

## DRY AGE – BEDIENUNGSANLEITUNG





Stellen Sie sicher, dass die Fleischstücke nicht miteinander in Kontakt kommen. Ein Kontakt kann die Luftzirkulation behindern und die Reifungsqualität beeinträchtigen. Wenn Sie verschiedene Fleischsorten gemeinsam reifen lassen, überprüfen Sie die optimalen Reifetemperatur- und Luftfeuchtigkeitsanforderungen für **Salt Care**: jeder Fleischsorte.

### 3.4. Einstellung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit:

**Temperatur:** Die ideale Temperatur des Kühlschranks sollte zwischen 0 und 1 °C liegen. Sie können die Temperatur über das Bedienfeld des Kühlschranks einstellen. Je nach Fleischsorte können Temperaturänderungen erforderlich sein.

**Luftfeuchtigkeit:** Stellen Sie sie auf 65 % bis 85 % ein. Die Luftfeuchtigkeit ist für die ordnungsgemäße Reifung von Fleisch sehr wichtig. Sie ist ein entscheidender Faktor, um ein Austrocknen des Fleisches zu verhindern und den Reifungsprozess zu optimieren. Sollte die Luftfeuchtigkeit zu niedrig sein, überprüfen Sie das Befeuchtungssystem des Geräts. Lesen Sie den Abschnitt zur Steuerung des Befeuchters.

### 3.5. Luftzirkulation:

Das Lüftungssystem im Schrank sorgt für die Luftzirkulation und **verteilt das Fleisch gleichmäßig auf allen Seiten**.

das Fleisch gleichmäßig von allen Seiten verteilt. Stellen Sie sicher, dass der Ventilator ordnungsgemäß funktioniert und nirgendwo an etwas reibt.

### 3.6. Reifungsdauer und Lagerungshinweise:

Je nach Fleischsorte und gewünschtem Geschmacksgrad. Die Reifezeit kann zwischen 14 und 60 Tagen variieren. Öffnen Sie die Kühlschranktür während dieser Zeit so wenig wie möglich. Farbe, Konsistenz und Geruch des Fleisches sollten während der gesamten Reifezeit überprüft werden. Wenn Ihnen etwas Ungewöhnliches auffällt, überprüfen Sie die Geräteeinstellungen oder die Umgebungsbedingungen.

#### Zum Beispiel:

**Rindfleisch:** Es wird in der Regel 21–45 Tage lang gereift. Während dieses Prozesses dunkelt die Farbe des Fleisches nach, seine Konsistenz wird weicher und es entwickelt ein einzigartiges Aroma.

**Lammfleisch:** Es kann 14–28 Tage lang gelagert werden. Lammfleisch erfordert einen kürzeren Reifungsprozess und erreicht die gewünschte Zartheit in kürzerer Zeit.

**Wildfleisch:** Es kann 30–60 Tage lang gereift werden. Wildfleisch hat eine festere Textur. Es benötigt möglicherweise einen längeren Reifungsprozess.

#### WICHTIGE HINWEISE ZUR ERHALTUNG DER FLEISCHQUALITÄT:

**Farbveränderung:** Die Farbe des Fleisches verändert sich während des Reifungsprozesses von rot zu dunkel. Dies ist ein natürlicher Vorgang.

**Geruch:** Der Geruch von gereiftem Fleisch ist intensiv und aromatisch. Sie müssen jedoch Wasser in den Wassertank nachfüllen.

Wenn Sie einen stechenden oder unangenehmen Geruch bemerken, überprüfen Sie das Fleisch, bevor Sie es verwenden. Wenn der Wasserstand sehr schnell sinkt, überprüfen Sie die Umgebungstemperatur vor der Verwendung.

**Trockenheit der Oberfläche:** Während der Reifung kann es zu Trockenheit auf der Oberfläche des Fleisches kommen. Luftzirkulation im Inneren des Schrankes zu stark.

