

# CombiSteel

## Dry Age Cabinets 7525 Series

User Manual  
Gebruikershandleiding  
Gebrauchsanweisung  
Le mode d'emploi



# CONTENT

## DEUTSCH

WARNUNG .....	3
Sicherheitshinweise und Warnhinweise .....	4
Achtung.....	4
Tipps zur Entsorgung von Abfällen .....	5
Der Ort, den Sie für Ihr Steak Ager ausgewählt haben, sollte .....	5
Anweisungen zur Erdung .....	5
R600a Warnung .....	5
Vor dem Beladen und Einstecken des Steak Ager.....	6
Installation Ihres Steak Ager .....	6
INSTALLATIONSANLEITUNG FÜR DEN EINBAU-STEAK AGER.....	6
Einbauzeichnungen für den Einbau-Steak-Age .....	7
Zeichnungen der offenen Winkelgröße .....	9
Beschreibung des Kühlersystems.....	10
Schalten Sie Ihren Steak Ager ein .....	10
Sicherheitsschloss.....	10
Betriebsgeräusche .....	11
Tipps zum Start .....	11
Temperatureinstellung.....	12
Bedienungsanleitung der Temperaturanzeigetafel.....	12
Auftausystem .....	14
Entfernen des Regals .....	15
Beschreibung des Befeuchtungssystems .....	15
Anweisungen zum Hinzufügen von Wasser und zum Ersetzen von saugfähiger Baumwolle .....	16
Umkehrbarkeit der Tür .....	20
Tür-Timeout-Alarm .....	22
Griffinstallationsmethode.....	22
Empfehlung zur Fleischqualität.....	22
Einbauart des Lüftungssockels.....	23
Betriebsanomalien.....	23
Stromausfälle .....	23
Anleitung zur Fehlerbehebung .....	24

## WARNUNG

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Einige Modelle sind nur in bestimmten Ländern erhältlich.

Wir übernehmen keine Garantie für unseren Steak Ager, wenn er für einen anderen Zweck als den, für den er speziell entwickelt wurde, verwendet wird. Wir können nicht für Fehler in diesem Handbuch verantwortlich gemacht werden. Die Firma ist nicht verantwortlich oder haftbar für Verderb oder Beschädigung von Fleisch oder anderen Inhalten, die durch mögliche Defekte des Steak Ager entstehen. Die Garantie gilt nur für den Steak Ager und nicht für den Inhalt des Steak Ager

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder Anweisungen für einen sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Geben Sie die Verpackung und ihre Teile nicht an Kinder weiter. Faltpapier und Plastikfolie können eine Erstickungsgefahr darstellen! Steak Ager mit Türschloss: Bewahren Sie den Schlüssel außerhalb der Reichweite von Kindern auf!

**Dieses Gerät ist nur für die Kühlung von Fleisch oder Lebensmitteln in gewerblicher Umgebung oder ähnlichem geeignet.**

Alle anderen Arten der Nutzung sind nicht erlaubt. Jede missbräuchliche Verwendung des Geräts kann zu einer Beschädigung des Lagerguts oder zum Verderb führen. Außerdem ist das Gerät nicht für den Einsatz in explosionsgefährdeten Bereichen geeignet.

Lagern Sie keine explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbarem Treibmittel in diesem Gerät.

### Hinweise zum Betrieb

1. Kinder im Alter von 3-8 Jahren dürfen keine Gegenstände aus dem Steak Ager entnehmen oder darin ablegen.
2. Wenn Sie die Tür für längere Zeit offen lassen, kann die Temperatur des Steak Ager stark ansteigen.
3. Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig, um das System sauber zu halten und eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden.
4. Reinigen Sie den Wassertank, bevor Sie den Steak Ager einschalten; es wird empfohlen, den Wassertank alle 5 Tage zu reinigen.
5. Der Steak Ager ist nicht für die Lagerung von Tiefkühlkost geeignet.
6. Wenn der Steak Ager längere Zeit leer steht, schließen Sie ihn bitte, tauen Sie ihn ab, reinigen Sie ihn, trocknen Sie ihn und lassen Sie die Tür offen, um zu verhindern, dass das Gerät mit Schimmel bedeckt wird.
7. Wenn es sich um zwei oder mehr verschiedene Fleischsorten handelt, wickeln Sie die Lebensmittel in einen Beutel, bevor Sie sie in den Steak Ager geben, um eine Kontamination durch den Kontakt zwischen den beiden Fleischsorten zu vermeiden. Dieses Produkt ist nur für Schweine- und Rindfleisch geeignet, andere Fleischsorten sind nicht erlaubt.
8. Wenn Flüssigkeit aus dem Fleisch austritt, muss es in einem Beutel verpackt werden, um das Problem zu vermeiden, dass die Produktstruktur nicht leicht zu reinigen ist.

