampan.....	61
29.2 Flyttning av enheten.....	62
30 Åtgärdande av störningar.....	62
30.1 Säkerhetsanvisningar	63
30.2 Orsaker och åtgärdande av störningar.....	63
31 Avfallshantering av uttjänt apparat.....	64
32 Garanti.....	64
33 Tekniska data.....	65
34 Original-betjeningsvejledning	67
34.1 Generelt.....	67
34.2 Informationer om denne vejledning.....	67
34.3 Advarselshenvisninger	67
34.4 Ansvarsbegrænsning.....	68
34.5 Ophavsretlig beskyttelse	68
35 Sikkerhed	68
36 Sikkerhed	68
36.1 Formålsbestemt anvendelse	68
36.2 Generelle sikkerhedshenvisninger	69

36.3 Farekilder	70
36.3.1 Risiko for brand / risiko for brændbare materialer / eksplosionsfare	70
36.3.2 Fare som følge af elektrisk strøm	71
37 Ibrugtagning	71
37.1 Sikkerhedshenvisninger	71
37.2 Leveringsomfang og transportinspektion.....	71
37.3 Udpakning.....	72
37.4 Bortskaffelse af emballagen.....	72
37.5 Opstilling.....	72
37.5.1 Krav til installationssted.....	72
37.5.2 Fødder	73
37.5.3 Montering af håndtaget	73
37.6 Elektrisk tilslutning	73
38 Struktur og funktion.....	74
38.1 Oversigt.....	74
38.1.1 Fjernelse af rustfrit stålgytter	75
39 Betjening og betjening.....	75
39.1 Betjener og display:.....	75
39.2 Service:	75
39.3 Typeskilt.....	77
40 Tør aldring.....	77
40.1 Sikkerhedsinstruktioner	77
40.2 Disclaimer:	77
40.3 Oplysninger om tør aldring	78
41 Rengøring og pleje	78
41.1 Sikkerhedshenvisninger	78
41.2 Rengøring	79
41.3 Udskiftning af UV-lampe	80
41.4 Flytning af din enhed	81
42 Fejlafhjælpning	81
42.1 Sikkerhedshenvisninger	82
42.2 Fejlårsager og afhjælpning.....	82
43 Bortskaffelse af det gamle apparat.....	83
44 Garanti.....	83
45 Tekniske data.....	84

1 Bedienungsanleitung: Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie ihn sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des DryAged Master 380 Pro (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme, • Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder • Reinigung des Gerätes beauftragt ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen zum

- Lagern und Reifen von Fleisch (Rind, Schwein, Wild etc.) bestimmt.

Das Gerät ist nicht für Fisch geeignet.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kinder benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Das Gerät ist kein Kühlschrank. Lagern Sie im Gerät keine anderen Lebensmittel als unter „Bestimmungsgemäße Verwendung“ angegeben.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

HINWEIS

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Räuchern geeignet.
- ▶ Das Gerät reguliert die gewünschte Luftfeuchtigkeit aktiv. Im Gerät dürfen keine Salzblöcke zur Regulierung der Luftfeuchtigkeit eingesetzt werden. Das Gerät könnte beschädigt werden. Sollten dennoch Salzblöcke eingesetzt werden, so erlischt die Garantie des Gerätes. Der Hersteller übernimmt keine Gewährleistung für Schäden am Gerät oder Fleisch.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Brandgefahr / Gefahr durch brennbare Materialien / Explosionsgefahr

⚠ GEFAHR

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brand- oder Explosionsgefahr durch Entzündung des Inhaltes. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

Warnhinweis: Brandgefahr / Gefahr durch brennbare Materialien



- ▶ Lagern Sie keine explosiven Substanzen wie Spraydosen mit brennbarem Treibmittel in diesem Gerät.
- ▶ Das Treibmittel innerhalb des Gerätes ist brennbar.
- ▶ Der Kühlkreislauf des Gerätes darf nicht beschädigt werden.
- ▶ Verwenden Sie keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes.

⚠ GEFAHR

- ▶ Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.
- ▶ Reinigen Sie Gerät und Geräteteile nie mit leicht entzündbaren Flüssigkeiten. Die daraus entstehenden Gase können eine Brandgefahr darstellen oder explodieren.
- ▶ Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere feuergefährliche Gase und Flüssigkeiten in der Nähe von diesem oder anderen Gerät(en). Die Gase können eine Brandgefahr darstellen oder explodieren.

2.3.2 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Ziehen Sie niemals am Stromkabel sondern immer am Stecker um das Gerät vom Strom zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ▶ Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- DryAged Master 380 Pro
- 7 Edelstahlroste
- 2 H2O-Speicher + 2 Ersatz-Speicher
- die Halterungen der Speicher mit Abtropfschale
- Auffangblech
- Hängegestell inklusive 6 Fleischer-Haken
- 2 Aktivkohlefilter
- Bedienungsanleitung mit Griff und Schrauben für den Griff

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das innere und äußere Verpackungsmaterial.
- Das Gerät sollte nur aufrecht transportiert werden.
- Reinigen Sie den Innenraum mit handwarmen Wasser und einem weichen Lappen.
- Schließen Sie das Gerät erst nach 24 Stunden Wartezeit an das Stromnetz an und schalten Sie es ein, legen Sie erst dann Fleisch in den DryAged Master 380 Pro.

HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie die Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.



HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

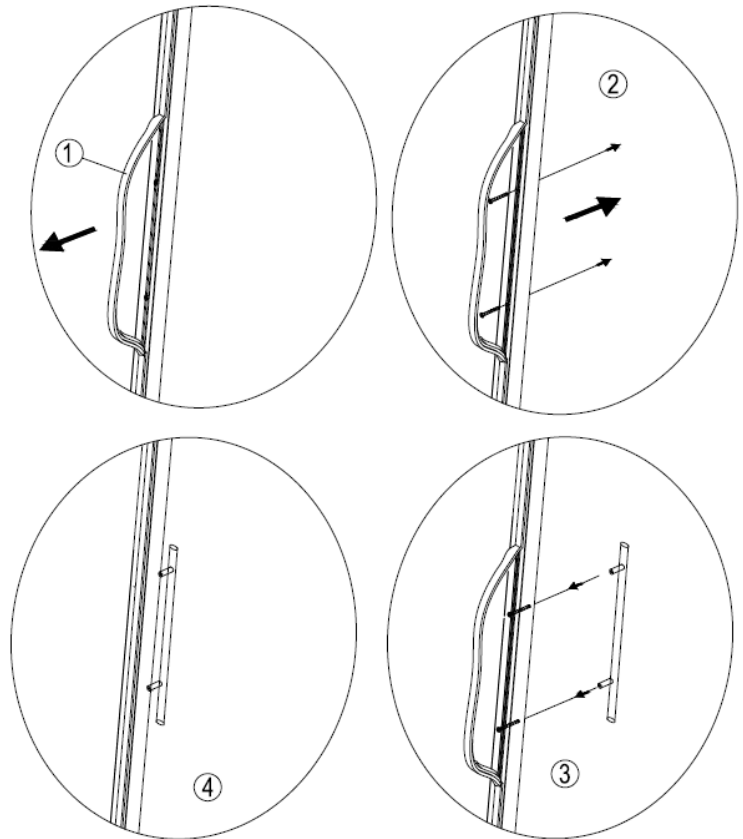
- Platzieren Sie Ihr Gerät auf einem ebenen, waagerechten Boden, der auch bei voll bestücktem Gerät ausreichend tragfähig ist.
Installieren Sie das Gerät nicht an einem Platz mit direktem Sonnenlicht oder in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Heizung, Heizgeräte, usw.).
Direktes Sonnenlicht kann die Acryloberfläche verändern und Wärmequellen den Energieverbrauch negativ beeinflussen.
- Das Gerät ist nur für den Innenbetrieb ausgelegt. Stellen Sie es nicht in einer nassen oder sehr feuchten Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 15 cm Freiraum um das Gerät herum.
- WARNUNG: Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse nicht verschließen.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.
- Aus Gründen der Energiesparsamkeit achten Sie bitte darauf, dass die Tür des Gerätes während des Betriebes geschlossen ist.

3.5.2 Standfüsse

Das Gerät wird mit 3 großen Standfüßen und einem kleinen Stellfuß geliefert. Richten Sie den Stellfuß so aus, dass das Gerät richtig steht und nicht kippt.

3.5.3 Anbringung des Griffes

Bitte beachten Sie, dass Sie den mitgelieferten Edelstahlgriff vor dem ersten Gebrauch an die Tür des Gerätes anschrauben müssen. Dazu schieben Sie das Dichtungsgummi an der Rückseite der Tür zur Seite, um die vorgebohrten Löcher freizulegen. Mithilfe der beiliegenden Schrauben können Sie den Griff an der Tür montieren.



3.6 Elektrischer Anschluss

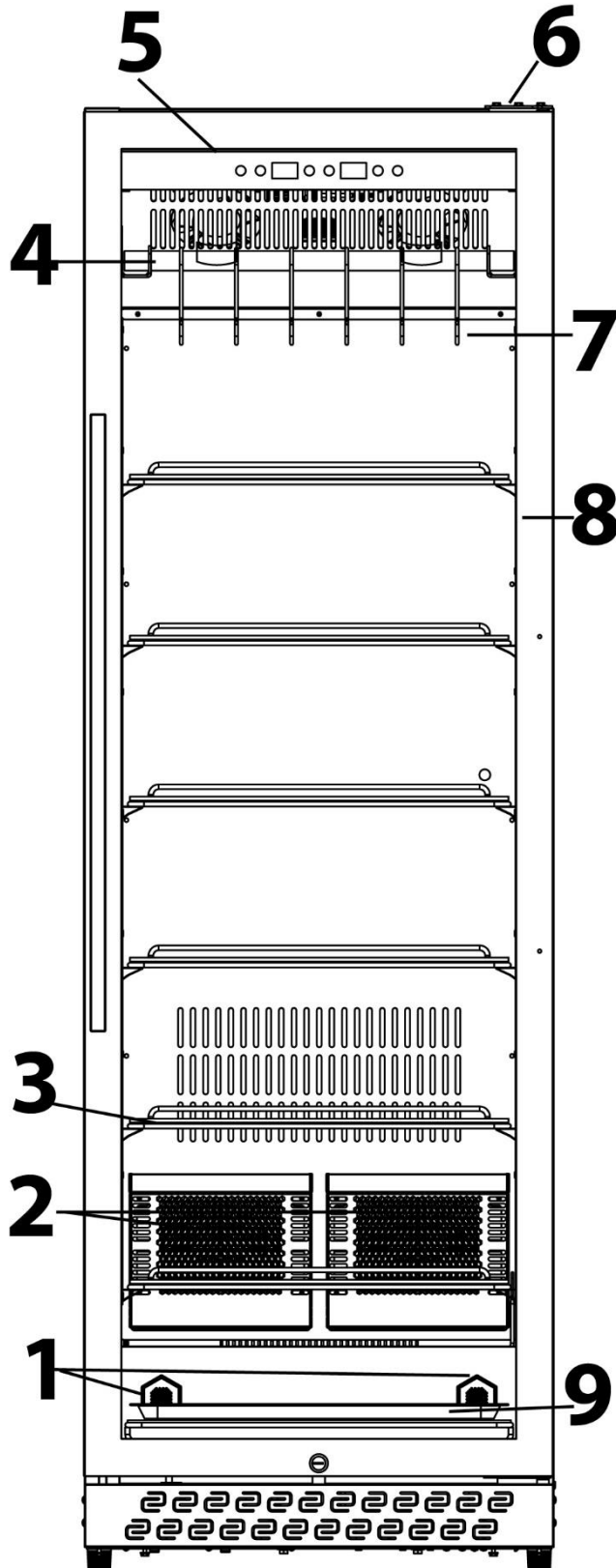
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Verlegen Sie das Stromkabel so, dass Sie nicht darüber stolpern.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt mit einem Gleichstrom-Wechselstrom-Konverter betrieben zu werden.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

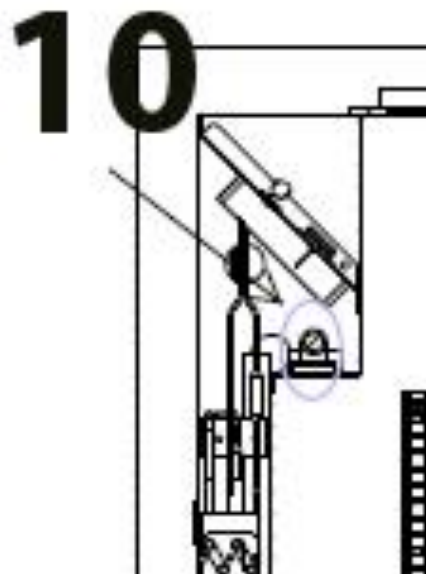
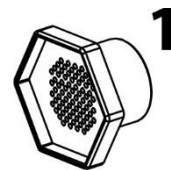
4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



- 1 Aktivkohlefilter (2 Stück)
- 2 H₂O-Speicher (2 Stück)
- 3 Edelstahlroste (7 Stück)
- 4 Hängegestell
- 5 Bedienfeld
- 6 Scharnier
- 7 Haken (6 Stück)
- 8 Türrahmen (abschließbar)
- 9 Auffangblech
- 10 UV-Lampe (Noch hinter dem Hängegestell)



4.1.1 Herausnehmen der Edelstahlroste

Um einen Edelstahlrost herauszunehmen, nehmen Sie zuerst das Fleisch heraus. Verwenden Sie Handschuhe, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Dann heben Sie den Edelstahlrost leicht an und ziehen ihn dann heraus.

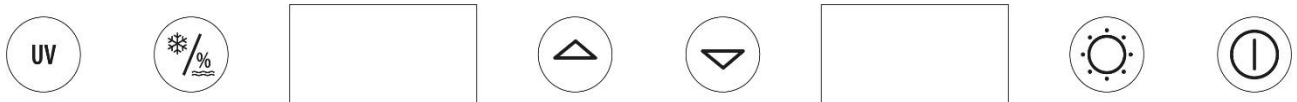
HINWEIS

- Achten Sie sorgfältig darauf, dass die Edelstahlroste bzw. das Hängegestell für die Fleischer-Haken richtig eingerastet sind, bevor Sie Fleisch darauflegen bzw. aufhängen.

5 Bedienelemente und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

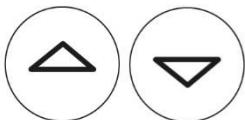
5.1 Bedienelemente und Anzeige



Drücken um UV Licht einzuschalten.

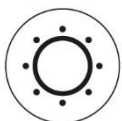


Wechsel zwischen der Temperatur- und Luftfeuchtigkeitseinstellung



Einstellung der Temperatur (2-14 °C)

und Luftfeuchtigkeit (50 % - 85%)



Drücken um LED Licht einschalten (schaltet sich nach 4 Stunden autom.ab)



Ein- / Ausschaltung des Geräts

5.2 Bedienung

1. Bitte reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch (siehe „Reinigung und Pflege“)



2. Taste betätigen, um das Gerät einzuschalten

3. Schalten Sie anschließend das UV Licht für mindestens 2 Stunden ein, um den Innenraum zu entkeimen.



Dafür die Taste drücken.

4. H2O Speicher

300 ml Trinkwasser je H2O Speicher einfüllen bevor Sie Fleisch ins Gerät geben.
Entfernen Sie vorher die Plastik-Verpackung.

HINWEIS

- Wenn die angezeigte Luftfeuchtigkeit im Reifeprozess nicht mit der gewünschten Einstellung übereinstimmt, müssen Sie bei zu niedriger Luftfeuchtigkeit den H2O-Speicher nochmals anfeuchten.

5. Temperatur und Luftfeuchtigkeit einstellen:



Wechseln Sie mit der Taste zwischen der Einstellung und Anzeige der Temperatur oder Luftfeuchtigkeit



Einmal die Taste drücken, dann blinkt die Anzeige der Temperatur im Display und die Temperatur lässt sich von 2-14 °C in 1°C Schritten anpassen.



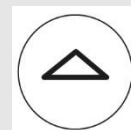
Zweimal die Taste drücken, dann blinkt die Anzeige der Luftfeuchtigkeit im Display und die Luftfeuchtigkeit lässt sich von 50-85% in 1 % Schritten anpassen.

Wenn Sie innerhalb von 3 Sekunden keine Einstellung vornehmen, dann behält das Gerät die bisherigen Einstellungen bei.

Das Gerät kehrt automatisch wieder zur Anzeige der Temperatur zurück.