**Luftfeuchtigkeit:** Halten Sie die Luftfeuchtigkeit unter Kontrolle, um

zu verhindern, dass das Fleisch austrocknet. Übermäßige Luftfeuchtigkeit kann dazu führen, dass sich eine unerwünschte Schicht auf der Außenfläche des Fleisches bildet. Schimmelbildung. Daher ist eine regelmäßige Kontrolle wichtig.

### 4. Wartung und Reinigung

Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Schrankes mit einem feuchten Tuch.

Achten Sie darauf, die Türdichtungen zu reinigen, da dieser Bereich staubanfällig ist

und Schmutzansammlungen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um diese Ansammlungen zu verhindern. Überprüfen Sie die Feuchtigkeitskammer und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

Salze im Gerät können mit der Zeit schmelzen und weiße Flecken bilden. Reinigen Sie diese Flecken mit Sandpapier und wischen Sie die Salzrückstände im Inneren des Schrankes mit einem feuchten Tuch ab.

#### Jährliche Wartung:

Lassen Sie die allgemeine Wartung des Geräts von einem autorisierten Kundendienst durchführen. Dieser Vorgang verlängert die Lebensdauer des Geräts.

#### Verwendung der Befeuchtungseinheit:

Der Wasserstand im Gerät sollte regelmäßig einmal pro Woche überprüft werden. Wenn die Luftfeuchtigkeit des Geräts niedrig ist, füllen Sie Wasser über den manuellen Einfüllstutzen am Befeuchter nach.

#### Schränke?

Die Wassermenge, die in den Wassertank von Trockenreifeschränken eingefüllt werden soll, sollte im Allgemeinen unter Berücksichtigung der folgenden Kriterien bestimmt werden:

##### 1. Standard-Wassermenge

Im Allgemeinen reicht es aus, 1,5 bis 2 Liter Wasser hinzuzufügen.

##### 2. Kontrolle des Wasserstands

Im Wassertank des Trockenreifeschranks. Achten Sie beim Einfüllen von Wasser darauf, dass nichts überläuft.

Die Luftfeuchtigkeit sollte konstant zwischen 55–75 % liegen. Wenn Sie ein digitales Hygrometer in Ihrem Schrank haben, passen Sie den Wasserstand entsprechend diesem Wert an.

##### 3. Wasserart und -qualität

Es wird empfohlen, gereinigtes Wasser zu verwenden: Leitungswasser kann durch Kalk- und Mineralablagerungen das interne System des Schrankes beschädigen.

Das Wasser muss regelmäßig erneuert werden: Durch wöchentlichen Wasserwechsel müssen Hygiene gewährleistet und Schimmelbildung verhindert werden.

##### 4. Woran erkennen Sie, dass das Wasser zur Neige geht?

Wenn die Luftfeuchtigkeit im Schrank unter 55 % fällt,

zu niedrig oder die Luftzirkulation im

zu niedrig oder die Luftzirkulation im

##### 5. Was passiert, wenn zu viel Wasser hinzugefügt wird?

Übermäßige Luftfeuchtigkeit (90 % und mehr) kann zur Bildung von Schimmel und Bakterien führen.

Wenn der Ventilator oder die Luftzirkulation im Schrank nicht ordnungsgemäß funktioniert,

kann es zu Kondenswasserbildung und Tropfen kommen. Die Luftfeuchtigkeit sollte zwischen 55 und 75 % gehalten werden.

Verwenden Sie vorzugsweise gereinigtes Wasser.

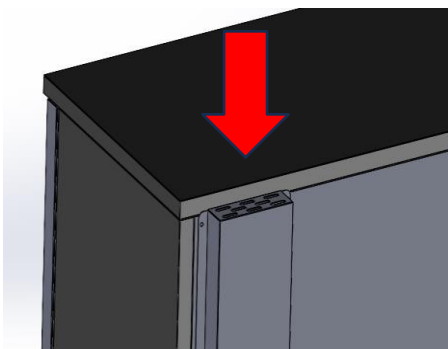
Es wird empfohlen, das Wasser regelmäßig zu wechseln.