### Klimamuster

Das Klimamuster ist die Raumtemperatur, bei der Sie das Gerät betreiben können, um die Kühlfunktion zu maximieren. Eine niedrigere oder höhere Raumtemperatur kann die Leistung des Geräts beeinflussen, was zu Temperaturschwankungen und zum Nichterreichen der gewünschten Temperatur führen kann.

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

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

**Bitte betreiben Sie das Produkt nur bei der angegebenen Raumtemperatur.**

## Sicherheitshinweise und Warnhinweise

1. Um Verletzungen oder Schäden am Steak Ager zu vermeiden, sollten ihn zwei oder mehr Personen gemeinsam auspacken.
2. Sollte das Produkt während des Transports beschädigt worden sein, wenden Sie sich bitte sofort an den Lieferanten, bevor Sie es verwenden.
3. Alle Verpackungen müssen vor dem Gebrauch entfernt werden, um eine schlechte Erdung oder erhöhte Geräusentwicklung zu vermeiden. Um die Stabilität der Aging-Maschine zu gewährleisten, stellen Sie bitte die Produktfüße entsprechend der Platzierung des Bodens ein.
4. Das Produktdesign ist aufrecht, und es muss eine ausreichende Belüftung an der Rückseite des Steak Ager gewährleistet sein, wenn es aufgestellt wird, um die Wärmeableitung zu erleichtern.
5. Eingebautes Produkt zur Beseitigung von Hindernissen in der Umgebung und zur Aufrechterhaltung der Luftzirkulation.
6. Die vier Füße des Geräts sind verstellbar. Es wird empfohlen, die Höhe der beiden hinteren Schrankfüße auf das Maximum einzustellen und dann die beiden vorderen Schrankfüße anzupassen, um das Gleichgewicht zu erreichen. Beim Einstellen der Höhe muss das Produkt leer sein.
7. Die LED ist nur für die Innenbeleuchtung des Produkts, nicht für die Raumbelichtung.
8. Wenn das Produkt eingebaut wird, lassen Sie bitte den Lüftungssockel offen.
9. Wenn der Steak Ager längere Zeit nicht benutzt wird, sollten Sie den Inhalt entleeren und mit Wasser reinigen, um das Gerät sauber zu halten.
10. Neben der vom Hersteller empfohlenen Methode dürfen keine mechanischen Geräte oder andere Methoden zur Beschleunigung des Abtauprozesses verwendet werden (z. B. Pusten, Schaufeln usw.).
11. Beschädigen Sie nicht die Kühlmittleitungen.
12. Außer dem vom Hersteller empfohlenen Typ dürfen Elektrogeräte nicht in der Speisekammer des Geräts verwendet werden.
13. Lagern Sie im Steak Ager keine Sprengstoffe, wie z. B. verbrennungsunterstützende Sprays.
14. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf zur Vermeidung von Gefahren kein nicht autorisiertes Fachpersonal das Produkt reparieren oder ersetzen, wenden Sie sich bitte sofort an den Lieferanten.