HINWEIS

- Das Fleisch erst in den DryAger hängen/ legen, wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Tipp: Für ein optimales Reifeergebnis empfehlen wir folgende Einstellung: Temperatur 3°C / Luftfeuchtigkeit 75%.

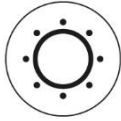


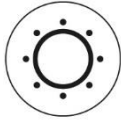
- Tipp: Sie können durch gleichzeitiges Drücken der beiden Tasten und



für 3 sec. zwischen der Temperaturanzeige in °C und °F wechseln.

6. LED-Licht- und UV-Licht-Einstellung



Drücken Sie , um das LED-Licht einzuschalten, dieses schalten sich automatisch nach 4 Stunden aus.



Die Taste  drücken, um das UV-Licht einzuschalten.

HINWEIS

- ▶ Die Tür verfügt über einen Sicherheitsschalter. Wenn Sie die Tür des Gerätes öffnen, schaltet sich das UV-Licht automatisch aus. Wenn Sie die Tür wieder schließen, schaltet es sich wieder ein.
- ▶ Das UV-Licht dient zur Reinigung des Innenraums vor, während und nach Abschluss des Reifevorgangs.

5.3 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

6 Dry-Aging

6.1 Sicherheitshinweise

HINWEIS

- ▶ Die Tür sollte wenig geöffnet werden um das Klima im Gerät/ die Luftfeuchtigkeit nicht unnötig zu beeinflussen.
- ▶ Informieren Sie sich über das trockene Reifen (Dry Aging) beim Fleischer/Experten Ihres Vertrauens.

⚠ GEFAHR

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich zum Veredeln geeignetes Fleisch.
- ▶ Ziehen Sie Handschuhe, die für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet sind, an, wenn Sie das Fleisch und die Metallböden oder Fleischer-Haken berühren.
- ▶ Die Gefahr beim Dry-Aging ist das Auftreten von sogenanntem „Wildschimmel“. Dieser kann im Gegensatz zum „guten Edelschimmel“ das Fleisch verderben und zu toxischen und allergischen Reaktionen führen. Achten Sie aus diesem Grunde auf eine einwandfreie Hygiene im Umgang mit Gerät und Fleisch und informieren Sie sich umfassend beim Fleischer/Experten Ihres Vertrauens über das Dry-Aging.
- ▶ Wenn Sie einen säuerlichen Geruch wahrnehmen, kann dies ein Hinweis auf Wildschimmel sein.
- ▶ Nach der abgeschlossenen Reifung müssen die dunklen und trockenen Stellen großzügig entfernt werden.
- ▶ Verzehren Sie keine überlagerten Lebensmittel, sie können zu einer Lebensmittelvergiftung führen.

6.2 Haftungsausschluss:

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

6.3 Informationen zum Dry-Aging

Das trockene Reifen (dry-aging) von Rind- & Schweinefleisch sowie Wild ist ein aufwendiger Prozess und benötigt Zeit und ideale Bedingungen.

Geben Sie das qualitativ hochwertige Fleisch auf die Metallböden oder hängen Sie es mit den Fleischer-Haken in das Gerät.

Kontrollieren Sie das Fleisch regelmäßig auf Wildschimmel.

Wenn der von Ihnen gewünschte Reife-Grad erreicht ist, entnehmen Sie das Fleisch portionieren es entsprechend Ihrer Vorlieben und bereiten es zu.

Unterschiedliche Aromen je nach Reifezeit

Subtile, nussige Aromen erzielen Sie, je nach verwendetem Fleisch, nach ca. 21 Tagen.

Aromen, ähnlich Pilzen, erzielen Sie, je nach verwendetem Fleisch, nach ca. 28-35 Tagen.

Kräftige Aromen, ähnlich Blauschimmel-Käse, erzielen Sie, je nach verwendetem Fleisch, nach ca. 45 Tagen und mehr.

Je länger Sie das Fleisch reifen lassen, desto kräftiger wird das Aroma.

7 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

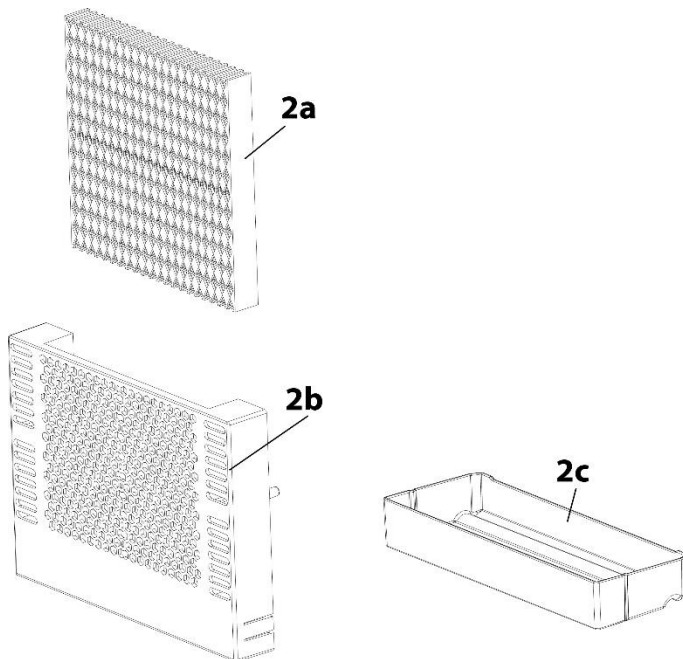
Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Reife-Prozess gründlich.
- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose und entnehmen Sie das gesamte Fleisch.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Sie müssen einen lebensmittelverträglichen Reiniger verwenden, der jedoch nicht zu aggressiv für die Oberflächen des Gerätes ist.
- ▶ Wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen, sollten Sie alle Metallböden, die Metallaufhängung und Fleischer-Haken entnehmen und das Gerät gründlich reinigen.

⚠ VORSICHT

- Wenn der Reife-Prozess gescheitert ist und das Fleisch verdorben ist bzw. Wildschimmel entstanden ist, dann kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice, um das weitere Vorgehen abzustimmen.

7.2 Reinigung



2a H2O-Speicher

2b Speicherhalterung

2c Abtropfschale

◆ H2O-Speicher

Speicherhalterung mit Abtropfschale aus dem Gerät entnehmen, Speicher entfernen und Abtropfschale durch Druck unten an der Seite der Halterung lösen und dann herausziehen. Speicherhalterung und Abtropfschale mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und abtrocknen.

Tauschen Sie die H2O-Speicher nach Gebrauch alle 3 Monate aus.

Sie können Ersatz-H2O-Speicher bei uns bestellen, Artikelnummer 693.

◆ Innenraum und Außenwände

Innenraum und Außenwände mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Verwenden Sie keinesfalls sand- oder säurehaltige Putz- bzw. chemische Lösungsmittel.

Wischen Sie das Gerät danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.

Schalten Sie nach jedem Reifevorgang das UV-Licht für 24 Stunden ein.

◆ Gehäuse

Verwenden Sie Außen zur Reinigung der Glasflächen einen Glasreiniger, für Edelstahlflächen einen handelsüblichen Edelstahlreiniger

Wischen Sie das Gerät danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.

◆ Kondenswasser-Auffangbehälter/Auffangschale (K)

Prüfen Sie regelmäßig den Kondenswasser-Auffangbehälter. Dieser befindet sich auf der Rückseite des Gerätes unten rechts. Entfernen Sie falls notwendig das Kondenswasser mit einem Schwamm.

◆ Manuelles Abtauen:

Nach jedem Reifevorgang das Gerät 24 Stunden abtauen lassen.

Schalten Sie das Gerät aus aber ziehen Sie nicht den Netzstecker. Lassen Sie dann das Gerät manuell abtauen. Achten Sie auf die Auffangschale (K) und entfernen Sie während dem Abtauen das entstandene Wasser.



◆ Sollte das Gerät vereist sein, dann gehen Sie wie folgt vor:

Entnehmen Sie das Fleisch aus dem Gerät. Decken Sie es mit Frischhaltefolie ab oder geben Sie es wenn möglich in einen Folienbeutel und kühlen Sie es in einem geeigneten Kühlgerät. Schalten Sie das Gerät aus.

Füllen Sie einen Topf mit heißem aber nicht mehr kochendem Leitungswasser und stellen Sie den Topf auf ein Tuch auf den unteren Metall-Lagerboden.

⚠️ WARNUNG Verbrühungsgefahr durch den heißen Topf.

► Gehen Sie vorsichtig mit dem heißen Topf um.

Der Wasserdampf wird das entstandene Eis innerhalb ca. einer Stunde schmelzen. Das Schmelzwasser sammelt sich im Innenraum und möglicherweise in der Auffangschale (K). Entfernen Sie den Topf und das Tuch aus dem Gerät. Wischen Sie das Wasser aus dem Innenraum und leeren Sie die Auffangschale (K). Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch trocken. Lassen Sie das Gerät für 1 Stunde geöffnet, damit das Gerät lüften kann.

◆ Edelstahlroste, Hängegestell, Auffangblech, und Fleischer-Haken

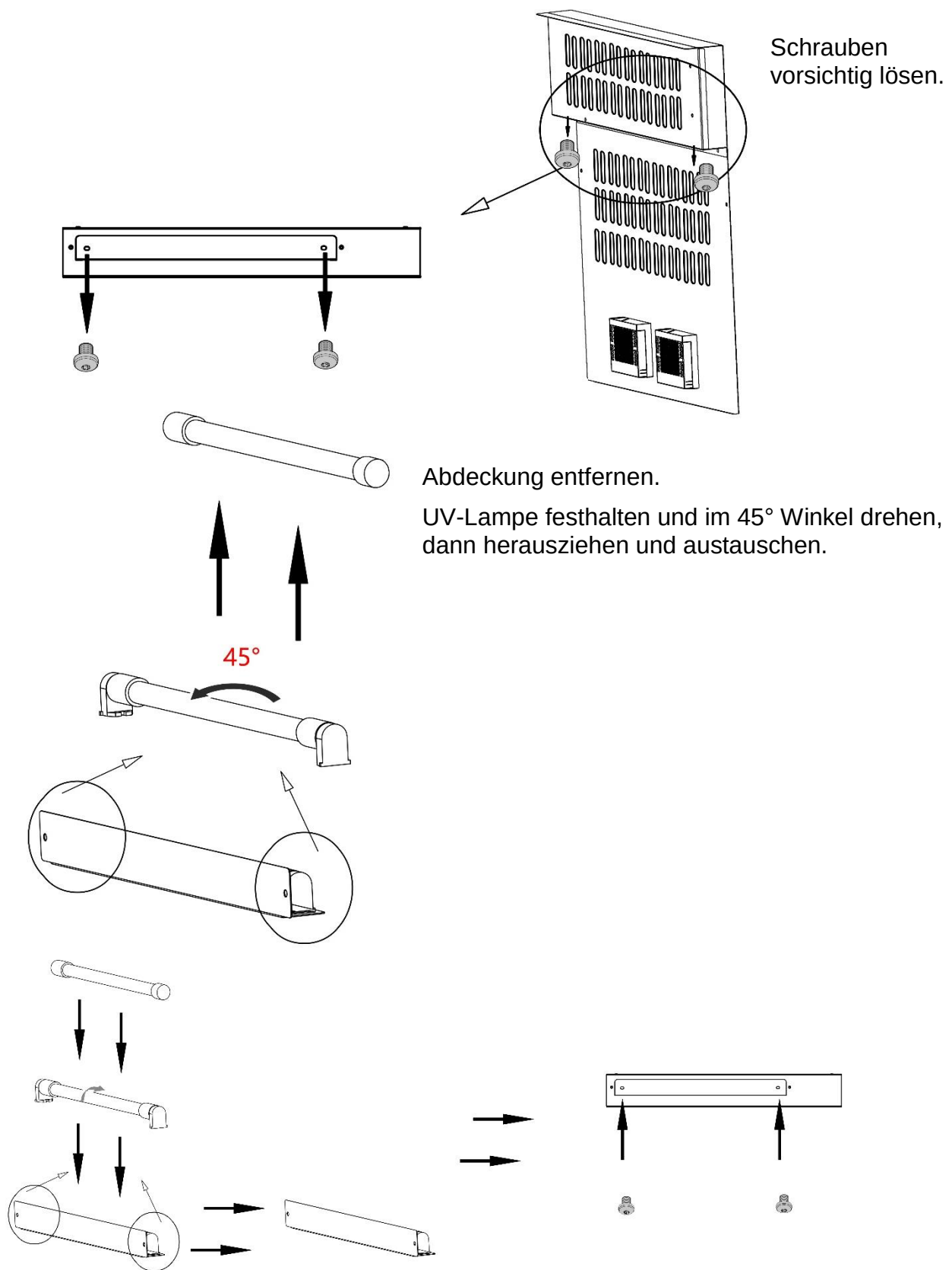
Entnehmen Sie die Edelstahlroste, Hängegestell, Auffangblech, und Fleischer-Haken aus dem Gerät und reinigen Sie diese aus Hygienegründen mit warmem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Komponenten richtig ab.

◆ Aktivkohlefilter

Tauschen Sie die Aktivkohlefilter einmal im Jahr aus. Dafür (wenn notwendig) das Fleisch entnehmen, Filter herausschrauben und austauschen.

Sie können Ersatz-Aktivkohlefilter bei uns bestellen, Artikelnummer 692.

7.3 Wechsel der UV-Lampe



Einbau entsprechend rückwärts.

7.4 Bewegen Ihres Gerätes

Wenn Sie das Gerät an einen anderen Platz stellen wollen:

Schalten Sie das Gerät aus. Räumen Sie den Inhalt heraus. Kleben Sie sicherheitshalber alle losen Elemente im Innenraum fest. Kleben Sie die Tür zu. Das Gerät sollte nur aufrecht transportiert werden.

8 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

8.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

8.2 Störungsursachen und –behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Störung	Mögliche Ursache
Die Kühlleistung ist unbefriedigend.	Prüfen Sie die Temperatureinstellung. Die Umgebung erfordert eventuell eine andere Einstellung. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür wurde nicht komplett geschlossen. Die Türdichtung dichtet nicht ausreichend ab. Das Gerät ist nicht mit genügend Freiraum aufgestellt. Tauen Sie das Gerät ab.
Das Licht funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Vibrationen & Gerät ist zu laut & Tür schließt nicht richtig	Prüfen Sie, ob das Gerät eben steht. Prüfen Sie den Ventilator. Bauteile sind lose. Gerät berührt die Wand. Die Türen wurden verkehrt herum oder nicht richtig angebracht. Die Dichtung ist abgenutzt. Die Böden sind verrutscht.
Display zeigt nichts an. Tasten funktionieren nicht.	Netzstecker ziehen, 2 Minuten warten, Netzstecker wieder einstecken. Wenn der Fehler damit nicht behoben ist, dann wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Kompressor startet nicht	Der Kompressor startet nicht, wenn die Raumtemperatur niedriger ist, als die gewünschte Temperatur.
Tau auf der Oberfläche des Gerätes	Besonders wenn das Gerät in einer feuchten Umgebung steht, bildet sich Tau auf der Glasfront. Es resultiert aus der Feuchtigkeit der Luft, die mit dem Gerät in Berührung kommt. Wischen Sie Tau mit einem weichen Lappen weg.
Gurgelndes Geräusch, das auf Flüssigkeit hindeutet	Das Geräusch des Kompressors, wenn er seine Arbeit aufnimmt oder stoppt. Das Geräusch des Gefriermittels im Kühlkreislauf

Fehlercode	Problem	Lösung
H1	Problem mit dem Türkontakt	Kundenservice kontaktieren.
H2, H5	Sensor-Fehler.	Kundenservice kontaktieren.
H3	Problem mit Kühlung.	Kundenservice kontaktieren.
H4	Problem mit Luftfeuchtigkeit	Kundenservice kontaktieren.
H6	Problem mit Abtauvorgang	Gerät abtauen
E9	Problem mit dem Display.	Kundenservice kontaktieren.

HINWEIS

- Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- Reinigen Sie Edelstahlroste, Auffangblech und Fleischer-Haken mit Desinfektionsmittel und entfernen sie jegliche Speisereste aus dem Gerät, bevor Sie dieses einschicken.

9 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.

HINWEIS

- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird: Entfernen Sie die Tür und belassen Sie die Regalböden im Innenraum, so daß Kinder nicht leicht hineinklettern können.
- Das Treibmittel innerhalb des Gerätes ist brennbar. Die Entsorgung von diesem feuergefährlichen Material muss in Übereinstimmung mit nationalen Regulierungen erfolgen.