**WARNUNG: WENN DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT IST, DARF DIESES NETZKABEL NUR VOM HERSTELLER-KUNDENDIENST ODER VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL AUSGETAUSCHT WERDEN.**

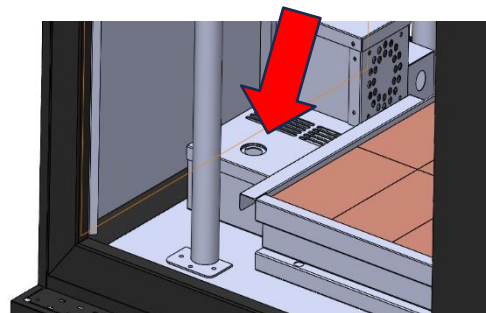
## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine Steckdose angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist.
	Der Stecker oder das Kabel ist möglicherweise beschädigt.	Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel.
	Die Sicherung, an die der Stecker angeschlossen ist, ist möglicherweise durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Sicherung.
	Möglicherweise liegt ein Ausfall der Hauptstromversorgung vor.	Überprüfen Sie die Hauptstromversorgung.
Das Gerät ist eingeschaltet, aber die Temperatur ist zu hoch/zu niedrig.	Möglicherweise befindet sich zu viel Eis am Verdampfer.	Tauen Sie das Gerät manuell ab.
	Der Kondensator ist möglicherweise mit Staub verstopft.	Reinigen Sie den Kondensator.
	Die Tür wurde möglicherweise nicht richtig geschlossen.	Überprüfen Sie, ob die Tür schließt und ob die Dichtungen nicht beschädigt sind.
	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch.	Sorgen Sie für eine bessere Belüftung.
	Es werden ungeeignete Lebensmittel im Gerät gelagert.	Befinden sich übermäßig heiße Lebensmittel oder Verstopfungen im Gerät befinden, entfernen Sie diese.
	Das Gerät ist möglicherweise überladen.	Reduzieren Sie die Menge der im Gerät gelagerten Lebensmittel Gerät.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	Das Gerät ist möglicherweise nicht auf einer ebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche aufgestellt haben.
	Der Abfluss ist möglicherweise verstopft.	Reinigen Sie den Abfluss.
	Der Wasserabfluss zum Abfluss ist möglicherweise blockiert.	Überprüfen Sie den Ablaufschlauch des Geräts; falls sich dort Eis befindet, tauen Sie es auf. Sollte die Verstopfung weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Wassertank ist möglicherweise beschädigt.	Rufen Sie den Kundendienst an.
Das Gerät macht ungewöhnliche Geräusche.	Das Gerät ist möglicherweise nicht in einer Wohnung oder an einem stabil aufgestellt.	Überprüfen Sie die Aufstellposition und ändern Sie sie, falls .
Wenn die Temperatur nicht konstant bleibt	, könnte dies an der Tür oder den Dichtungen liegen.	Stellen Sie sicher, dass die Türdichtungen vollständig geschlossen sind, und überprüfen Sie das Gebläsesystem.
Niedrige Luftfeuchtigkeit	Möglicherweise ist kein Wasser mehr in der Befeuchtungskammer.	Überprüfen Sie das Befeuchtungssystem und füllen Sie Wasser in die Befeuchtungskammer nach, falls .
Schimmel oder übler Geruch	Das Gerät wurde möglicherweise schon .	Reinigen Sie das Innere des Geräts gründlich.

**HINWEIS:** Bei Schränken mit einer stangenförmigen Befeuchtungseinheit befindet sich an der auf dem hinteren Bild gezeigten Seite ein Wassertank, über den Sie Wasser nachfüllen können.



**HINWEIS:** Bei Standgeräten verfügt die Befeuchtungskammer über einen ausziehbaren Deckel, wie auf dem Bild zu sehen. Auf dem Deckel befindet sich eine Einfüllöffnung; füllen Sie das Wasser hier ein.



Diese ausführliche Anleitung enthält wichtige Informationen für den effektiven und sicheren Einsatz von DRY AGE. Bei Problemen sollten Sie bei einem Fachtechniker eingeholt werden.