## Achtung

1. Achten Sie auf die Gefahr, dass Kinder in der Box eingeklemmt werden können
2. Lassen Sie Kinder das Produkt nicht alleine bedienen
3. Verwenden Sie keine elektrischen Geräte (z. B. Heizgeräte, elektrische Eismaschinen usw.) im Inneren des Geräts
4. Stellen Sie keine elektrischen Geräte oder schweren Gegenstände auf das Produkt
5. Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es nicht leer ist, da es sich sonst verformen kann
6. Bitte installieren Sie das Produkt an einem Ort, an dem die Steckdose zugänglich ist und der Kompressor nicht berührt werden kann
7. Wenn das Netzkabel oder die Lampe beschädigt ist, ist es zur Vermeidung von Gefahren verboten, Strom zu verwenden
8. Sollte eine Störung auftreten, trennen Sie bitte das Produkt vom Stromnetz, ziehen Sie den Stecker heraus, ziehen Sie nicht am Kabel, schalten Sie es aus oder entfernen Sie die Sicherung
9. Verbieten Sie die Verwendung brennbarer Sprays in der Nähe des Produkts
10. Es ist verboten, die Kühlmittleitung zu beschädigen. Wenn das Kühlmittel in der Rohrleitung in die Augen spritzt, kann dies zu schweren Verletzungen führen.
11. Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten zum Reinigen des Geräts, da brennbare Flüssigkeiten und deren Dämpfe eine Brandgefahr darstellen und eine Explosion verursachen können.
12. **WARNUNG** — Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
13. **WARNUNG** — Bringen Sie keine Mehrfachsteckdosen oder tragbaren Netzteile an der Rückseite des Geräts an.
14. **WARNUNG** — Das Kühlmittel und das Isolationsblasgas sind brennbar. Entsorgen Sie das Gerät nur bei einer autorisierten Entsorgungsstelle. Setzen Sie das Gerät keinen Flammen aus.

**Um Gefahren zu vermeiden, darf das Produkt nicht von autorisiertem Fachpersonal oder von Personen mit Fachlizenzen repariert oder ersetzt werden.**

## Tipps zur Entsorgung von Abfällen

1. Die Verpackung schützt das Produkt vor Beschädigungen während des Transports. Alle verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können wiederverwendet werden. Bitte helfen Sie mit: Entsorgen Sie die Verpackung entsprechend den Anforderungen des Umweltschutzes.
2. Um sich über die aktuellen Entsorgungswege zu informieren, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder die örtlichen Behörden.
3. Wenn Sie das Produkt entsorgen möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor: Entfernen Sie die Glastür, entfernen Sie das Regal, um zu verhindern, dass Kinder darauf klettern, entfernen Sie die Türdichtung, um Unfälle zu vermeiden, wenn Kinder darin spielen.
4. Da dieses Produkt entflammbare Kühlmittel und entflammbare Wärmedämmungsschaumstoffe verwendet, sollten Sie bei der Verschrottung des Produkts eine Beschädigung der Kühlleitung vermeiden; halten Sie es von Feuer fern und überlassen Sie es einem qualifizierten Recyclingunternehmen zur Entsorgung.

## Der Ort, den Sie für Ihr Steak Ager ausgewählt haben, sollte

1. Unbelastet und gut belüftet sein;
2. Von Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung entfernt sein;
3. Nicht zu feucht sein (Wäschekammer, Speisekammer, Badezimmer usw.);
4. Einen ebenen Boden haben;
5. Es muss eine standardmäßige und zuverlässige Stromversorgung vorhanden sein (Standardsteckdose nach Landesnorm, die mit der Erde verbunden ist); es wird NICHT empfohlen, eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel zu verwenden;
6. Lassen Sie die Steckdose mit einem Überspannungsschutz ausstatten;
7. Fern von Mikrowellenherden sein. Bestimmte Mikrowellenherde verfügen nicht über einen Welleninterferenzschutz. Wenn sie in einem Umkreis von 1 Meter um den Steak Ager aufgestellt werden, könnten sie den Betrieb des Steak Ager beeinträchtigen.


## Anweisungen zur Erdung

Bei der Installation des Geräts muss das Erdungskabel angeschlossen werden. Bitte verwenden Sie die geerdete Steckdose richtig, um den Austritt des Kabels zu verhindern und das Risiko eines Stromschlags zu verringern. Der Steak Ager ist mit einem geerdeten Netzkabel ausgestattet. Eine unsachgemäße Installation der Erdung kann zu einem elektrischen Schlag führen. Wenn Sie Fragen zur Erdungsinstallation haben, wenden Sie sich bitte an einen professionellen Elektriker oder an das Wartungspersonal.

**Hinweis: Wenn es in der Gegend häufig zu Blitzschlägen kommt, empfiehlt sich die Verwendung eines Stromschutzes.**

## R600a Warnung

Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit die folgenden Empfehlungen.