10 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 12 Monate Garantie für Gewerbekunden bzw. 24 Monate Garantie für Privatkunden für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

11 Technische Daten

Name	DryAged Master 380 Pro
Artikelnr.	691
Leistung	240 W
Spannung	220 V - 240 V; 50 Hz
Maße außen (B/H/T)	595 x 1865 x 750 mm
Gewicht	118 kg
Klimaklasse	ST
Traglast pro Rost	20 kg
Traglast pro Hängegestell	80 kg

www.caso-germany.de

Original Operating Manual

DryAged Master 380 Pro (691)



12 Operating Manual

12.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your device will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

12.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the DryAged Master 380 Pro (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or

- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

12.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.



GEFAHR

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.



WARNUNG

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.



VORSICHT

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.



HINWEIS

PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

12.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Uses for non-intended purposes
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts
- Non-observance of the manual
- Improper repairs

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

12.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

13 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

13.1 Intended use

This device is only intended for use in enclosed spaces for the storage and ageing of meat (beef, pork and poultry etc). The equipment is not suitable for fish.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠ WARNING **WARNING**

Danger due to unintended use! Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

13.2 General Safety information

HINWEIS

PLEASE NOTE

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ This device must not be used by children. The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- ▶ The appliance may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed as to the safe use of the appliance and have understood the resulting hazards. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ The equipment is not a refrigerator. Do not use the equipment to store foods other than those mentioned under "Intended use".
- ▶ The equipment is not suitable for the smoking of meat.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ The device actively regulates the desired humidity. Do not use salt blocks for regulation of humidity in the device. The device could be damaged. If, nevertheless salt blocks are used, the guarantee of the device expires. The manufacturer assumes no guarantee for damages of device or meat.

13.3 Sources of danger

13.3.1 Risk of fire / flammable materials used. Danger of burns or of explosion

There is a danger of burns and explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of burns or an explosion:



Warning: Risk of fire / flammable materials used.

- ▶ Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this device.
- ▶ Blowing gas inside the unit is flammable.
- ▶ Do not damage the cooling circuit of the device.
- ▶ Do not use electrical devices inside the device.
- ▶ Do not use mechanical devices to accelerate the defrosting process.
- ▶ Never use the device to store or dry flammable materials.
- ▶ Never clean appliance parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion.

⚠GEFAHR**DANGER**

- ▶ Do not store or use gasoline or any other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.

13.3.2 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Before changing the inner light, turn off the appliance first and then unplug the unit from the wall outlet.
- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

14 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

14.1 Safety information

⚠WARNING**WARNING**

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- ▶ Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

14.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the device is delivered with the following components:

- DryAged Master 380 Pro
- 7 stainless steel shelves
- 2 H2O-reservoir +2 replacement reservoir • holders for the reservoirs with drip tray
- Collecting tray
- Hanging rack including 6 butcher hooks • 2 activated carbon filter
- Operating Instructions with handle and screws

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

14.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- The device should only be moved in an upright position.
- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
- After at least 24 hours, plugging the appliance into the wall outlet, than place meat in the appliance.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ Only remove the blue protective film shortly before setting up the device in the location where it will be used, to prevent scratches and dirt accumulations.

14.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste.

Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.



14.5 Setup

14.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

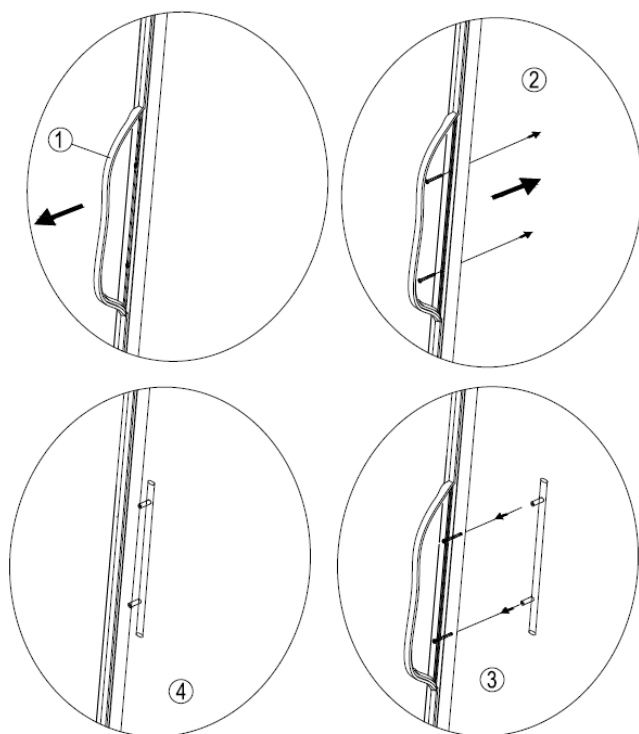
- Place your appliance on a floor that is strong enough to support the appliance when it is fully loaded.
- Locate the appliance away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption.
- This unit is not designed for use in a garage or any other outside installation.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 15 cm around the appliance.
- **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.
- For energy saving reasons please ensure that the door is closed when the appliance is turned on.

14.5.2 Feet

There are different feet (3 bigger feet and 1 small foot).

To level your device, adjust the small foot at the bottom of the device.

14.5.3 The handle installing



The device comes with one metal stainless steel handle. To install simply screw them to the door with the supplied screws.

To do this, slide the rubber seal on the back of the door to the side to lay open the predrilled holes. Use the included screws to install the handle on the door.

14.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under or over hot or sharp surfaces.
- This unit is not designed to be installed in an RV or used with an inverter.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.

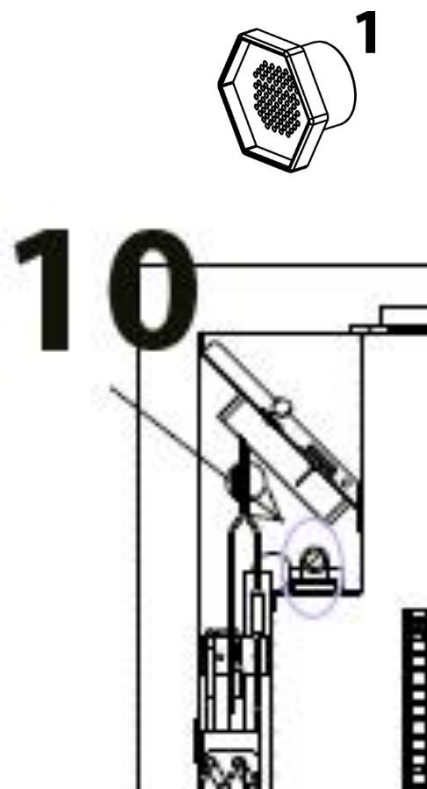
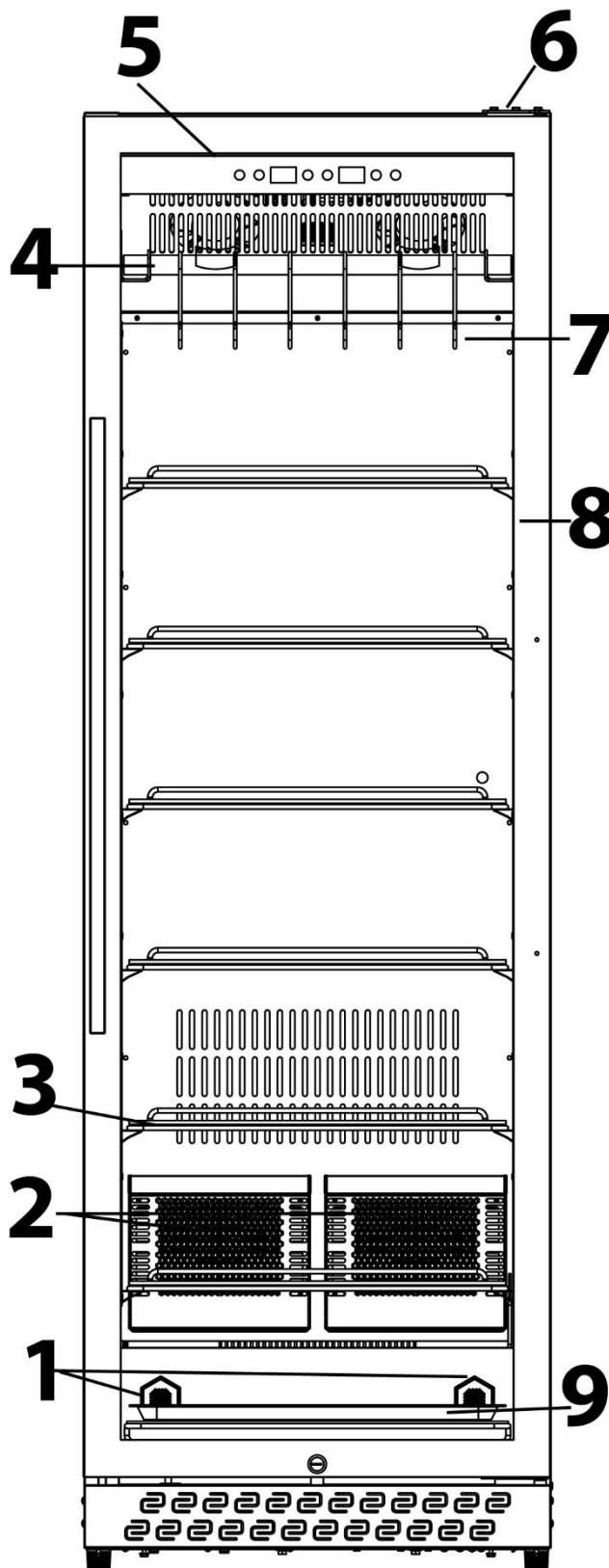
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

15 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

15.1 Complete overview

- 1 activated carbon filter (2 pieces)
- 2 H₂O-reservoir (2 pieces)
- 3 stainless steel shelves (7 pieces)
- 4 hanging rack
- 5 touch control panel
- 6 hinge
- 7 butcher hooks (6 pieces)
- 8 door frame (lockable)
- 9 drip tray
- 10 UV lamp (behind the hanging rack)



15.1.1 Removal of stainless steel shelves

To remove a stainless steel shelf, first remove the meat. Use gloves which are suitable for contact with food. Lift the stainless steel shelf upwards and then gently pull it out.

HINWEIS

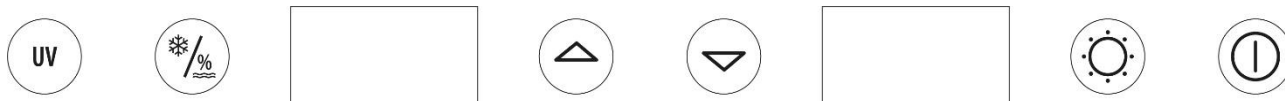
PLEASE NOTE

- Carefully ensure that the stainless steel shelves and/or hanging rack for the butcher hooks is correctly locked into position before you place meat on it or suspend meat from it.

16 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device.

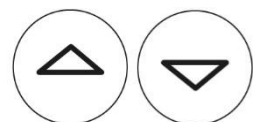
16.1 Operating elements and displays



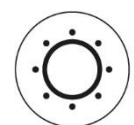
Press to switch UV light on.



Change between the temperature and humidity settings



Setting the temperature (2-14 ° C) and humidity (50% - 85%)



Press to switch LED light on (switches off automatically after 4 hours)



Switch the device on / off

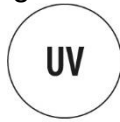
5.2 Operation:

1. Please clean the device before use (see chapter "Cleaning and Maintenance").



2. Press the button to switch the device on.

3. Switch on the UV light for at least 2 hours to sterilize the interior.



To do this, press the button.

4. H2O reservoir

Fill 300 ml of drinking water into each H2O reservoir before placing meat into the device. Remove the plastic packaging beforehand.

HINWEIS

Please note

- If the displayed humidity during the aging process does not match the desired setting, you have to rewet the H2O reservoir if the humidity is too low.

5. Setting the temperature or humidity:



With this button you can switch between the setting and display of temperature or humidity.



Press the button once, then the temperature flashes on the display and the temperature can be adjusted from 2-14 ° C in 1 ° C steps.



Press the button twice, then the humidity indicator flashes on the display and the humidity can be adjusted from 50-85% in 1% steps.

If you do not change the setting within 3 seconds, then the device will return to its previous setting.

The device automatically returns to the temperature display.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- Only hang / place the meat in the DryAger when the device has reached the desired temperature.
- Tip: For ideal maturity results we recommend the following setting: temperature 3°C / air humidity 75%.
- Tip: You can switch between the temperature display in ° C and ° F by pressing the

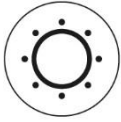


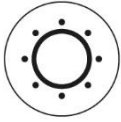
and



buttons simultaneously for 3 seconds.

6. LED light and UV light setting



Press  , to switch on the LED light, this switches off automatically after 4 hours.



Press  to switch the UV light on.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ The door has a safety switch. When you open the door of the device, the UV light switches off automatically. When you close the door, the UV light will turn on again.
- ▶ The UV light is used to clean the interior before, during and after the aging process.

16.2 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

17Dry ageing

17.1 Safety information

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ It is not important not to open the door much in order to avoid unnecessarily affecting the climate of the equipment/the humidity of the air.
- ▶ Have a butcher/expert whom you trust inform you about dry ageing.

⚠GEFAHR

Danger

- ▶ Only use meat which is suitable for refinement.
- ▶ Wear gloves which are suitable for contact with food if you touch the meat and the metal shelves or meat hooks.
- ▶ A hazard of dry ageing is "wild fungi". Unlike "good edible fungi", this can spoil the meat and cause toxic and allergic reactions. For this reason, make sure that you maintain impeccable standards of hygiene when handling the meat and the equipment and have a butcher/expert whom you trust provide you with comprehensive information about dry ageing.
- ▶ If you notice a sourish smell, this may be an indication of "wild fungi".
- ▶ Once the ageing process has been completed, dark and dry patches of meat must be generously removed.
- ▶ Do not consume any food which has been superimposed on the meat, as you could suffer from food poisoning.

17.2 Exemption from liability:

The manufacturer will not assume any liability for damage to refrigerated products, not even in the event of a fault in the equipment during the guarantee period. The manufacturer will also not accept liability for injury to individuals resulting from improperly stored products which are subsequently consumed.

17.3 Information about dry ageing

The dry ageing of beef, pork and poultry is an expensive process and requires time and ideal conditions.

You will be able to store good quality meat on the metal storage shelves or to suspend it on the meat hooks inside the equipment.

Check the meat regularly for the presence of wild fungi.

If the degree of ageing which you desire has not been achieved, remove the meat, divide it into portions as you see fit and prepare it.

Various aromas, depending on the amount of ageing

Depending on the meat used, you will be able to obtain subtle, nutty aromas after around 21 days.

Depending on the meat, you will obtain aromas similar to those of fungi after around 28-35 days.

Depending on the meat used, you will be able to obtain powerful aromas similar to that of blue cheese after around 45 days and longer.

The longer you allow the meat to age, the stronger the aroma will be.

18 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

18.1 Safety information

▲VORSICHT

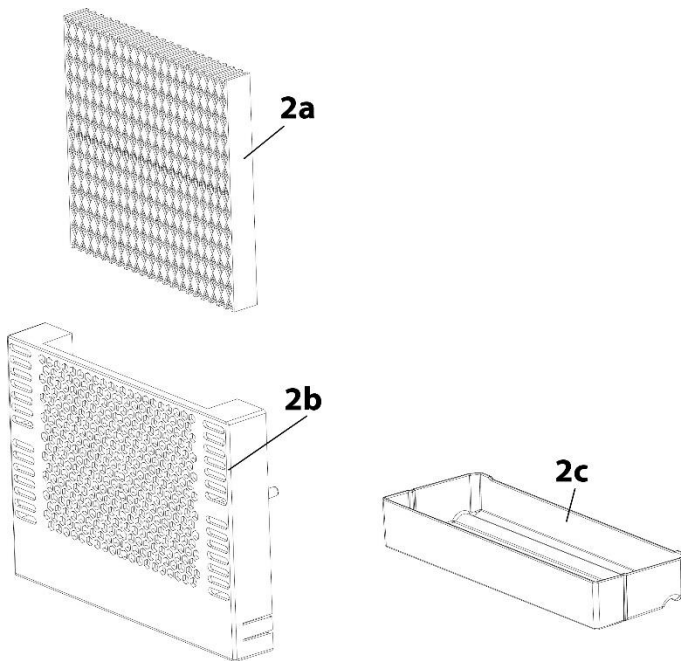
Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ Prior to commissioning, clean the appliance thoroughly.
- ▶ Clean the device thoroughly after each ageing process.
- ▶ Before cleaning, switch the dry ageing cooler off, remove the plug from the wall socket and remove all the meat.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ You must use a food-compatible cleaner that is not too aggressive for the surfaces of the device.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

▲VORSICHT**Attention**

- ▶ If you do not use the equipment for a fairly long period of time, you should remove all the metal shelves, the metal suspension system and the meat hooks and you should clean the equipment thoroughly.
- ▶ If the maturing process has failed and the meat is spoiled or wild fungi has developed, then please contact our customer service to coordinate the further steps.