So verwenden Sie das Gerät:



### 1. Bedienung des Bildschirms und der Tastatur

Die folgenden Tasten dienen zur Steuerung des Geräts:

So schalten Sie das Gerät ein:

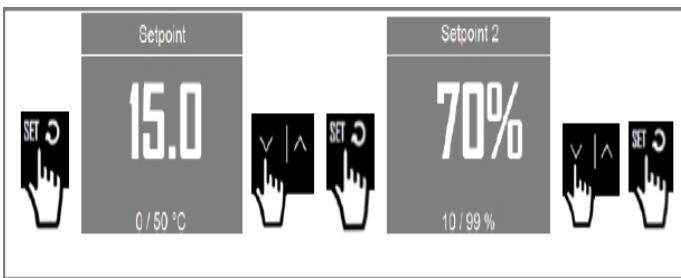


Sie können das Gerät ein- und ausschalten, indem Sie die Ein-/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.

### 2. Ändern des Sollwerts

Die Sollwerte für Luftfeuchtigkeit und Temperatur können wie folgt geändert werden.

1. Drücken Sie einmal die SET-Taste. Der Temperatur-Sollwert wird angezeigt. Die minimalen und maximalen Werte, die eingegeben werden können, werden darunter angezeigt. Innerhalb dieser Grenzen kann der gewünschte Wert eingestellt werden.



2. Der Wert wird mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten auf den gewünschten Wert eingestellt. Die SET-Taste wird gedrückt.
3. Der Feuchtwert (SET2) wird angezeigt.
4. Er wird mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten auf den gewünschten Wert eingestellt. Die SET-Taste wird gedrückt und der Vorgang wird beendet.

**Vermeidung von Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen:** Häufiges Öffnen und Schließen der Tür kann zu Schwankungen der Temperatur- und Feuchtigkeitswerte führen. Achten Sie darauf, die Tür nur bei Bedarf zu öffnen. Um plötzliche Temperaturschwankungen zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die in den Kühlschrank einzubringenden Produkte auf eine Temperatur von 2–5 °C gebracht werden.

### 3. Abtauvorgang

Regelmäßiges Abtauen ist notwendig, um die Effizienz zu steigern und Vereisung im Kühlschrank zu verhindern. Das Gerät bietet sowohl automatische als auch manuelle Abtaufunktionen.

### 3. Manuelles Abtauen: Drücken Sie



die Aufwärtspfeiltaste ▲. Wählen Sie auf dem angezeigten Bildschirm „Manuelles Abtauen“ aus und drücken Sie die Taste „SET“.

### 4. Alarminstellungen und -verwaltung:

Das Gerät ist mit einem Alarmsystem ausgestattet, um ungewöhnliche Situationen im Innenraum zu erkennen und zu melden. **Tür-offen-Alarm:**



Wenn die Schranktür längere Zeit offen bleibt, gibt das Gerät einen optischen und akustischen Alarm aus.

Sie können den Alarm durch Schließen der Tür ausschalten.

**Alarm bei Temperaturabweichung:**



Wenn die Schranktemperatur 120 Minuten lang mindestens 10 °C über oder unter dem eingestellten Temperaturwert liegt, wird ein Alarm ausgelöst. Dies kann passieren, wenn die Tür offen gelassen wird, plötzlich heiße Produkte hineingestellt werden oder ein Fehler im Kühlsystem vorliegt. Sobald Sie das Problem behoben haben, wird der Alarm automatisch zurückgesetzt.

### 5. Fehlerbehebung:

**Alarm bei geöffneter Tür:**

Sie können den Alarm durch Schließen der Tür ausschalten.

„Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.“ **Alarm wegen Temperaturabweichung:**

Stellen Sie sicher, dass keine heißen Gegenstände in den Schrank gestellt werden und die Tür nicht über längere Zeit offen bleibt.

Sobald das Gerät abgekühlt ist, verschwindet die Fehlermeldung vom Display.

„Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.“

## Verwendung des Geräts für SY150, SY250 und DR250;



Dixell XR06CH (Temperaturregler) Dixell XT110C (Feuchteregler)

### 1. Ändern des Temperatur-Sollwerts

Die Temperatur-Sollwerte können wie folgt geändert werden.



1. Drücken Sie einmal die **SET**-Taste. Der Temperatur-Sollwert wird angezeigt.
2. Der Wert wird mit den Aufwärts- und Abwärtspfeiltasten auf den gewünschten Wert eingestellt. Die Set-Taste wird gedrückt. Zeigt den Sollwert an. Sie dient auch als Bestätigungstaste. : 3 Sekunden lang gedrückt halten, um auf manuelles Abtauen umzuschalten.

Erhöht den angezeigten Wert. Verringert den angezeigten Wert.



### 2. Ändern des Sollwerts für die Befeuchtung

Die Einstellwerte für die Befeuchtung können wie folgt geändert werden.



- 1- Halten Sie die SET-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Der eingestellte Wert wird auf dem Display angezeigt.
3. Wählen Sie den gewünschten Sollwert mit den Auf- und Abpfeiltasten aus und drücken Sie die SET-Taste.
4. Warten Sie 10 Sekunden, bis Sie zum Hauptbildschirm zurückkehren.

## Taste „Glaswiderstand“

### 1. Funktion und Verwendungszweck

Die Glasheizungs-Taste steuert ein Heizsystem, das das Beschlagen oder Vereisen der Glasoberflächen des Geräts verhindert. In Geräten wie Industriekühlschränken sorgt sie für ein besseres Sichtfeld, indem sie das Glas transparent hält. Insbesondere bei plötzlichen Temperaturunterschieden zwischen kalter und Glasoberflächen zu Kondensation (Beschlagen) kommen. Wenn ist, verhindert sie das Beschlagen, indem sie eine leichte Wärme erzeugt.



### 2. Anwendung;

Die Verwendung der Taste „Glasheizung“ ist sehr einfach: Taste ein (grünes Licht leuchtet):  
Der in die Glasoberfläche integrierte Heizwiderstand wird aktiviert. Beschlag und Feuchtigkeit, die auf dem Glas auftreten können, werden verhindert. Das Sichtfeld bleibt frei, sodass die Produkte klar zu sehen sind.

Taste aus (keine Beleuchtung):

Der Glaswiderstand ist deaktiviert.

Der Energieverbrauch wird reduziert und es werden Einsparungen erzielt. Je nach Arbeitsumgebung kann es zu Beschlag auf dem Glas kommen.

### 3. Anwendungsbereiche:

Diese Taste sollte insbesondere in den folgenden Fällen aktiv genutzt werden:  
Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit: Wenn sich auf den Glasflächen häufig Kondenswasser bildet, kann die Funktion jederzeit aktiviert bleiben.  
Bei Temperaturwechseln: Wenn das Gerät sehr häufig ein- und ausgeschaltet wird oder sich die Umgebungstemperatur ständig ändert, kann die Funktion eingeschaltet werden, um ein sofortiges Beschlagen der Scheiben zu verhindern.  
Wenn solche Situationen nicht auftreten, wird empfohlen, den Fensterwiderstand ausgeschaltet zu lassen, um Energie zu sparen.

### 4. Zu beachtende Punkte:

Vermeiden Sie unnötigen Gebrauch:

Wenn die Scheibenheizung ständig eingeschaltet bleibt, kann sie unnötig Energie verbrauchen. Daher sollte sie nur bei Bedarf verwendet werden.

### Vor Wartung und Reinigung ausschalten:

Bei der Wartung oder Reinigung des Geräts ist es aus Sicherheitsgründen wichtig, die Stromversorgung zu unterbrechen und den Glasheizwiderstand auszuschalten.

### Prüfen Sie, ob das Glas überhitzt:

Normalerweise ist die Glasoberfläche leicht warm, doch wenn eine übermäßige Erwärmung festgestellt wird, sollte der technische Kundendienst kontaktiert werden.