1. Dieses Gerät enthält eine geringe Menge des Kühlmittels R600a, das umweltfreundlich, aber brennbar ist. Es schädigt weder die Ozonschicht, noch verstärkt es den Treibhauseffekt.
2. Achten Sie beim Transport und bei der Installation darauf, dass die Rohrleitungen des Kühlmittelsystems nicht beschädigt werden. Das injizierte Kühlmittel kann Augenschäden oder Selbstentzündung verursachen.
3. Im Falle eines Unfalls sollten Sie sofort die Stromzufuhr des Geräts unterbrechen und den Kontakt mit offenen Flammen und Gegenständen, die Funken erzeugen können, vermeiden
4. Der Platz für die Platzierung des Produkts muss so bemessen sein, dass je 8 g Kühlmittel mehr als 1 m<sup>3</sup> Platz benötigt wird, und der Kühlmittelgehalt des Geräts ist auf dem Etikett angegeben.
5. Wenn Sie Bedürfnisse oder Vorschläge haben, informieren Sie bitte den Kundendienst
6. Warnung: Um die Gefahr zu vermeiden, die von instabilen Geräten ausgeht, müssen Reparaturen gemäß den Anweisungen durchgeführt werden
7. Das Symbol  ist eine Warnung, dass das Kühlmittel brennbar ist! Warnung! Brand- und Entzündungsgefahr!

**Achtung:**

Wenn der Steak Ager auf "OFF" steht:

- Bitte nehmen Sie alle Waren aus dem Steak Ager heraus;
- Bitte halten Sie den Steak Ager sauber

**Warten Sie 24 Stunden, bevor Sie den Steak Ager einschalten. Während dieser Zeit empfehlen wir Ihnen, die Tür offen zu lassen, um eventuelle Restgerüche zu beseitigen.**

## Vor dem Beladen und Einstecken des Steak Ager

**Empfehlungen:**

Der Steak Ager sollte bei geeigneter Umgebungstemperatur installiert werden (siehe Ende des Benutzerhandbuchs). Wenn die Temperatur über oder unter dem Umgebungstemperaturbereich liegt, wirkt sich dies auf die Temperaturschwankungen aus und die Kühlleistung kann nicht erreicht werden.

## Installation Ihres Steak Ager

Packen Sie den Steak Ager aus und entfernen Sie alle Schutz- und Klebestreifen rund um den Steak Ager und im Inneren des Gerätes. Der Steak Ager muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist. Lösen Sie das Netzkabel. Bewegen Sie Ihren Steak Ager an seinen endgültigen Standort. Der Steak Ager sollte an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem der Kompressor keinen physischen Kontakten ausgesetzt ist.

**Nivellierung Ihres Steak Ager:** Der Steak Ager muss nivelliert werden, BEVOR der Steak Ager geladen wird.

Ihr Steak Ager ist mit 4 verstellbaren Füßen ausgestattet, um das Nivellieren zu erleichtern. Es wird empfohlen, die hinteren Füße bis zum Maximum anzuziehen und die vorderen Füße zu verstellen, um den Steak Ager zu nivellieren.

## INSTALLATIONSANLEITUNG FÜR DEN EINBAU-STEAK AGER

### *NUR FÜR STEAK AGER MIT FRONTENTLÜFTUNG*

**Anwendungsschritte**

1. Vor der Verwendung des Produkts wird empfohlen, das Innere des Kühlschranks (Steakschrank) mit Wasser zu reinigen und die Tür für mehr als 24 Stunden offen zu lassen, um den Restgeruch im Gerät zu entfernen.
2. Bitte stellen Sie die Temperatur auf 1°C und die Luftfeuchtigkeit auf 82% ein, was die beste Temperatur für gekochtes Rind- und Schweinefleisch ist.
3. Das Fleisch muss frisch sein, höchstens 5 Tage nach der Schlachtung
4. Wir empfehlen das beste gekochte Rindfleisch: Verwenden Sie junges Rindfleisch mit Fett und Marmorierung
5. Hängen Sie das ganze Stück Fleisch auf das Gestell oder legen Sie die geschnittenen Stücke auf das Regal