18.2 Cleaning

2a H2O-reservoir

2b Holder of reservoir

2c drip tray of reservoir

◆ H2O-reservoir

Remove holder of reservoir with drip tray from the device. Remove the H2O-reservoir. Release the drip tray by pressing at the bottom side of the holder and then pull it out. Clean the holder and drip tray with lukewarm water and a little washing-up liquid and then dry them.

Replace the H2O reservoirs every 3 months after use.

You can order replacement H2O reservoirs from us, item number 693.

◆ Interior and exterior walls

Clean the interior and exterior walls with lukewarm water and a little washing-up liquid. Never use cleaning or chemical solvents containing sand or acid.

Then wipe the device thoroughly with a soft cloth.

Switch on the UV light for 24 hours after each ripening process.

◆ Housing

Use a glass cleaner to clean the glass surfaces and a commercially available stainless steel cleaner for stainless steel surfaces

Then wipe the device thoroughly with a soft cloth.

◆ Container for condensed water (K) Please check this

Check container for the condensed water regularly. It is located on the rear right of the device. If necessary, remove the condensed water with a sponge.



◆ Manual defrosting

Defrost the device after each ageing process.

Turn off the power but do not unplug the power plug. Let the appliance then defrost manually. Pay attention to the container for condensed water(K) and remove the condensed water during the defrosting.

◆ If the device is iced up, proceed as follows:

Remove the meat from the device. Cover it with cling film or, if possible, place it in a foil bag and refrigerate it in a suitable refrigerator. Switch off the device.

Fill the pot with hot tap water but water which is no longer boiling and place the pot on a cloth on the lower metal shelf.

⚠ WARNING

Warning: Risk of scalding due to the hot pot.

► Exercise caution when using the hot pot.

The steam will melt the ice within about an hour.. The melt water will be collected in the interior of the device and possibly in the container for condensed water (K). Remove the pot and the cloth from the device. Wipe the water out of the interior and empty the drip tray (K). Wipe the device dry with a soft cloth. Leave the device open for 1 hour so the device can ventilate.

◆ Stainless steel shelves, hanging rack, collecting tray and butcher hooks

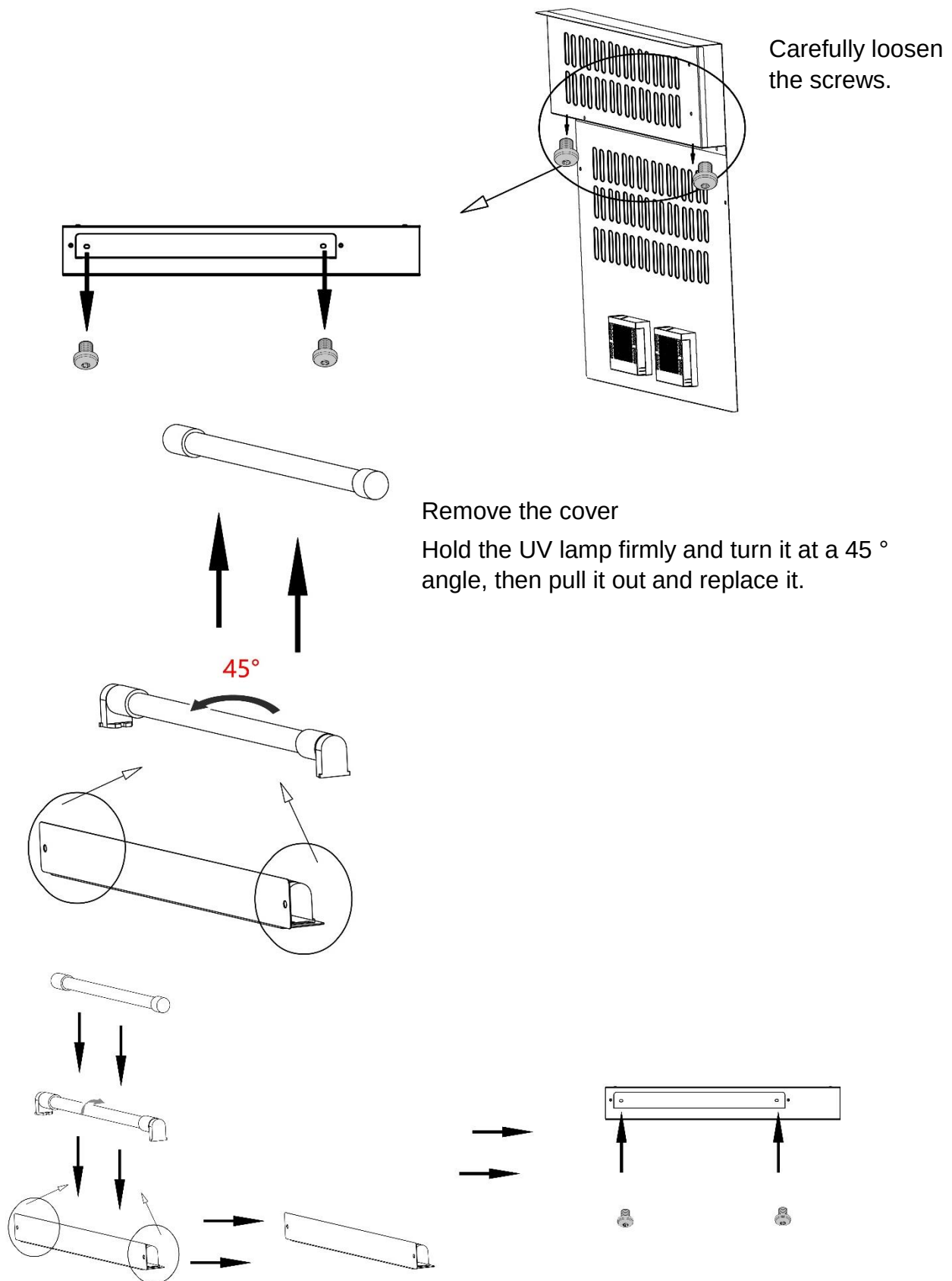
Remove the Stainless steel shelves, hanging rack, collecting tray and butcher hooks from the device and clean them with warm water and detergent for hygiene reasons. Dry the components properly.

◆ Activated carbon filter

Replace the activated carbon filters once a year. To do this, remove the meat (if necessary), unscrew and replace the filter.

You can order replacement activated carbon filters from us, item number 692.

18.3 Changing the UV lamp



Installation backwards accordingly.

18.4 Moving the appliance

Turn off the appliance first. Remove all content. Shurely tape down all lose items inside your appliance. Tape doors shut. Be sure the device stays in the upright position during transportation.

19 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

19.1 Safety notices

▲VORSICHT

Attention

- Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

19.2 Fault indications and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Fault	Possible Cause
Device is not cold enough.	Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is open too often. The door is not closed completely. The door seal does not seal properly. The device does not have the correct clearance. Defrost the device.
The light does not work.	Contact customer service.
Vibrations & too much noise & door does not close properly	Check to assure that the device is level. Check the fan. Components are loose. Device touches the wall. The door is reversed and not properly installed. The seal is weak. The shelves are out of position.
The display does not work. Buttons are not functional.	Pull out the mains plug, wait 2 minutes, plug in the mains plug again. If this does not solve the problem, then please contact customer service.
Compressor will not start	Room temperature is lower than desired temperature.
Dew on the surface of cabinet :	The surface of the device especially the glass door appear some frost if item in a damp room. This is due to the moisture in the air coming into contact with the cabinet. Please wipe it away with dry cloth.

Liquid sound	1 The sound of compressor when starts or stops working 2 The flowing sound of refrigerant in the refrigeration system 3 The evaporating sound of refrigerant in the evaporator
Condensation formed inside the cabinet	Under the environment with high level of humidity or the door of device has been left open for a long period or opened frequently, wipe off the door and walls and leave the door closed as long as possible.

Error code	Problem	Solution
H1	Problem with contact of door.	Contact customer service
H2, H5	Problem with sensor	Contact customer service
H3	Problem with cooling	Contact customer service
H4	Problem with humidity	Contact customer service
H6	Problem with defrosting	Defrost the device
E9	Problem with display	Contact customer service

HINWEIS

PLEASE NOTE

- If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.
- Clean the metal shelves, collecting tray and the meat hooks with disinfectant and remove the remains of any meat from the equipment before you send the equipment in.



20 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.

- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away: Before you throw away your old refrigerator take off the doors and leave the shelves in place, so that children may not easily climb inside.
- ▶ Blowing gas inside the unit is flammable. The disposal of this flammable material should be in accordance with national regulations.

21 Guarantee

We provide a 12 month guarantee for commercial customers or 24 months guarantee for private customers for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use. In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

22 Technical Data

Name	DryAged Master 380 Pro
Article No.	691
Power	240 W
Connection	220 V - 240 V; 50 Hz
Outside dimensions (W/H/D)	595 x 1865 x 750 mm
Weight:	118 kg
Climate class	ST
Load per shelf	20 kg
Load per hanging rack	80 kg

Original bruksanvisning

DryAged Master 380 Pro (691)



23 Original bruksanvisning

23.1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning.

Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt.

Vi önskar mycket nöje vid användningen.

23.2 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av Dry-aged Master 380 Pro (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten.

Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning,
- manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring

av apparaten.

Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

23.3 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

⚠GEFAHR

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

⚠WARNUNG

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

23.4 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- tekniska förändringar, modifieringar av apparaten
- användning av otillåtna reservdelar

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

23.5 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna Braukmann GmbH.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

24 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.

Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

24.1 Avsedd användning

Denna apparat är enbart avsedd inomhus för

- att förvara och låta kött mogna (nöt-, gris-, vilt-, etc). Apparaten är inte lämplig för fisk.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

⚠️ WARNUNG

VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- ▶ Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- ▶ De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.
- ▶ Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

24.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

HINWEIS

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Denna apparat får inte användas av barn. Apparat och nätkabel ska hållas utom räckhåll för barn.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Rengörings- och underhållsarbeten får inte utföras av barn.
- ▶ Apparaten kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskaper, om de hålls under uppsikt eller har instruerats avseende säkert bruk av apparaten och förstått de risker som detta medför.
- ▶ Apparaten är inget kylskåp. Förvara inga andra livsmedel i apparaten än de som finns angivna under "Avsedd användning".

- En reparation av apparaten får enbart utföras hos av tillverkaren auktoriserad kundservice, annars föreligger inte längre något garantiåtagande för efterföljande skador. Allvarliga risker för användaren kan uppkomma genom icke fackmässiga reparationer.
- Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- Apparaten är inte lämplig för rökning av kött.
- Apparaten reglerar aktivt önskad luftfuktighet. Inga saltkuber får sättas in i apparaten för att reglera luftfuktigheten. Apparaten kan komma till skada. Skulle saltkuber ändå sättas in, upphör garantin för apparaten att gälla. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador på apparat eller kött.

24.3 Riskkällor

24.3.1 Brand- eller explosionsfara/ Brandfara / risk på grund av brännbart material



Varning: Brandfara / risk på grund av brännbart material

Om enheten inte används på rätt sätt, föreligger fara för brand eller explosion genom antändning av innehållet.

Tänk på följande säkerhetsanvisningar för att undvika brandfara:

Varning: Brandfara / risk på grund av brännbart material



- Förvara inga explosiva ämnen som sprejburkar med brännbar drivgas i denna enhet.
- Drivmedlet inne i apparaten är brännbart.
- Kylkretsen av enheten får inte skadas.
- Använd inte elektriska apparater inuti apparaten.

- ▶ Rengör aldrig enheten och dess delar med lättantändliga vätskor. De gaser som då bildas, kan utgöra en brandfara eller explodera.
- ▶ Lagra eller använd inte bensen eller andra brandfarliga gaser och vätskor i närheten av denna eller andra apparater. Gaserna kan utgöra en brandfara eller explodera.
- ▶ Förvara inga explosiva ämnen som sprejburkar med brännbar drivgas i denna enhet.
- ▶ Skada inte kylcirkulationssystemet.
- ▶ Använd inga mekaniska anordningar för att påskynda avfrostningen.

24.3.2 Fara genom elektrisk ström

Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Dra aldrig i nätsladden utan dra alltid ur stickproppen för att skilja enheten från elnätet.
- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Apparatens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.

25 Idrifttagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

25.1 Säkerhetsanvisningar

⚠️ WARNUNG

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.
- ▶ Till följd av enhetens höga vikt, ska såväl transport som uppackning och uppställning utföras av två personer.

25.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Dry-Aged Master 380 Pro levereras som standard med följande komponenter:

- DryAged Master 380 Pro
- 7 Galler av rostfritt stål
- 2 H2O-reservoar + 2 reservreservoarer
- hållaren på reservoaren med droppbricka
- Uppsamlingsbricka
- Hängstativ inklusive 6 köttkrokar
- 2 aktivkolfiler
- Bruksanvisning med handtag och skruvar till handtaget

HINWEIS

OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

25.3 Uppackning

Tillvägagångssätt för uppackning av enheten:

- Ta ut enheten ur kartongen och avlägsna såväl inre som yttre emballagematerial.
- Enheten får enbart transporteras upprättstående.
- Rengör enheten invändigt med ljummet vatten och en mjuk trasa.
- Anslut inte apparaten till elnätet förrän efter 24 timmars väntetid och slå på den, lägg först kött i Dry-Aged Master 380 Pro.

HINWEIS

OBS

- ▶ Avlägsna skyddsfolien alldeles innan enheten ställs upp på användningsplatsen, för att undvika repor och smuts.

25.4 Avfallshantering av emballaget



Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara.

Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.

HINWEIS

OBS

- Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

25.5 Uppställning

25.5.1 Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av enheten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

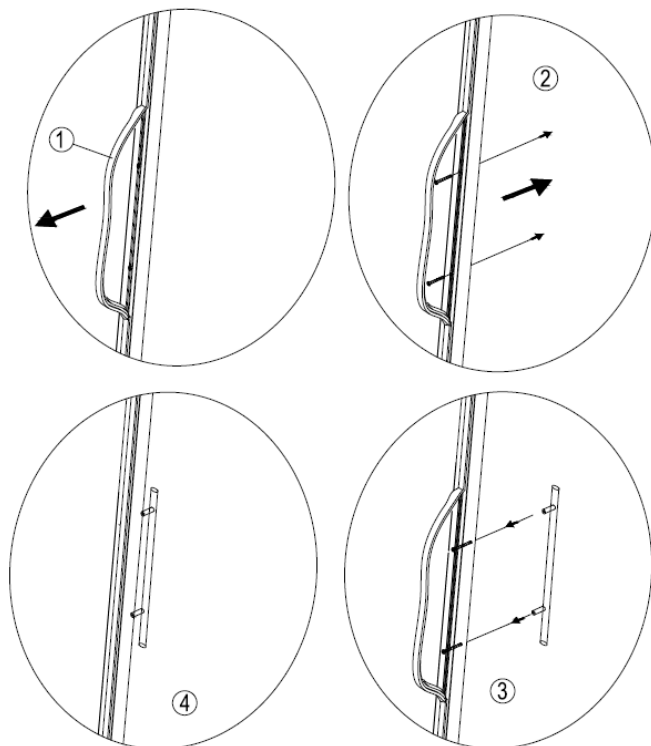
- Placera enheten på ett jämnt, vågrätt underlag, med tillräcklig bärförmåga även när vinkylens är helt fylld.
- Installera inte enheten på en plats med direkt solljus eller i närheten av värmekällor (spis, värmeelement, uppvärmningsenheter, osv.). Direkt solljus kan förändra akrylytan och värmekällor kan påverka energiförbrukningen negativt.
- Enheten är enbart avsedd för användning inomhus. Ställ inte upp den i våt eller mycket fuktig omgivning.
- Ställ inte upp enheten i het omgivning eller i närheten av brännbara material.
- För korrekt drift behöver vinkylens tillräckligt luftflöde. Lämna 15 cm fritt utrymme på alla sidor vid uppställningen.
- VARNING: Stäng inte ventilationsöppningarna i apparathuset.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av enheten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.
- Tänk på energiförbrukningen och se noga till att vinkylens dörr är ordentligt stängd när enheten är i drift.

25.5.2 Stativfötter

Enheten levereras med 3 stora stativfötter och en mindre, ställbar fot. Anpassa den ställbara foten så, att enheten står vågrätt och inte stjärper.