Bei Fehlfunktionen den technischen Kundendienst konsultieren:

Wenn der Glasheizkörper nicht funktioniert, die Tastenbeleuchtung nicht leuchtet oder sich übermäßige Feuchtigkeit auf dem Glas ansammelt, sollte der technische Kundendienst kontaktiert werden.

Wartungs- und Reparaturanweisungen für die Effizienz und den sicheren Betrieb des Geräts;  
 UM DIE EFFIZIENZ UND DEN KORREKTEN BETRIEB DES GERÄTS ZU GEWÄHRLEISTEN, MÜSSEN REPARATUREN GEMÄSS DEN ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS DURCHFÜHRT UND REGELMÄSSIGE WARTUNGEN VON FACHMÄNNISCH QUALIFIZIERTEM PERSONAL VORGENOMMEN WERDEN. (GESETZLICHE VERPFLICHTUNG ZUR VERHÜTUNG VON ARBEITSUNFÄLLEN UND ZUR INSTALLATION VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN) ES MUSS DEN VORSCHRIFTEN FÜR STROMVERSORGUNGEN ENTSPRECHEN. DIE EFFIZIENZ WIRD DURCH DIE EINHALTUNG DER IN ABSATZ 3.2 BESCHRIEBENEN ANWEISUNGEN ZUR LAGERUNG VON LEBENSMITTELEN SOWIE DURCH DIE IN DEN ABSÄTZEN 3.4, 3.5 UND 3.6 BESCHRIEBENE REGELMÄSSIGE WARTUNG GEWÄHRLEISTET.

**DR10;**

Wie auf der Abbildung zu sehen ist, sollte die Beladung so erfolgen, dass der Reifungsprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft. Die Werte für Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben.



**DR13;**

Wie auf dem Bild zu sehen ist, sollte die Beladung so erfolgen, dass der Reifungsprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft. Die Werte für Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben.



DR13-G; Innentemperatur: 0/+1 °

DR13-G Luftfeuchtigkeit; 65 % – 85 %

Bruttovolumen: DR13-G 1300 | SY6-G-HM:

Wie auf dem Bild zu sehen ist, sollte die Beladung so erfolgen, dass der Reifungsprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft. Die Innen- und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben.

DR10; Innentemperatur: 0/+1 °

DR10 Luftfeuchtigkeit: 65 % – 85 %

Bruttovolumen: DR10-SY-G-HM 630 | DR10-G: 680 l

**SPD11-217;**

Wie auf dem Bild zu sehen ist, sollte die Beladung so erfolgen, dass der Reifungsprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft. Die Werte für Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben.



SY6-G-HM; Innentemperatur: 0/+1 °

SY6-G-HM; Luftfeuchtigkeit: 65 % – 85 %

Bruttovolumen: SY6-G-HM 600

SPD11-217; Innentemperatur: 0/+1 °

SPD11-217; Luftfeuchtigkeit: 65 % – 85 %

Bruttovolumen: SPD11-217 1350 LT

**DR6-G;**

Wie auf dem Bild zu sehen ist, sollte die Beladung so erfolgen, dass der Reifungsprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft. Die Werte für Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben



DR6-G; Innentemperatur: 0/+1 °  
DR6-G; Luftfeuchtigkeit: 65 % – 85 %  
Bruttovolumen: DR6-G 600 l

**SY150 -G-HM;**

Wie auf dem Bild zu sehen ist, sollte die Beladung so erfolgen, dass der Reifungsprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft. Die Innentemperatur und die Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben



SY150-G-HM; Innentemperatur: 0/+1 °  
SY150-G-HM Luftfeuchtigkeit: 65 % – 85 %  
Bruttovolumen: SY150-G-HM 103 l SY250-G-HM;  
Wie auf dem Bild zu sehen ist, sollte die Beladung so erfolgen, dass der Reifungsprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft. Die Innentemperatur und die Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben

**SY13-G-HM;**

Wie auf dem Bild zu sehen ist, sollte die Beladung so erfolgen, dass der Reifungsprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft. Die Kerntemperatur und die Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben.