**Installationsanleitung**

1. "Einbau"-Steak Ager haben eine Frontentlüftung, sind aber nicht für die vollständige Integration hinter einer Schranktür vorgesehen.
2. Bitte beachten Sie bei der Installation des Einbau-Steak Ager das Installationsschema. Nicht weniger als das minimale Einbaumaß.
3. Einbau-Steak-Ager saugen die Luft rechts vom Lüftungsrahmen an und blasen sie links vom Lüftungsrahmen unter der Vordertür aus.
4. "Einbau"-Steak Ager haben einen Netzschalter auf dem Bedienfeld, so dass der Standort der Steckdose nicht entscheidend ist.
5. Der Steak Ager benötigt einen Standard 240 Volt/10 Ampere Stromanschluss. (Oder gemäß den Spezifikationen der verschiedenen Länder).
6. Das Netzkabel ist 2,0 m lang und befindet sich von der Vorderseite des Gehäuses aus gesehen auf der rechten Seite hinten.
7. Wie die meisten heutigen Geräte verfügt auch der Steak Ager über empfindliche elektronische Bauteile, die durch Blitzschlag und Störungen in der Stromversorgung beschädigt werden können. Es wird daher empfohlen, einen Überspannungsschutz zu verwenden, um derartige Probleme zu vermeiden.
8. Beim Einbau einer Holztür muss eine Entlüftung an der Tür für den eingebauten Steak Ager vorgesehen werden.

In warmen Klimazonen MUSS an der hinteren Oberseite der hinteren Trennwand oder an der Oberseite einer der beiden Seiten der Trennwand ein Lüftungsschlitz oder ein Lüftungsgitter mit einer Mindestgröße von 200 mm x 40 mm ausgeschnitten werden, damit kühle Frischluft ungehindert in den 30-mm-Spalt an der Rückseite des Schrankes strömen kann.

Diese Entlüftung oder dieses Gitter darf nicht auf der gleichen Seite wie andere Geräte, z.B. Öfen, oder in einem geschlossenen Bereich ohne Zugang zu frischer, kühler Luft geöffnet werden. Die Nichteinhaltung der oben genannten Spezifikationen kann zum Erlöschen der GARANTIE führen.

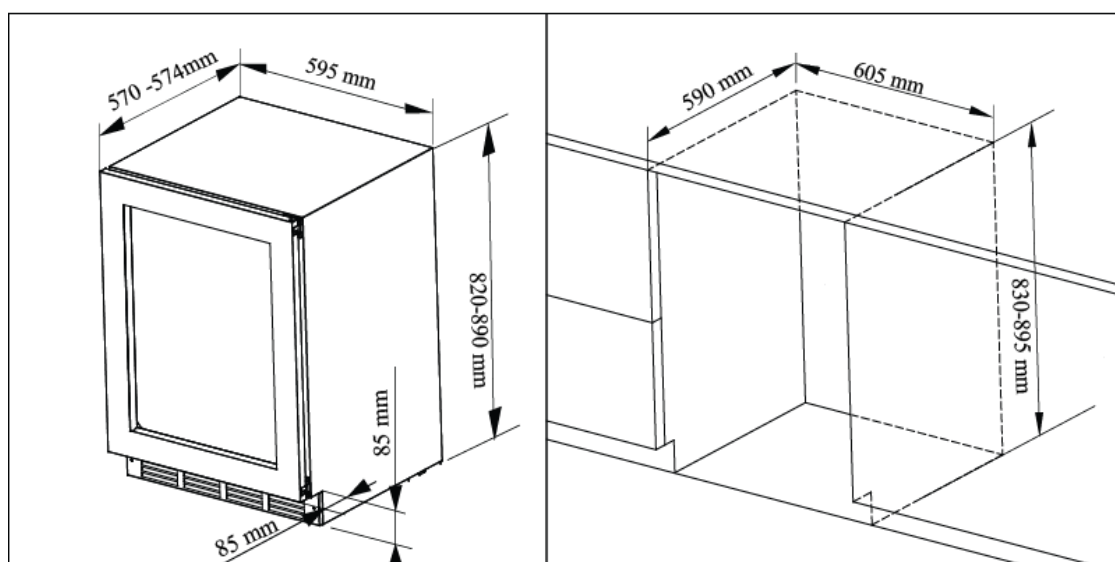
## Einbauzeichnungen für den Einbau-Steak-Age

VI46SA, VI60SA, VI120SA, VI180SA können freistehend oder als Einbauversion installiert werden.