25.5.3 Montering av handtaget

Tänk på att det medlevererade handtaget av rostfritt stål, måste monteras på enheten innan den används för första gången. Skjut tätningsgummit på dörrens baksida åt sidan, för att frilägga de förborrade hålen. Med hjälp av de medlevererade skruvarna monteras handtaget på dörren.



25.6 Elektrisk anslutning

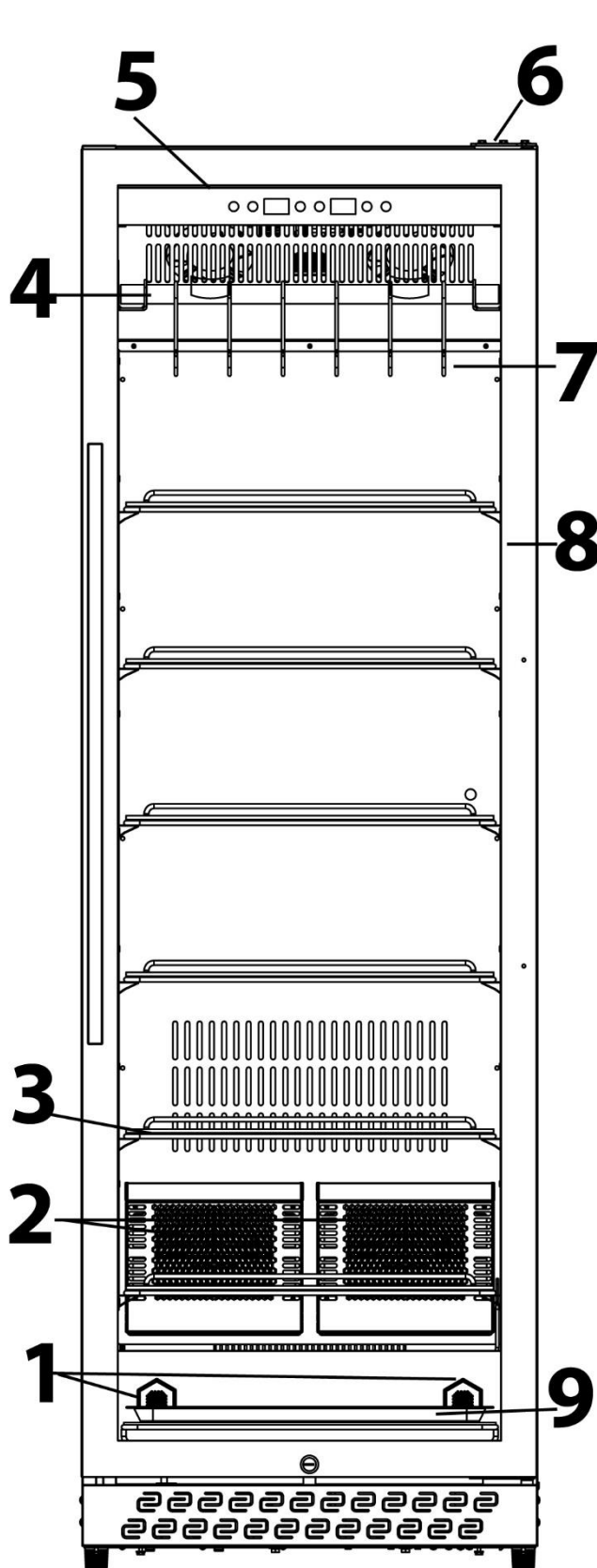
För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämma, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller –dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Förvissa dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under ytor som är heta eller har vassa kanter.
- Dra nätsladden på ett sådant sätt, att du inte snubblar på den.
- Enheten är inte konstruerad för att drivas via en omformare för likström-växelström.
- Eluttaget måste vara säkrat med en 16A säkring.
- Apparatsens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

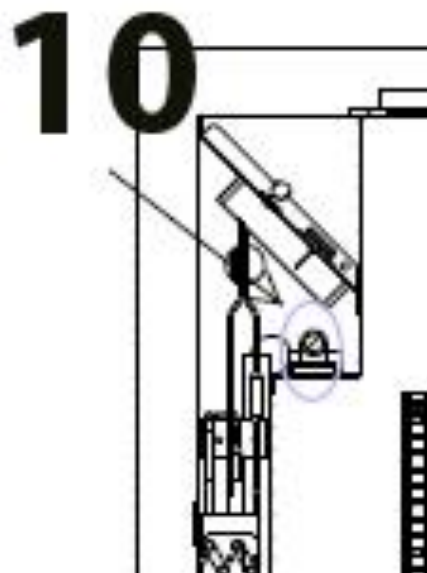
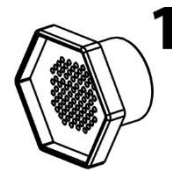
26 Konstruktion och funktion

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om apparatsens konstruktion och funktion.

26.1 Översikt



- 1 Aktivkolfilter (2 stycken)
- 2 H₂O-reservoar (2 stycken)
- 3 Galler rostfritt stål (7 stycken)
- 4 Hängstativ
- 5 Manöverfält med pekfunktion
- 6 Gångjärn
- 7 Slaktkrok (6 stycken)
- 8 Dörrkarm (låsbar)
- 9 Uppsamlingsbricka
- 10 UV-lampa (fortfarande bakom hängstativet)



26.1.1 Borttagning av gallret i rostfritt stål

Ta först ut köttet innan du tar bort gallret i rostfritt stål. Använd handskar som är lämpliga för kontakt med livsmedel. Lyft sedan gallret i rostfritt stål en aning och dra ut det.

HINWEIS

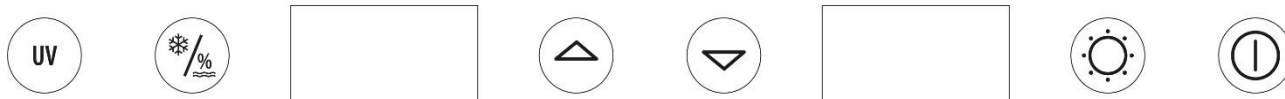
OBS

- Var uppmärksam på att gallret av rostfritt stål resp. hängstativet för köttkrokarna snäpps fast korrekt innan du lägger kött på det resp. hänger upp det.

27 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

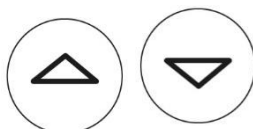
27.1 Manöverreglage och indikering:



Tryck för att tända UV-lampan.



Byte mellan temperatur- och luftfuktighetsinställningen



Inställning av temperaturen (2-14 °C) och luftfuktigheten (50 % - 85 %)



Tryck för att tända LED-lampan (slocknar automatiskt efter 4 timmar)



Påslagning/avstängning av enheten

27.2 Användning:

1. Rengör enheten före användning (se "Rengöring och skötsel")



2. Tryck på knappen för att slå på enheten
3. Låt sedan UV-lampan vara tänd i minst 2 timmar för att desinficera interiören.



Tryck därför på knappen .

4. H2O-reservoar

Häll i 300 ml dricksvatten per H2O-reservoar innan du lägger köttet i enheten.

Ta dessförinnan bort plastförpackningen.

HINWEIS

OBS

- Om visad luftfuktighet inte stämmer överens med önskad inställning under mognadsprocessen måste du fukta H2O-reservoaren igen vid låg luftfuktighet.

5. Ställa in temperatur och luftfuktigheten:

Växla mellan inställning och visning av temperatur eller luftfuktighet med knappen



Tryck en gång på knappen , då blinkar visningen av temperaturen på displayen och temperaturen kan därmed anpassas från 2-14 °C i steg om 1°C.



Tryck två gånger på knappen , då blinkar visningen av luftfuktigheten på displayen och luftfuktigheten kan därmed anpassas från 50-85 % i steg om 1 %.

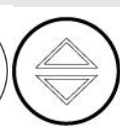
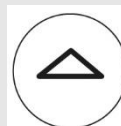
Om du inte utför någon inställning inom 3 sekunder bibehåller enheten föregående inställningar.

Enheter återgår automatiskt till temperaturvisningen.

HINWEIS

OBS

- Häng/lägg inte köttet i DryAger förrän enheten har uppnått önskad temperatur.
- Tips: För ett optimalt mognadsresultat rekommenderar vi följande inställning:
Temperatur 3°C / luftfuktighet 75 %.



- Tips: Om du samtidigt trycker på de båda knapparna



i 3 sekunder kan du växla mellan temperaturvisningen i °C und °F.

6. Ställa in LED-lampa och UV-lampa



Tryck 1 gång på

för att tända LED-lampan, denna släcks automatiskt efter 4 timmar.



Tryck på knappen

för att tända UV-lampan.

HINWEIS

OBS

- Dörren har en säkerhetsbrytare. Om du öppnar dörren på enheten så släcks UV-lampan automatiskt. När du stänger dörren så tänds den igen.
- UV-lampan används för rengöring av insidan före, under och efter mognadsprocessen har avslutats.

27.3 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på enhets baksida.

28 Dry-Aging (tormogning)

28.1 Säkerhetsanvisningar

HINWEIS

OBS

- Dörren ska öppnas sällan för att inte onödigtvis påverka klimatet i apparaten/luftfuktigheten.
- Skaffa dig kunskaper om tormogning (Dry Aging) hos en charkuterist / experter som du litar på.

⚠GEFAHR

FARA

- Använd uteslutande kött som är lämpligt för raffinering.
- Använd handskar, som är avsedda för livsmedelshantering, när du vidrör köttet och metallhyllorna eller köttkrokarna.
- Faran vid tormogning är uppkomsten av s.k. "oätligt mögel". Detta kan i motsats till "bra ätligt mögel" fördärva köttet och leda till förgiftnings- och allergiska reaktioner. Var av denna anledning noga med perfekt hygien vid hantering av apparat och kött och skaffa dig ingående kunskaper om tormogning hos en charkuterist / experter du litar på.
- Om ni känner en syrlig lukt, kan det vara tecken på vilt mögel.
- Efter avslutad mogning måste du avlägsna mörka och torra ställen med god marginal.
- Ät inga överlagrade livsmedel, detta kan leda till en matförgiftning.

28.2 Uteslutande av ansvar:

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador på det som kylförvaras, inte heller i samband med defekt på apparaten under garantitiden. Likaså utesluter tillverkaren ansvar för personskador genom felaktigt förvarade varor, vilka därefter förtärs.

28.3 Information om Dry-Aging (torrmogning)

Torrmogning (dry-aging) av såväl nöt- och griskött som viltkött är en omständlig process som kräver tid och idealiska förhållanden.

Lägg det kvalitativt förstklassiga köttet på lagringshyllorna av metall eller häng in det i apparaten med köttkrokarna. Kontrollera regelbundet köttet med avseende på oätligt mögel. När den av dig önskade mogningsgraden uppnåtts, ska du ta ut köttet, dela upp det i portioner som du vill ha det och tillaga det.

Olika smak beroende på mogningstid

Milda, nötaktiga smaker uppnår du, allt efter använt kött, efter ca. 21 dagar.

Smaker, liknande svamp, uppnår du, allt efter använt kött, efter ca. 28-35 dagar.

Kraftiga smaker, liknande blåmögelost, uppnår du, allt efter använt kött, efter ca. 45 dagar och längre. Ju längre du låter köttet mogna, desto kraftigare blir smaken.

29 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

29.1 Säkerhetsanvisningar

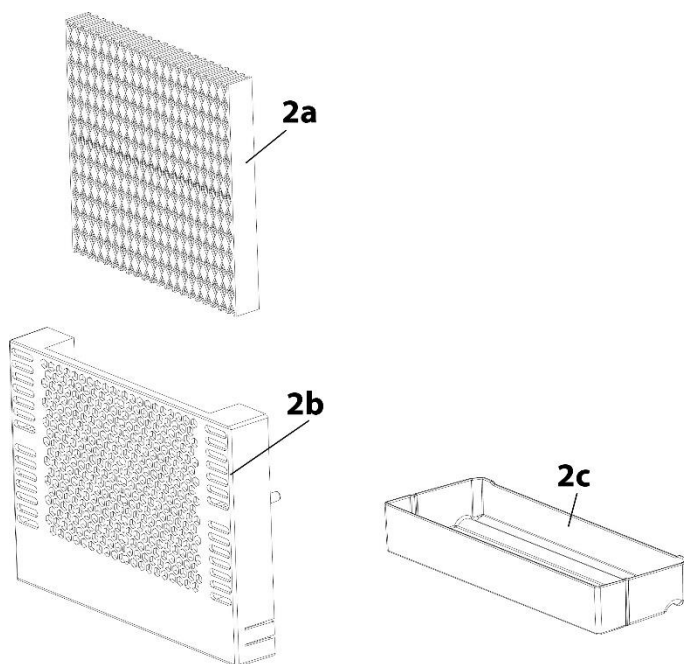
▲VORSICHT

FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar, innan du börjar rengöra enheten:

- Rengör enheten grundligt, innan den tas i drift.
- Rengör enheten grundligt efter varje mognadsprocess.
- Slå från DryAged Master före rengöring, dra kontakten ur vägguttaget och ta ut allt kött.
- Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- Du måste använda ett rengöringsmedel som är kompatibelt med livsmedel men som inte är för aggressivt mot enhetens ytor.
- Om du inte längre ska använda apparaten, ska du ta ut alla lagringshyllorna av metall, metallupphängningen och köttkrokarna och rengöra apparaten grundligt.
- Om mognadsprocessen misslyckats, kontakta då vår kundtjänst, för att komma överens om vidare åtgärder.
- Om mognadsprocessen har misslyckats och köttet är förstört resp. mögel har utvecklats måste du kontakta vår kundtjänst för att samordna nästa steg).

29.2 Rengöring



hos oss, artikelnummer 693.

- 2a H2O-reservoar
- 2b Reservoarfäste
- 2c Droppbricka

◆ H2O-reservoar

Ta bort reservoarhållaren med droppskål från enheten, ta bort reservoaren och lossa droppskålen genom att trycka nedtill på hållarens sida och dra sedan ut den. Rengör reservoarhållaren och droppskålen med ljummet vatten och lite diskmedel och låt torka.

Byt ut H2O-reservoaren efter användning var 3:e månad.

Du kan beställa reserv-H2O-reservoar

◆ Interiör och yttervägar

Rengör interiören och yttervägar med ljummet vatten och lite diskmedel. Använd aldrig sand- eller syrahaltiga rengöringsmedel resp. kemiska lösningsmedel.

Torka sedan enheten ordentligt torr med en mjuk trasa.

Tänd UV-lampan i 24 timmar efter varje mognadsprocess.

◆ Hus

Använd ett glasrengöringsmedel för rengöring av glasytorna på utsidan och ett kommersiellt tillgängligt rengöringsmedel särskilt utformat för rengöring av ytor i rostfritt stål

Torka sedan enheten ordentligt torr med en mjuk trasa.

◆ Uppsamlingsbehållare för kondensvatten (K)

Kontrollera regelbundet uppsamlingsbehållaren för kondensvatten. Denna finns på enhetens baksida nere till höger. Avlägsna kondensvatten med en svamp vid behov.

◆ Manuell avfrostning:

Låt enheten tina i 24 timmar efter varje mognadsprocess.

Stänga av apparaten men dra inte ur nätkontakten. Låt sedan apparaten frostas av manuellt. Se noga till uppsamlingsskålen

(K) och avlägsna det vatten som bildas under avfrostningen.



◆ Gör på följande sätt om enheten skulle vara nedisad:

Ta bort köttet från enheten. Skydda med plastfolie eller, om möjligt, placera det i en foliepåse och kyl det i ett lämpligt kylskåp. Stäng av enheten.

Fyll en kastrull med varmt, men inte längre kokande kranvatten och placera kastrullen på en trasa på det nedre metallagringsskåpet.



VARNING: Risk för skållning på grund av den varma kastrullen.

► Hantera den varma kastrullen försiktigt.

Smältvatten samlas i interiören och eventuellt i uppsamlingsskålen (K). Ta bort grytan och trasan från enheten. Torka bort vattnet från interiören och töm uppsamlingsskålen (K). Torka enheten torr med en mjuk trasa. Låt enheten vara öppen i 1 timme så att enheten kan luftas.