SY13-G-HM; Innentemperatur: 0/+1 °  
SY13-G-HM; Luftfeuchtigkeit: 65 % – 85 %  
Bruttovolumen: SY13-G-HM 1300 l



SY250-G-HM; Innentemperatur: 0/+1 °  
SY250-G-HM; Luftfeuchtigkeit: 65 % – 85 %  
Bruttovolumen: SY250-G-HM 198 l DR250-G;  
Wie auf dem Bild zu sehen ist, sollte die Beladung so erfolgen, dass der Reifungsprozess des Fleisches gleichmäßig verläuft. Die Innentemperatur und die Luftfeuchtigkeit sind unten angegeben



DR250-G; Innentemperatur: 0/+1 °  
DR250-G; Luftfeuchtigkeit: 65 % – 85 %  
Bruttovolumen: DR250-G

## ZU BEACHTENDE PUNKTE BEZÜGLICH DER EISBILDUNG

- 1- Die Türdichtungen sollten überprüft werden, und es sollte sichergestellt werden, dass keine Luft in den Schrank eindringen kann. Wenn die Dichtung nicht vollständig geschlossen ist, bildet sich im Kühlbereich und am Kunststoffprofil Eis.
- 2- Die Türdichtungen sollten überprüft werden, und es sollte sichergestellt werden, dass keine Luft in den Schrank eindringen kann. Wenn die Dichtung nicht vollständig geschlossen ist, bildet sich im Kühlbereich und am Kunststoffprofil Eis.
- 3- Beim Beladen des Schrankes mit Produkten dürfen der rot markierte Ansaugkanal Nr. 1 und die rot markierten Ausblaskanäle Nr. 2 nicht mit Produkten verdeckt werden, und es sollte ein Abstand von mindestens 15 cm gelassen werden. Ein Beispiel für die maximale Beladungsanordnung sehen Sie auf dem Bild.



- 4- Die Außentemperatur am Aufstellungsort des Kühlschranks sollte maximal 38 °C bis 40 °C betragen. Bei höheren Temperaturen nimmt die Kühlleistung des Kühlschranks ab und es kann zu Vereisung kommen.
- 5- Die Produkte im Kühlschrank sollten vorab auf eine Temperatur von 2–5 °C gebracht werden. Wenn ein ungekühltes Produkt in den Kühlschrank gestellt wird, kommt es aufgrund der Feuchtigkeit des warmen Produkts zu Vereisung im Verdampfer, was die Kühlung beeinträchtigt.
- 6- Wenn der Kühlschrank manuell abgetaut wird, sollte er mindestens 10 Minuten und höchstens 30 Minuten im Abtaumodus bleiben. Während des Abtauvorgangs sollte die Verdampfer Temperatur 18 °C erreichen.

Informationen zum Abtauen finden Sie unter „3. Manuelles Abtauen“ auf Seite 5.

- 7- Wenn der Kühlschrank tagsüber aktiv genutzt wird (z. B. zum Ein- oder Ausräumen von Produkten), sollte er am Ende jedes Abenddienstes manuell abgetaut werden, um den am Verdampfer gebildeten Frost zu entfernen, und am Morgen vor Dienstbeginn erneut manuell abgetaut werden, falls sich im Laufe der Zeit Eis im Kühlschrank gebildet hat.
- 8- Wenn neue Produkte in den Kühlschrank gestellt werden sollen, sollte der Kühlschrank für das Befüllen ausgeschaltet und erst wieder eingeschaltet werden, nachdem die Produkte eingelagert wurden. Auf diese Weise wird der Eintrag von warmer Luft in den Kühlschrank reduziert. Die Tür sollte während des Beladens maximal 3 Minuten offen bleiben. Wenn die Tür länger offen bleibt, schalten sich die Ventilatoren aus und der Kompressor läuft, was zur Bildung von Frost im Kühlschrank führt. Nachdem die Türen länger als 3 Minuten offen standen, sollte der Kühlschrank manuell abgetaut werden.