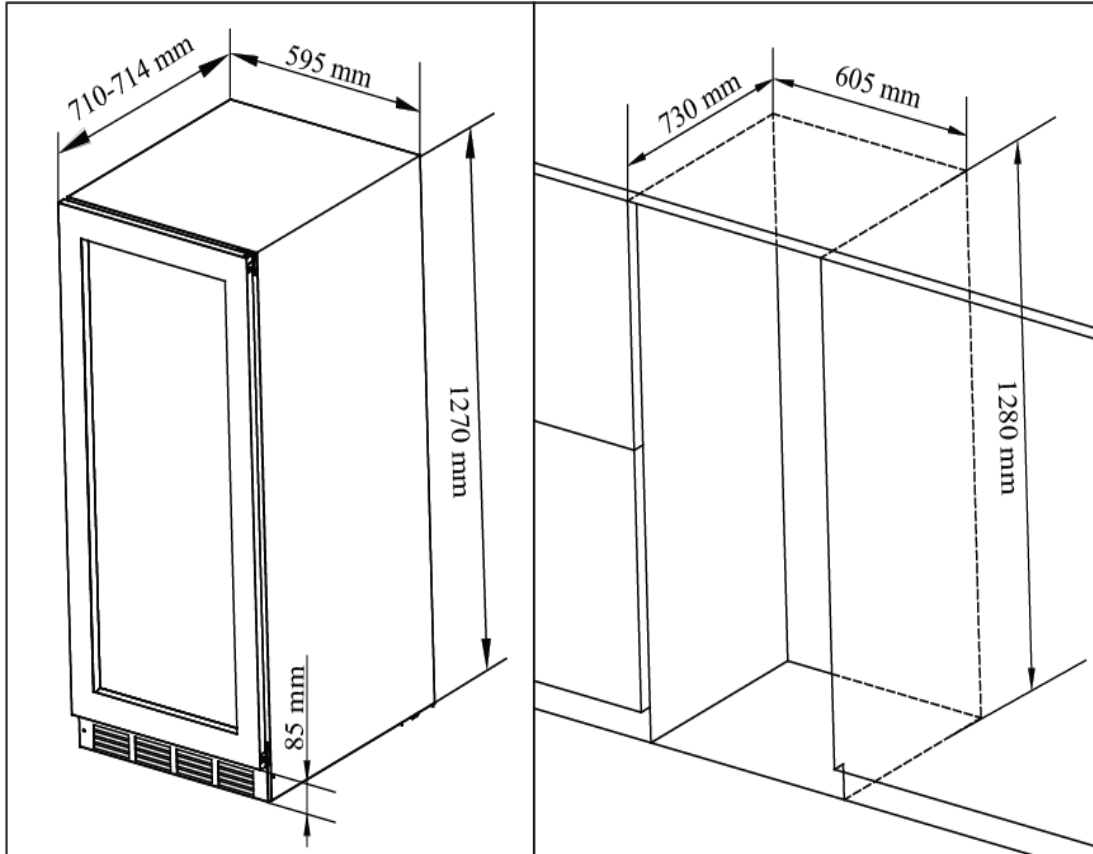
Die spezifischen Einbaumaße entnehmen Sie bitte dem folgenden Einbauschema