◆ Galler i rostfritt stål, hängstativ, uppsamlingsbricka och köttkrok

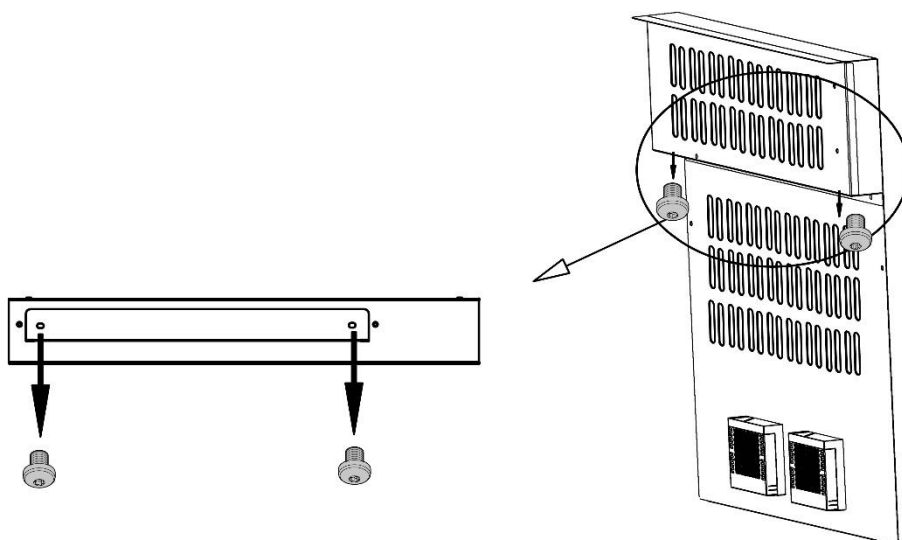
Ta bort gallret i rostfritt stål, hängstativet, uppsamlingsbrickan och köttkroken från enheten och rengör dessa av hygieniska skäl med varmt vatten och diskmedel. Torka komponenterna ordentligt.

◆ Aktivkolfilter

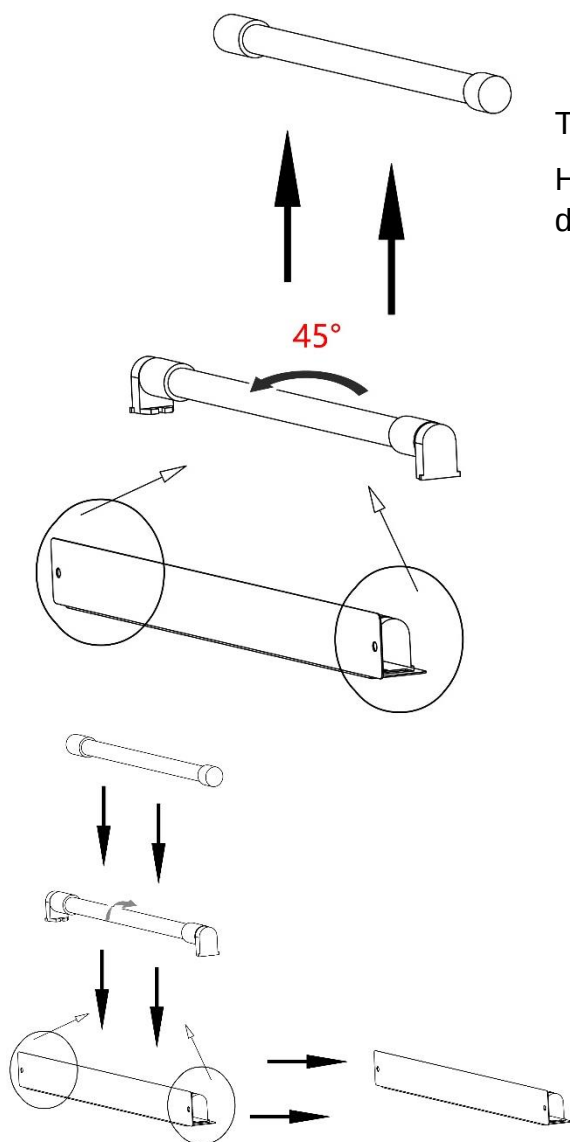
Byt ut aktivkolfiltret en gång per år. Ta därvid bort köttet (vid behov), skruv loss filtret och byt ut det.

Du kan beställa reserv-aktivkolfilter hos oss, artikelnummer 692.

29.1 Byta UV-lampan

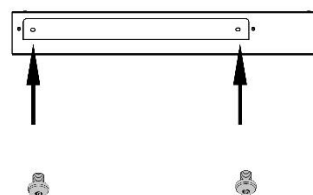
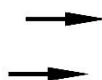


Lossa försiktigt skruvarna.



Ta bort skyddet.

Håll i UV-lampan och vrid den i en vinkel på 45°, dra sedan ut och byt ut den.



Montering i omvänd ordning.

29.2 Flyttning av enheten

Om du vill flytta enheten till annan plats: Slå från enheten. Töm den på innehållet. Tejpa för säkerhets skull fast alla lösa invändiga detaljer. Tejpa fast dörren. Vinkylen får enbart transporteras upprättstående.

30 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

30.1 Säkerhetsanvisningar

▲VORSICHT

FÖRSIKTIGHET

- Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

30.2 Orsaker och åtgärdande av störningar

Nedanstående uppställning utgör ett hjälpmedel vid lokalisering och åtgärdande av mindre störningar.

Störning	Möjlig orsak
Kyleffekten är otillfredsställande resp. apparaten kommer inte längre till inställd temperatur	Kontrollera temperaturinställningen. Omgivningen kräver eventuellt en annan inställning. Dörren öppnas ofta. Dörren är inte helt stängd. Dörrtätningen tätar inte tillräckligt. Apparat står inte tillräckligt fritt Frosta av apparaten.
Belysningen fungerar inte.	Kontakta Service-Center.
Vibrationer & Enheten låter för mycket & Dörren sluter inte riktigt.	Kontrollera om enheten står plant. Enheten står inte plant. Kontrollera fläkten. Lös delar. Enheten står emot väggen Dörrarna har monterats omvänt eller felaktigt. Tätningen är sliten. Hyllorna har glidit snett.
Displayen visar ingenting. Knapparna fungerar inte.	Dra ut stickkontakten, vänta i 2 minuter, stoppa in stickkontakten igen. Om felet inte har åtgärdats måste du vända dig till kundtjänsten.
Kompressorn startar inte	Kompressorn startar inte om rumstemperaturen är lägre än den önskade temperaturen.
Kondens på apparaten yta	Kondens bildas på glasfronten i synnerhet, om apparat står i en fuktig miljö. Detta är ett resultat av fuktigheten i den luft, som vinkylan kommer i kontakt med. Torka bort kondens med en mjuk trasa.
Gurglande ljud, som tyder på vätska	Ljud från kompressorn, när den startar eller stoppar driften. Ljudet från frysmedlet i kylcirkulationssystemet.

Felkod	Problem	Lösning
H1	Problem med dörrkontakten	Kontakta kundtjänst.
H2, H5	Sensorfel.	Kontakta kundtjänst.

H3	Problem med kylning.	Kontakta kundtjänst.
H4	Problem med luftfuktighet	Kontakta kundtjänst.
H6	Problem med upptiningsprocessen	Avfrosta enheten
E9	Problem med displayen.	Kontakta kundtjänst.

HINWEIS

OBS

- Kontakta vår kundtjänst, om det inte går att lösa problemet med ovanstående steg.
- Rengör gallret i rostfritt stål, uppsamlingsbrickan och köttkroken med desinfektionsmedel och avlägsna alla livsmedelsrester ur apparaten, innan du skickar in den.

31 Avfallshantering av uttjänt apparat



Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet.

I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön.

Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.

HINWEIS

OBS

- Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.
- Drivmedlet inne i apparaten är brännbart. Avfallshanteringen av detta brandfarliga material måste ske i överensstämmelse med de nationella bestämmelserna.

32 Garanti

För denna produkt ger vi en garanti, med början från inköpsdatumet, på 12 månader för kommersiella kunder resp. 24 månader för privatkunder, för brister som kan härledas tillbaka till tillverknings- och materialfel. Dina garantiåtagandeanspråk enligt gällande lagstiftning – i Tyskland §439 ff. BGB-E – påverkas inte av detta. Garantin omfattar inte skador, vilka uppkommit genom felaktig hantering eller användning, inte heller bristfälligheter vilka enbart i ringa grad påverkar apparatens funktion eller värde. Vidare är slitdelar, transportsador, såvida vi inte ska bära ansvaret för dessa, samt skador, vilka uppkommit genom reparationer som vi inte utfört, uteslagna från garantianspråk. Denna apparat är konstruerad och kapacitetsmässigt beräknad för privat användning (i hushållet). Ett eventuellt nyttjande för yrkesmässigt bruk omfattas enbart av garantin, i den mån detta till sin omfattning kan jämföras med påkänningarna vid privat nyttjande.

Apparaten är inte avsedd för mer omfattande, yrkesmässigt bruk. I samband med berättigade reklamationer kommer vi att i eget val reparera den defekta apparaten eller byta ut den mot en felfri apparat. Uppenbara brister ska anmälas inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna. För att hävda ett garantianspråk, ska ni kontakta oss innan apparaten skickas tillbaka (alltid med inköpskvitto).

33 Tekniska data

Benämning	DryAged Master 380 Pro
Artikelnr.	691
Effekt	240 W
Spänning	220 V - 240 V; 50 Hz
Vikt	595 x 1865 x 750 mm
Yttermått (B/H/D)	118 kg
Klimatklass	ST
Bärlast per galler	20 kg
Bärlast per hängstativ	80 kg

www.caso-germany.de

Original- betjeningsvejledning

DryAged Master 380 Pro (691)



34 Original-betjeningsvejledning

34.1 Generelt

Læs de heri indeholdte informationer, så du hurtigt bliver fortrolig med dit apparat og kan udnytte dets funktioner i fuldt omfang. Din DryAged Master 380 Pro vil tjene dig i mange år, hvis du behandler og plejer den korrekt. Vi ønsker dig god fornøjelse ved brugen!

34.2 Informationer om denne vejledning

Denne betjeningsvejledning er del af DryAged Master 380 Pro (efterfølgende kaldt apparat) og giver dig vigtige henvisninger om ibrugtagning, sikkerhed, formålsbestemt anvendelse og pleje af apparatet.

Betjeningsvejledningen skal altid være tilgængelig ved apparatet. Den skal læses og anvendes af enhver person, som er betroet med:

- ibrugtagning, • betjening, • fejlafhjælpning og/eller
- rengøring af apparatet. Opbevar denne betjeningsvejledning og giv den videre til nye ejere af apparatet.

34.3 Advarselshenvisninger

Der anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



GEFAHR

FARE

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en overhængende farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre død eller alvorlige kvæstelser.

- Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for død eller alvorlige personskader.



WARNUNG

ADVARSEL

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre alvorlige kvæstelser.

- Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for personskader.



VORSICHT

FORSIGTIG

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre lette eller moderate kvæstelser.

- Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for personskader.



HINWEIS

HENVISNING

En henvisning kendetegner ekstrainformationer, som letter håndteringen af maskinen.

34.4 Ansvarsbegrænsning

Alle i denne vejledning indeholdte tekniske informationer, data og henvisninger om installation, drift og pleje svarer til det aktuelle niveau ved trykningen og sker i god tro under hensyntagen til vores hidtidige erfaringer og viden. Der kan ikke afledes nogle krav af angivelser, afbildninger og beskrivelser i denne vejledning. Producenten overtager intet ansvar for skader som følge af:

- Manglende overholdelse af vejledningen
- Ikke-formålsbestemt anvendelse
- Forkert udførte reparationer
- Anvendelse af ikke godkendte reservedele
- Tekniske ændringer, modifikationer af apparatet

Modifikationer af apparatet anbefales ikke og er ikke dækket af garantien. Oversættelser er lavet i god tro. Vi overtager intet ansvar for oversættelsesfejl, heller ikke, hvis oversættelsen er bestilt af os eller på vores vegne. Bindende er kun den oprindelige tyske tekst.

34.5 Ophavsretlig beskyttelse

Er ophavsretslig beskyttet.

Alle rettigheder, også fotomekanisk gengivelse, reproduktion og udbredelse via særlige metoder (f.eks. databehandling, datamedier og datanetværk), også delvist, er forbeholdt Braukmann GmbH. Indholdsmæssige og tekniske ændringer forbeholdt.

35 Sikkerhed

I dette kapitel får du vigtige sikkerhedshenvisninger om håndtering af apparatet. Dette apparat svarer til de relevante sikkerhedsbestemmelser. Forkert brug kan dog føre til person- og tingskader.

36 Sikkerhed

I dette kapitel får du vigtige sikkerhedshenvisninger om håndtering af apparatet. Dette apparat svarer til de relevante sikkerhedsbestemmelser. Forkert brug kan dog føre til person- og tingskader.

36.1 Formålsbestemt anvendelse

Denne enhed er kun beregnet til husholdningsbrug i lukkede rum til

- opbevaring og modning af kød (oksekød, svinekød, vildt osv.).

Enheden er ikke egnet til fisk. En anden eller derudover gående anvendelse anses som ikke-formålsbestemt.

⚠️ WARNUNG ADVARSEL

Fare på grund af ikke-formålsbestemt anvendelse! Der kan ved ikke-formålsbestemt anvendelse og/eller anderledes anvendelse udgå fare fra dette apparat.

- ▶ Anvend kun apparatet formålsbestemt.
- ▶ Overhold de i denne betjeningsvejledning beskrevne fremgangsmåder.

Krav af enhver art på grund af ikke-formålsbestemt anvendelse er udelukket.

Risikoen bæres alene af ejeren.

36.2 Generelle sikkerhedshenvisninger

HINWEIS

HENVISNING

Til en sikker håndtering af apparatet skal du overholde de følgende generelle sikkerhedshenvisninger:

- ▶ Kontrollér apparatet for ydre synlige skader inden brug. Brug ikke et beskadiget apparat.
- ▶ Hvis ledning eller stik er beskadiget, skal disse udskiftes af producenten eller dennes kundeservice for at forebygge farer.
- ▶ Denne enhed må ikke bruges af børn. Enheden og dets tilslutningskabel skal holdes væk fra børn.
- ▶ Børn må ikke lege med apparatet. Rengørings- og vedligeholdelsesarbejder må ikke udføres af børn.
- ▶ Enheden kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mentale evner eller manglende erfaring og / eller viden, når de er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af enheden og har forstået de dermed forbundne risici.
- ▶ Lad ikke enheden være uden opsyn under betjening.
- ▶ Enheden er ikke et køleskab. Opbevar ikke anden mad i enheden end den, der er specificeret under "Tilsigtet brug".
- ▶ En reparation af apparatet må kun udføres af en af producenten autoriseret kundeservice, ellers bortfalder garantien ved følgeskader. Der kan som følge af forkert udførte reparationer opstå betydelig fare for brugeren!
- ▶ Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kun ved sådanne dele er det garanteret, at disse opfylder sikkerhedskravene.
- ▶ Enheden er ikke egnet til rygning.

- ▶ Enheden regulerer aktivt den ønskede fugtighed. Saltblokke må ikke bruges i enheden til at regulere fugtigheden. Enheden kan blive beskadiget. Hvis der imidlertid anvendes saltblokke, er garantien for enheden ugyldig. Producenten påtager sig intet ansvar for skade på enheden eller kødet.

36.3 Farekilder

36.3.1 Risiko for brand / risiko for brændbare materialer / eksplosionsfare

Hvis enheden ikke bruges korrekt, er der risiko for brand eller eksplosion på grund af antændelse af indholdet. Overhold følgende sikkerhedsinstruktioner for at undgå brandfare:

Advarsel: Brandfare / fare fra brændbare materialer

- ▶ Opbevar ikke eksplosive stoffer, såsom aerosoldåser med brændbare drivmidler i denne enhed.
- ▶ Drivmidlet inde i enheden er brandfarligt.
- ▶ Enhedens kølekreds må ikke beskadiges.
- ▶ Brug ikke elektriske enheder inde i enheden.
- ▶ Brug ikke mekaniske enheder til at fremskynde afrimningsprocessen.
- ▶ Rengør aldrig enhedens og enhedens dele med let antændelige væsker. De resulterende gasser kan udgøre en brandfare eller eksplodere.
- ▶ Opbevar eller brug ikke benzin eller andre antændelige gasser og væsker i nærheden af denne eller andre enheder. Gasserne kan udgøre en brandfare eller eksplodere.



36.3.2 Fare som følge af elektrisk strøm

⚠GEFAHR

Livsfare på grund af elektrisk strøm!