**Die Frostbildung im Kühlschrank wird in der Regel durch den Benutzer verursacht; bei sachgemäßer Verwendung besteht keine Gefahr der Frostbildung.**

Diese ausführliche Anleitung enthält wichtige Informationen für den effektiven und sicheren Gebrauch von DRY AGE. Bei Problemen sollte die Hilfe eines Fachtechnikers in Anspruch genommen werden.

Wenn diese Punkte überprüft wurden, kein Problem festgestellt wurde und die Vereisung dennoch anhält:

9- Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist und die Dichtungen intakt sind.

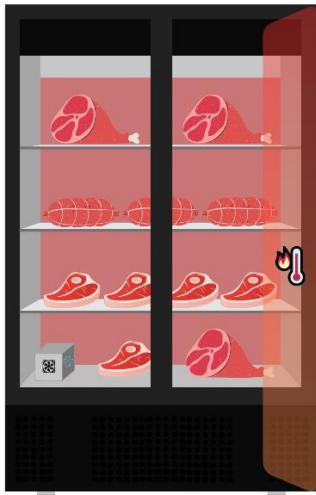
10- Prüfen Sie, ob die Heizelemente funktionieren, - überprüfen Sie das Stabheizelement im Verdampfer und das Klebeheizelement darunter,



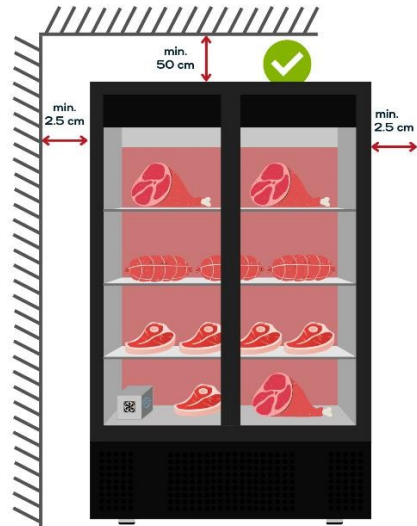
11- Überprüfen Sie, ob die Verdampferventilatoren funktionieren.



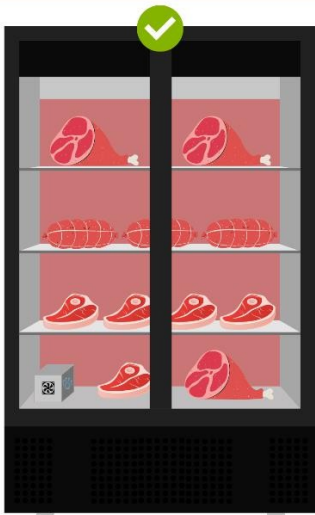
**Sollte das Vereisungsproblem nach all diesen Maßnahmen weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder den technischen Kundendienst, um das defekte Ersatzteil austauschen zu lassen.**



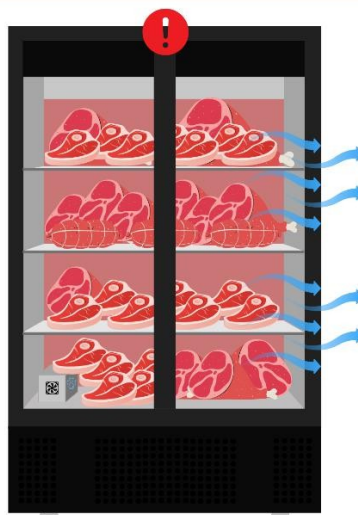
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



Cleaning the evaporator every 3 months to remove dust and dirt, while avoiding damage to its delicate metal components, will extend your refrigerator's lifespan and keep its cooling performance like new.

To increase the efficiency of your cabinet at the end of the operation, it is recommended to perform a Manual Defrost daily.



For Manual Defrost, press and hold the (❄️) button until the defrost logo appears.



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com)

+49 2553 7220 0

[info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)