Ved kontakt med strømførende ledninger eller komponenter er der livsfare. Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå fare på grund af elektrisk strøm:

- ▶ Før du skifter den interne pære, skal du slukke for enheden og trække stikket ud af stikkontakten.
- ▶ Apparatet må ikke tages i brug, hvis ledning eller stik er beskadiget, hvis det ikke fungerer rigtigt, er blevet tabt eller er beskadiget. Hvis ledning eller stik er beskadiget, skal disse udskiftes af producenten eller dennes kundeservice for at forebygge farer.
- ▶ Åbn under ingen omstændigheder apparatets hus. Berøres strømførende tilslutninger eller ændres den elektriske og mekaniske konstruktion er der fare på grund af elektrisk strøm. Desuden kan der opstå funktionsfejl på apparatet

37Ibrugtagning

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om ibrugtagning af apparatet. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

37.1 Sikkerhedshenvisninger

⚠WARNING

ADVARSEL

Ved ibrugtagningen af apparatet kan der opstå person- og tingskader!

Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå disse farer:

- ▶ Der må ikke leges med emballeringsmaterialer. Der er fare for kvælning.

37.2 Leveringsomfang og transportinspektion

DryAged Master 380 Pro leveres som standard med følgende komponenter:

- DryAged Master 380 Pro
- 7 gitter i rustfrit stål
- 2 H2O tanks + 2 reservetanke
- holderne af opbevaringstanken med drypbakke
- Opsamlingsbakke
- Hængeramme inklusive 6 slagterkroge
- 2 aktiverede kulfilter
- Betjeningsvejledning med håndtag og skruer til håndtaget

HINWEIS

HENVISNING

- ▶ Kontrollér leveringen for fuldstændighed og synlige skader.

- Meld straks en ufuldstændig levering eller skader som følge af dårlig emballering eller transport til speditøren, forsikringen og leverandøren.

37.3 Udpakning

Udpakning af enheden foregår således:

- Fjern enheden fra kassen, og fjern det indvendige og ydre emballagemateriale.
- Enheden skal kun transporteres lodret.
- Tilslut kun enheden til strømforsyningen efter at have ventet i 24 timer og tænd den, placer først derefter kød i Dry-Aged Master.

- Fjern beskyttelsesfilmen først kort før enheden er installeret på stedet for at undgå ridser og snavs.

37.4 Bortskaffelse af emballagen



Emballagen beskytter apparatet mod transportskader. emballeringsmaterialerne er valgt i henhold til miljøvenlige og bortskaffelsestekniske synspunkter og er derfor genanvendelige. Tilbageførsel af emballeringsmaterialer til materialekredsløbet sparer råstoffer og nedsætter affaldsmængden. I Tyskland bortskaffes udtjente emballeringsmaterialer på indsamlingsstederne til genanvendelsessystemet »Grønne punkt«.

- Opbevar om muligt den originale emballage i apparatets garantiperiode for at kunne pakke apparatet korrekt ind ved et garantitilfælde.

37.5 Opstilling

37.5.1 Krav til installationssted

Placeringen skal opfylde følgende krav til sikker og fejlfri betjening af enheden:

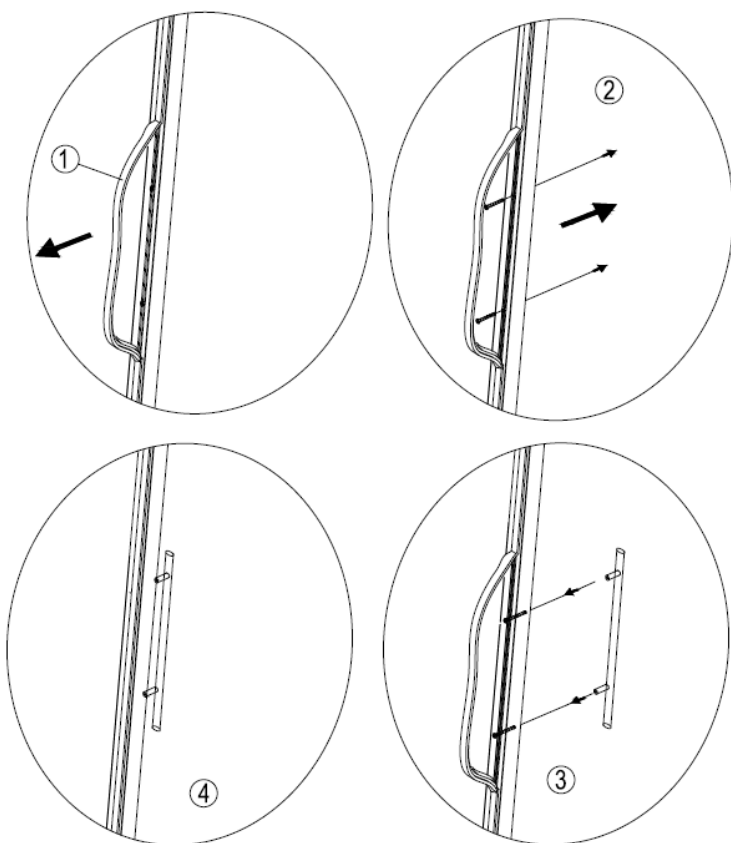
- Placér enheden på et fladt, vandret gulv, der er tilstrækkeligt stabilt og bæredygtigt, selv når enheden er flydt.
- Installér ikke enheden et sted med direkte sollys eller i nærheden af varmekilder (komfur, varmeapparat, varmeanheder osv.). Direkte sollys kan ændre akryloverfladen, og varmekilder påvirker energiforbruget negativt.
- Enheden er kun designet til indendørs brug. Anbring den ikke i et vådt eller meget fugtigt miljø.
- Placér ikke enheden i et varmt miljø eller i nærheden af brandfarligt materiale.
- Enheden kræver tilstrækkelig luftstrøm til at fungere korrekt. Efterlad 15 cm fri plads omkring enheden.
- ADVARSEL: Luk ikke ventilationsåbningerne i enhedens hus.
- Stikkontakten skal være let tilgængelig, så netledningen om nødvendigt let kan trækkes ud.

- Indbygning og montering af dette apparat på ikke-stationære opstillingssteder (f.eks. skibe) må kun udføres af specialfirmaer/fagfolk, hvis disse sikrer forudsætningerne for en sikker anvendelse af dette apparat.
- For at spare energi skal du sørge for, at enhedens dør er lukket under drift.

37.5.2 Fødder

Enheden leveres med 3 store fødder og en lille justerbar fod. Justér den justerbare fod, så enheden står korrekt og ikke vippes.

37.5.3 Montering af håndtaget



Bemærk, at du skal skrue det medfølgende håndtag i rustfrit stål på enhedens dør, før du bruger den for første gang. For at gøre dette, skub tætningsgummi på bagsiden af døren til siden for at udsætte de forborede huller. Du kan bruge de medfølgende skruer til at montere håndtaget på døren.

37.6 Elektrisk tilslutning

For at apparatet kan fungere sikkert og fejlfrit skal følgende henvisninger overholdes ved den elektriske tilslutning:

- Sammenlign inden tilslutning af apparatet tilslutningsdataene (spænding og frekvens) på

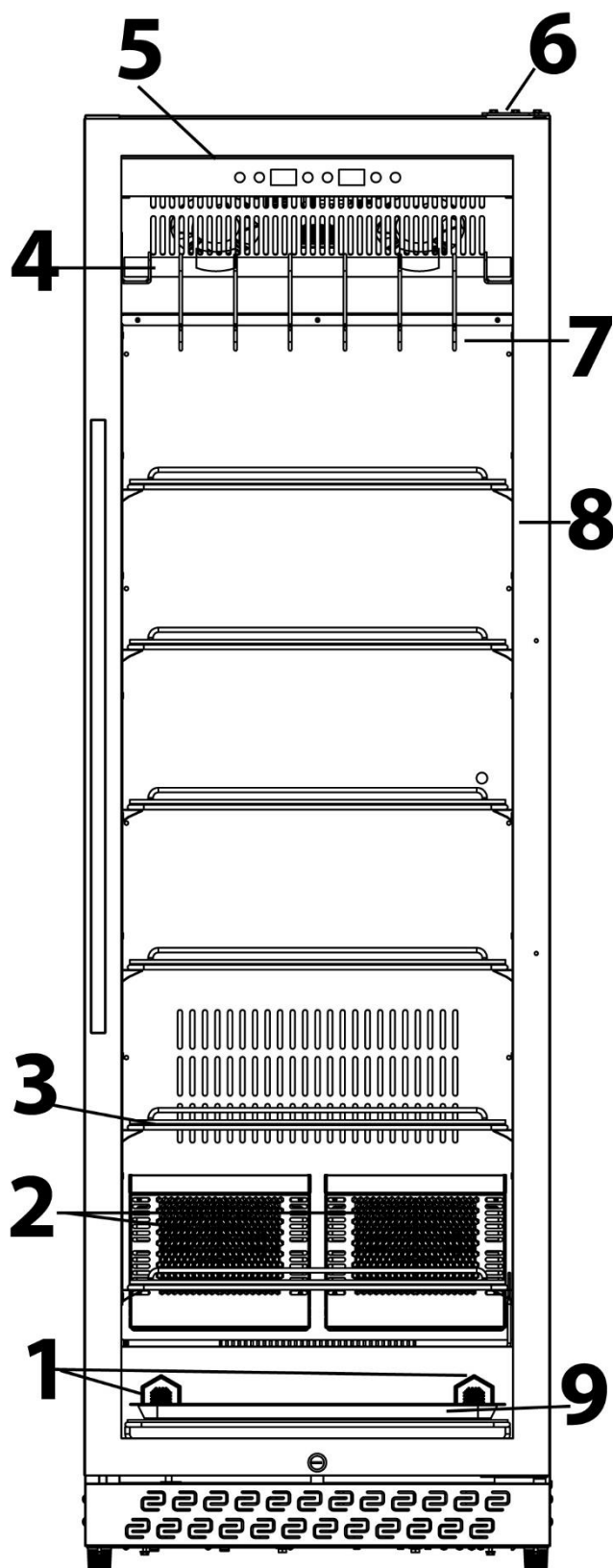
typeskiltet med dit strømnet. Disse data skal stemme overens, så apparatet ikke tager skade. Hvis du er i tvivl, så spørg din elektriker.

- Stikkontakten skal være beskyttet med en 16 A sikring.
- Apparatets tilslutning til strømnettet må højst foregå med et 3 meter langt, afviklet forlænger-kabel med et tværsnit på 1,5 mm². Brugen af dobbelt- eller multistikdåser er på grund af brandfaren forbudt.
- Kontrollér, at strømkablet er ubeskadiget og ikke ligger under ovnen eller på varme eller skarpkantede flader.
- Dette apparats elektriske sikkerhed kan kun garanteres, hvis det bliver tilsluttet til et forskriftsmæssigt installeret beskyttelsesledersystem. Brug af en stikkontakt uden beskyttelsesleder er forbudt. Få i et tvivlstilfælde husets elektriske ledningsnet kontrolleret af en elektriker.
Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er forårsaget af en manglende eller afbrudt beskyttelsesleder.

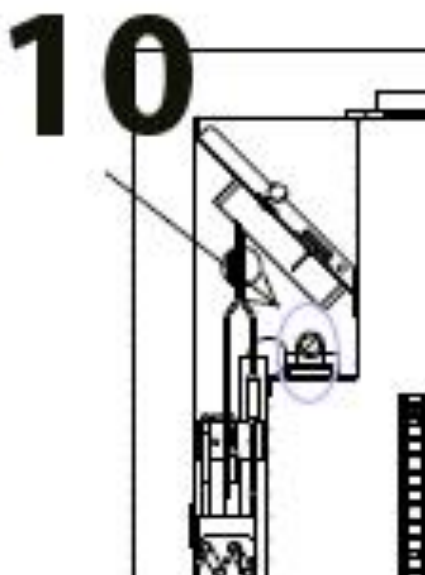
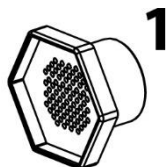
38 Struktur og funktion

Dette kapitel indeholder vigtige oplysninger om enhedens struktur og funktion.

38.1 Oversigt



- 1 Aktivt kulfilter (2 stykker)
- 2 H₂O-depotlager (2 stykker)
- 3 Gitter i rustfrit stål (7 stykker)
- 4 Hængende ramme
- 5 berøringspanel
- 6 hængsel
- 7 slagterkroge (6 stykker)
- 8 dørkarmer (aflåselig)
- 9 Opsamlingsbakke
- 10 UV-lampe (bag den hængende ramme)



38.1.1 Fjernelse af rustfrit stål gitter

For at fjerne edet rustfrie stål gitter skal du først fjerne kødet. Brug handsker, der er egnede til kontakt med mad. Hæv derefter bunden lidt og træk den derefter ud.

HINWEIS

HENVISNING

► Sørg for, at gitterne i rustfrit stål eller den hængende ramme til slagterkrogene er ordentligt indkoblet, inden du lægger eller hænger kød på dem.

39 Betjening og betjening

Dette kapitel indeholder vigtige oplysninger om, hvordan enheden betjenes. Overhold instruktionerne for at undgå fare og skade.

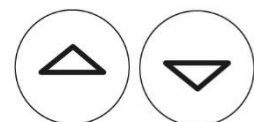
39.1 Betjener og display:



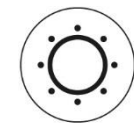
Tryk for at tænde UV-lys.



Skift mellem temperatur- og fugtighedsindstillinger



Indstilling af temperatur (2-14 °C) og fugtighed (50% - 85%)



Tryk for at tænde LED-lyset (slukkes automatisk efter 4 timer)



Tænd / sluk enheden

39.2 Service:

1. Rengør enheden inden brug (se "Rengøring og pleje")



2. Tryk knappen for at tænde for enheden

3. Tænd derefter UV-lyset i mindst 2 timer for at sterilisere det indre.



For dette trykkes knappen .

4. H2O-opbevaring

Fyld 300 ml drikkevand pr. H2O opbevaringstank, inden du indsætter kød i enheden.
Fjern først plastemballagen.

HINWEIS

HENVISNING

► Hvis den fugtighed, der vises under modningen, ikke svarer til den ønskede indstilling, bliver du nødt til at fugte H2O-opbevaringstanken igen, hvis fugtigheden er for lav.

5. Indstil temperatur og fugtighed:



Skift med knappen mellem indstilling og visning af temperatur eller fugtighed



Tryk en gang på knappen , så blinker temperaturdisplayet, og temperaturen kan indstilles fra 2-14 °C i 1 °C trin.



Tryk to gange på knappen , så blinker luftfugtighedsvisningen, og fugtigheden kan justeres fra 50-85% i 1% trin.

Hvis du ikke foretager nogen indstillinger inden for 3 sekunder, vil enheden beholde de foregående indstillinger.

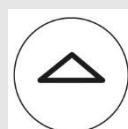
Enheden vender automatisk tilbage til visningen af temperaturen.

HINWEIS

HENVISNING

► Hæng / anbring ikke kødet i DryAger, før enheden har nået den ønskede temperatur.

► Tip: For et optimalt modningsresultat anbefaler vi følgende indstilling: Temperatur 3 °C / fugtighed 75%.



► Tip: Du kan trykke på de to knapper på samme tid og i 3 sekunder for at skifte mellem temperaturvisningen i °C og °F.

6. LED-lys og UV-lysindstilling



Tryk én gang for at tænde LED-lyset, slukkes det automatisk efter 4 timer.



Tryk for at tænde UV-lyset.

HINWEIS

HENVISNING

- ▶ Døren har en sikkerhedsafbryder. Når du åbner enhedens dør, slukkes UV-lyset automatisk. Kære Ivan.
- ▶ UV-lyset bruges til at rengøre interiøret før, under og efter modningsprocessen.

39.3 Typeskilt

Typeskiltet med forbindelses- og ydelsesdataene findes på bagsiden af enheden.

40 Tør aldring

40.1 Sikkerhedsinstruktioner

HINWEIS

HENVISNING

- ▶ Døren skal åbnes lidt for ikke at unødigt påvirke klimaet i enheden / fugtigheden.
- ▶ Find ud af mere om tør aldring fra din betroede slagter / ekspert.

⚠ GEFAHR

FARE

- ▶ Brug kun kød, der er egnet til forarbejdning.
- ▶ Brug handsker af fødevarekvalitet, når du berører kød- og metalhylder eller slagterkroge.
- ▶ Faren for tør aldring er udseendet af såkaldt "vildform". I modsætning til "god ædelform" kan dette ødelægge kødet og føre til giftige og allergiske reaktioner. Af denne grund skal du være opmærksom på perfekt hygiejne, når du håndterer udstyr og kød, og få omfattende information om tør aldring fra den slagter / ekspert, du har tillid til.
- ▶ Hvis du lugter en sur lugt, kan det være en indikation af vild skimmel.
- ▶ Når modningen er afsluttet, skal de mørke og tørre områder fjernes generøst.
- ▶ Brug ikke oplagrede fødevarer, de kan føre til madforgiftning.

40.2 Disclaimer:

Producenten påtager sig intet ansvar for skader på de nedkølede varer, heller ikke hvis enheden er defekt inden for garantiperioden. Producenten udelukker også ansvar for personskade forårsaget af ukorrekt oplagrede varer, der derefter konsumeres.

40.3 Oplysninger om tør aldring

Den tørre aldring af oksekød, svinekød og vildt er en kompleks proces og kræver tid og ideelle forhold.

Anbring kød af høj kvalitet på metalhylderne, eller hæng det i enheden ved hjælp af slagterkroge.

Kontroller kødet regelmæssigt for vild skimmel.

Når den ønskede modenhed er nået, skal du fjerne kødet, dele det i henhold til dine præferencer og forberede det.

Forskellige smag afhængig af modningsperioden

Du kan opnå subtile, nøddeagtige aromaer efter ca. 21 dage afhængigt af det anvendte kød.

Aromaer svarende til svampe opnås efter ca. 28-35 dage afhængigt af det anvendte kød.

Stærke aromaer, der ligner blå ost, kan opnås efter ca. 45 dage eller mere, afhængigt af det anvendte kød.

Jo længere du lader kødet modne, jo stærkere er aromaen.

41 Rengøring og pleje

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om apparatets **rengøring og pleje**. Overhold disse henvisninger for at undgå skader på grund af forkert rengøring af apparatet og for at sikre en fejlfri drift.

41.1 Sikkerhedshenvisninger



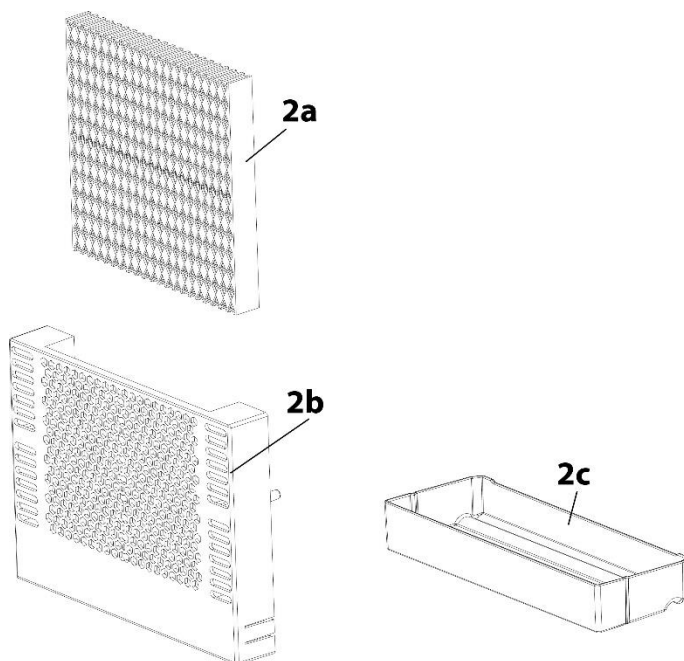
VORSICHT

FORSIGTIG

Vær opmærksom på følgende sikkerhedshenvisninger inden du gør apparatet rent:

- ▶ Rengør enheden grundigt, før du bruger den.
- ▶ Rengør enheden grundigt efter hver modningsproces.
- ▶ Før rengøringen skal du slukke for enheden og fjerne stikket fra stikkontakten og fjerne alt kød.
- ▶ Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler.
- ▶ Du skal bruge en rengøringsmiddel til fødevarekvalitet, der ikke er for aggressiv til enhedens overflader.
- ▶ Hvis du ikke vil bruge enheden i lang tid, skal du fjerne alle metalhylder, metalophæng og slagterkroge og rengøre enheden grundigt.
- ▶ Hvis modningsprocessen er mislykket, og kødet har ødelagt eller vildskimmel har udviklet sig, bedes du kontakte vores kundeservice for at koordinere de næste trin.)

41.2 Rengøring



2a H2O-opbevaringstank

2b hukommelsesbeslag

2c drypbakke

◆ H2O-opbevaring

Fjern hukommelsesholderen med drypbakken fra enheden, fjern hukommelsen, og slip drypbakken ved at trykke på bunden af holderen og træk den derefter ud. Rens opbevaringsbeslaget og drypbakken med lunkent vand og lidt opvaskemiddel og tør dem af.

Udskift H2O opbevaringstank hver 3. måned efter brug.

Du kan bestille udskiftning H2O tanks fra os, varenummer 693.

◆ Indvendige og udvendige vægge

Rens indvendige og udvendige vægge med lunkent vand og lidt opvaskemiddel. Brug aldrig rengøringsmidler eller kemiske opløsningsmidler, der indeholder sand eller syrer.

Visk derefter enheden tørt grundigt med en blød klud.

Tænd UV-lys i 24 timer efter hver modningsproces.

◆ Chassis

Brug en glasrens til ydersiden for at rengøre glasoverfladerne og en kommercielt tilgængelig rustfri stålrens til rustfri ståloverflader

Visk derefter enheden tørt grundigt med en blød klud.

◆ Kondensatopsamlingsbeholder / opsamlingsbakke (K)

Kontroller kondensatopsamleren regelmæssigt. Dette er placeret på bagsiden af enheden nederst til højre. Fjern om nødvendigt kondensen med en svamp.

◆ Manuel aftøning:

Lad enheden aftø i 24 timer efter hver modningsproces.

Sluk for enheden, men træk ikke stikket ud. Lad derefter enheden afrime manuelt. Vær opmærksom på drypbakken (K) og fjern det vand, der er dannet under aftøning.



◆ Hvis enheden er nedlagt, skal du fortsætte som følger:

Fjern kødet fra apparatet. Dæk den med fastklæbende film, eller læg den om muligt i en foliepose og afkøl den i et passende køleskab. Sluk for enheden.

Fyld en gryde med varmt, men ikke længere kogende ledningsvand, og anbring gryden på en klud på den nederste metalopbevaringshylde.

⚠️WARNING Risiko for skoldning fra den varme gryde.

► Håndter den varme gryde forsigtigt.

Vanddampen smelter den resulterende is inden for cirka en time. Smeltevandet opsamles i det indre og muligvis i drypbakken (K). Fjern gryden og kluden fra enheden. Tør vandet ud af det indre, og tøm drypbakken (K). Visk derefter enheden tørt grundigt med en blød klud. Lad enheden være åben i 1 time, så enheden kan ventilere.

◆ Rustfrit stål gitter, hængende ramme, opsamlingsbakke og slagterkrog

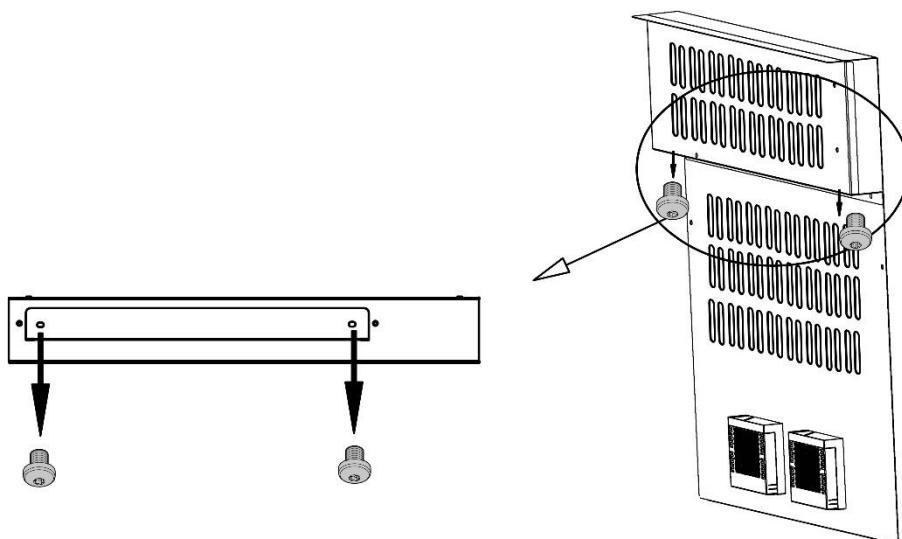
Fjern gitterne i rustfrit stål, hængende ramme, opsamlingsbakke og slagterkrog fra enheden, og rengør dem af varmt vand og opvaskemiddel af hygiejnehensyn. Tør komponenterne ordentligt.

◆ Aktivt kulfilter

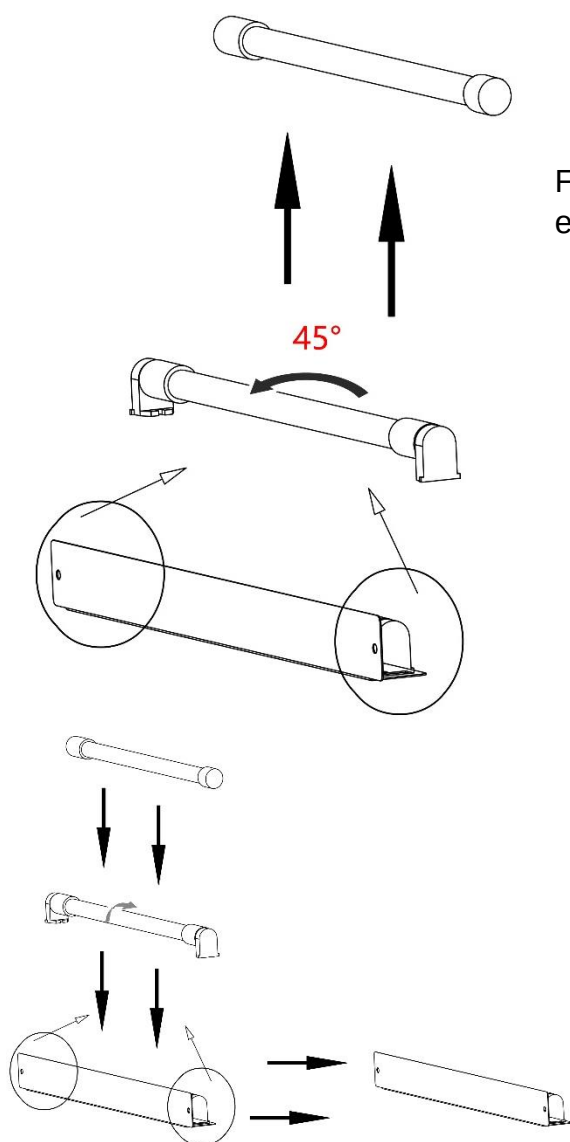
Udskift det aktiverede kulfilter en gang om året. For at gøre dette (hvis nødvendigt) skal du fjerne kødet, skru filteret ud og udskifte det.

Du kan bestille udskiftningsfilter med aktiveret kul fra os, varenummer 692.

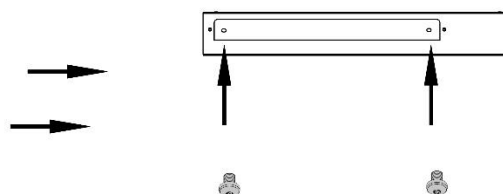
41.3 Udskiftning af UV-lampe



Løsn skruerne
forsigtigt.



Fjern dækslet. Hold UV-lampen fast, og drej den i en 45° vinkel, træk den derefter ud og udskift den.



Installation bagud i overensstemmelse hermed.

41.4 Flytning af din enhed

Hvis du vil flytte enheden til et andet sted:

Sluk for enheden, og træk stikket ud af stikkontakten.

Ryd indholdet. Sæt alle løse elementer inde i enheden fast for forsigtighedens skyld.

Tape døren lukket. Enheden skal kun transporteres lodret.

42 Fejlafhjælpning

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om fejlfinding og fejlaafhjælpning. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

42.1 Sikkerhedshenvisninger

▲VORSICHT

FORSIGTIG

- Reparationer på elektriske apparater må kun udføres af fagfolk, som er undervist af producenten.
- Ved forkert udførte reparationer kan der opstå betydelig fare for brugeren og skader på apparatet.

42.2 Fejlårsager og afhjælpning

Følgende tabel hjælper med at finde og rette mindre fejl.

Forstyrrelse	Mulig årsag
Køleegenskaber er utilfredsstillende.	Kontroller temperaturindstillingen. Miljøet kan kræve en anden indstilling. Døren åbnes for ofte. Døren var ikke helt lukket. Dørtætningen tætnes ikke tilstrækkeligt. Enheden er ikke indstillet med tilstrækkelig plads. Aftøning af enheden.
Lyset fungerer ikke.	Kontakt kundesupporten.
Vibrationer og enhed er for høj, og døren lukker ikke ordentligt	Kontrollér, om enheden er i vandret niveau. Kontroller ventilatoren. Komponenter er løse. Enheden rører ved væggen. Dørene er installeret på hovedet eller forkert installeret. Tætningen er slidt. Hylderne er forskubbet.
LED viser ikke noget. Taster fungerer ikke.	Træk netstikket ud, vent 2 minutter, sæt stikket til stikket i igen. Hvis dette ikke løser problemet, bedes du kontakte kundeservice.
Kompressor starter ikke	Kompressoren starter ikke, hvis stuetemperaturen er lavere end den ønskede temperatur.
Dug på overfladen af enheden	Især når enheden er i et fugtigt miljø, dannes der dug på glasfronten. Det er resultatet af fugtigheden i luften, der kommer i kontakt med enheden. Aftør eventuelt dug med en blød klud.
Gurgling lyd tyder på væske	Kompressorens lyd, når den starter eller holder op med at fungere. Frysemidlets lyd i kølekredsløbet.

Fejlkode	Problem	Løsning
H1	Dørkontaktproblem	Kontakt kundeservice.
H2, H5	Sensorfejl.	Kontakt kundeservice.
H3	Problem med afkøling.	Kontakt kundeservice.
H4	Problemer med fugtighed	Kontakt kundeservice.
H6	Aftøningsproblem	Aftøning af enheden
E9	Problem med displayet.	Kontakt kundeservice.

HINWEIS

HENVISNING

- Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.
- Rengør gitterne i rustfrit stål, tag gryden og slagterkrogene med desinfektionsmiddel og fjern madrester fra enheden, inden du sender den ind.

43 Bortskaffelse af det gamle apparat

Gamle elektriske og elektroniske apparater indeholder mange værdifulde materialer. De indeholder dog også skadelige stoffer, som var nødvendige for deres funktion og sikkerhed.



Som restaffald eller ved forkert håndtering kan disse stoffer skade menneskers sundhed og miljøet. Bortskaf derfor under ingen omstændigheder dit gamle apparat som restaffald.

HINWEIS

HENVISNING

- Benyt det lokale samlested til aflevering og genbrug af gamle elektriske og elektroniske apparater. Informér dig om nødvendigt hos din kommune, renovationsselskab eller hos din forhandler.
- Sørg for, at dit gamle apparat er børnesikkert opbevaret indtil du bringer det væk.

44 Garanti

For dette produkt, fra salgsdatoen, giver vi en 12-måneders garanti for kommercielle kunder og en 24-måneders garanti for private kunder for mangler, der kan spores tilbage til produktions- eller materialefejl.

Dine lovpligtige garantikrav i henhold til § 439 ff BGB-E er ikke påvirket af dette. Garantien dækker ikke skader, som er opstået på grund af forkert håndtering eller brug, samt mangler, som kun ubetydelig påvirker apparatets funktion eller værdi. Desuden er sliddele, transportskader, såfremt vi ikke er ansvarlig for disse, samt skader, som er opstået på grund af reparationer, som ikke er udført af os udelukket fra garantien.

Dette apparat er konstrueret og dimensioneret til brug i den private husholdning.

En eventuel erhvervsmæssig brug er kun dækket af garantien i det omfang som kan sammenlignes med belastningen ved privat brug. Det er ikke beregnet til videregående, erhvervsmæssig brug. Ved berettigede reklamationer reparerer eller ombytter vi det defekte apparat med et fejlfrit apparat efter vores skøn.

Åbenlyse mangler skal meldes senest 14 dage efter levering.

Yderligere krav er udelukket. Ved fremsættelse af et garantikrav bedes du henvende dig til os inden indsendelse af apparatet (altid med købsbevis).

45 Tekniske data

Enhed	Dry-Aged Master 380 Pro
Artikel nr.	691
Ydelse	240 W
Spænding	220 V - 240 V; 50 Hz
Dimensioner (b/h/d)	595 x 1865 x 750 mm
Vægt	118 kg
Klimaklasse	ST
Belastning pr. rist	20 kg
Belastning pr. hængende krogs	80 kg

www.caso-germany.de