**Hinweis: Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker nach der Installation zugänglich ist.**

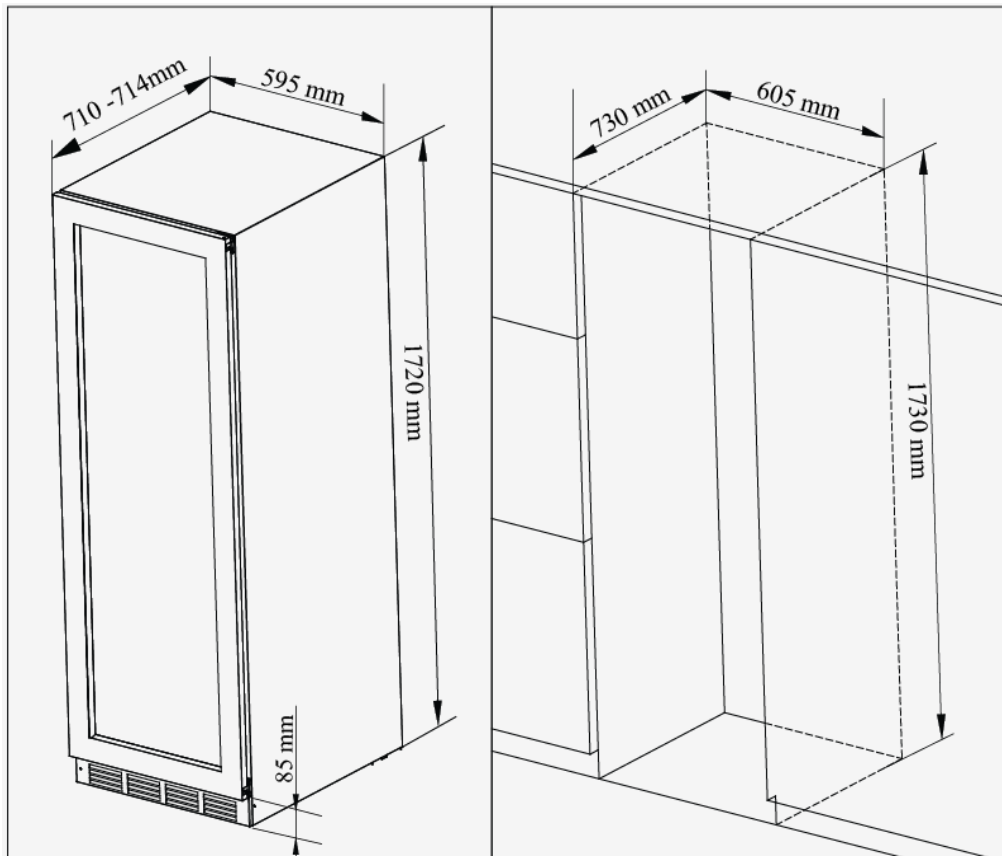
7525.0100



7525.0105



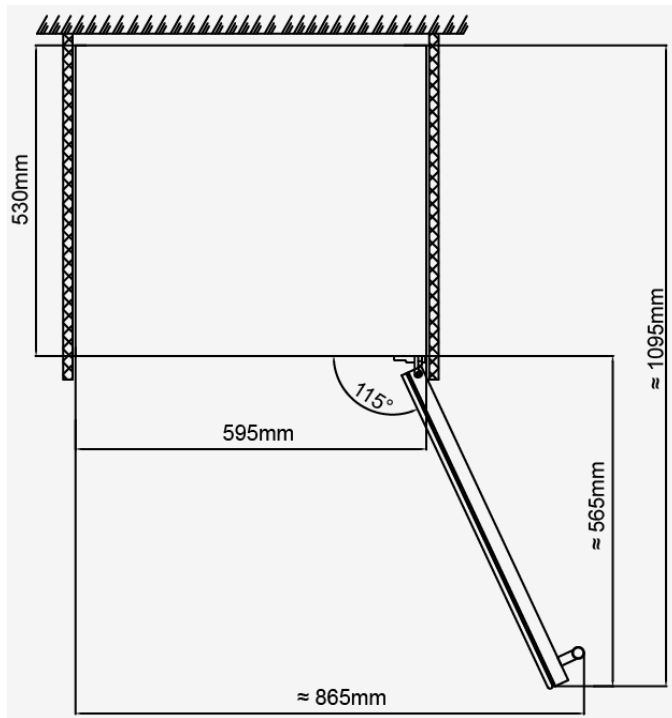
7525.0110



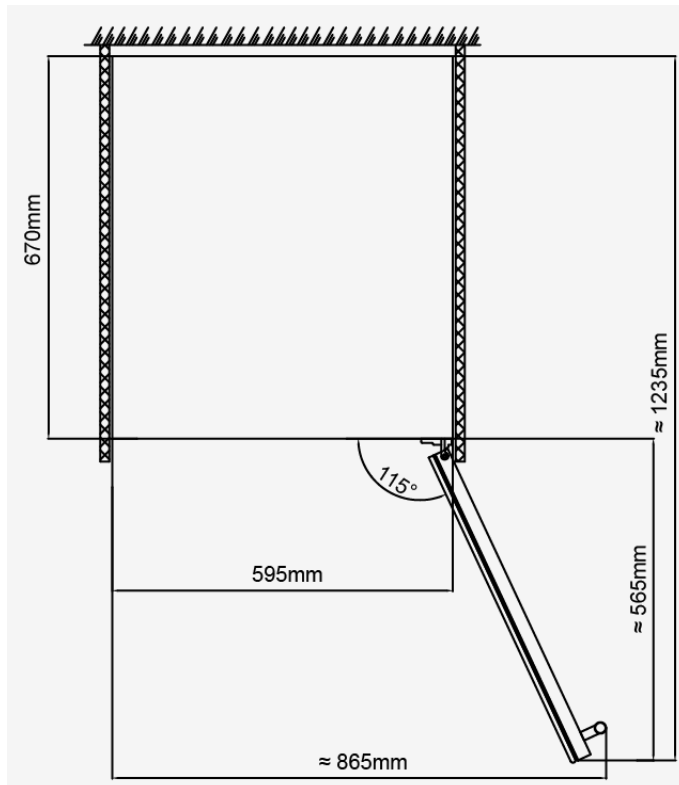


## Zeichnungen der offenen Winkelgröße

7525.0100

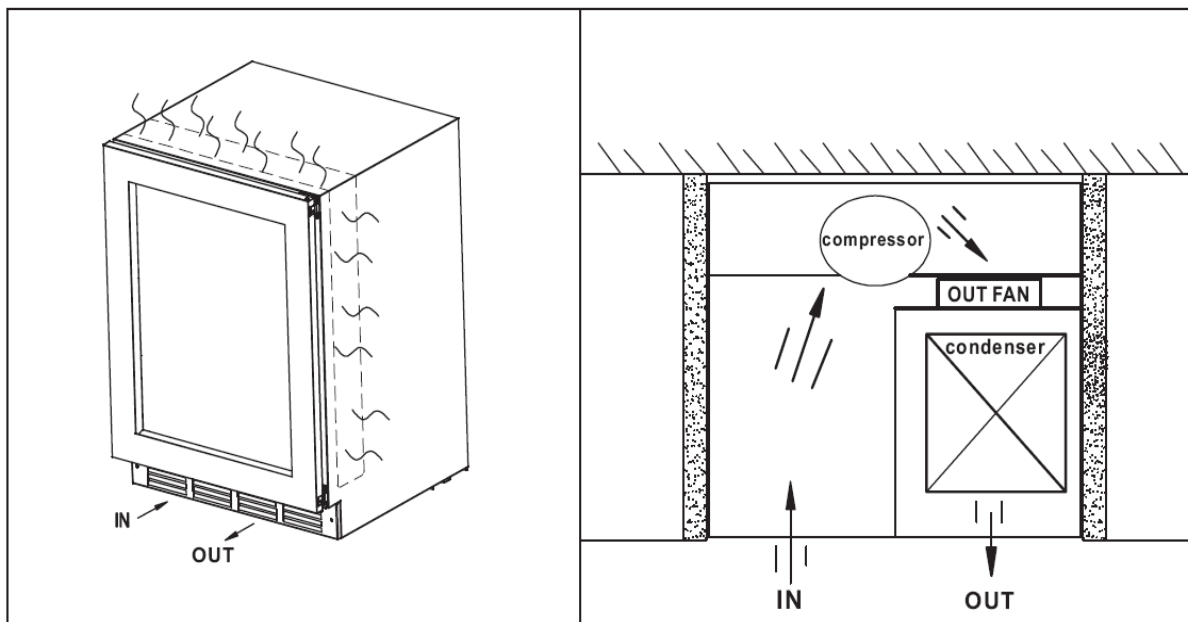


7525.0105 / 7525.0110



## Beschreibung des Kühlersystems

Die Steak Ager-Modelle verwenden eine seitliche Anti-Tau-Röhre und ein unabhängiges Kühlsystem.



## Schalten Sie Ihren Steak Ager ein

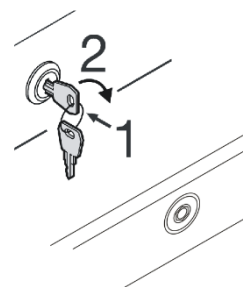
1. Die zulässige Spannung und Frequenz sind auf dem Typenschild angegeben, die Steckdose muss ordnungsgemäß geerdet und durch eine Sicherung geschützt sein.
2. Die Steckdose darf sich nicht direkt hinter dem Steakgerät befinden und muss leicht zugänglich sein.
3. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Verlängerungsstecker, um den Steak-Ager anzuschließen.
4. Verwenden Sie keine eigenständigen Wechselrichter oder Energiesparstecker, da sonst die Gefahr besteht, dass die elektronische Steuerung beschädigt wird.
5. Schauen Sie nicht aus nächster Nähe direkt auf die Lichtlinie, das schadet Ihren Augen.
6. Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein, indem Sie **einige Sekunden lang** auf den Netzschalter drücken.

Wenn Sie den Steak Ager zum ersten Mal benutzen (oder den Steak Ager neu starten, nachdem er längere Zeit ausgeschaltet war), kann es zu einer Abweichung von einigen Grad zwischen der von Ihnen gewählten Temperatur und der auf der LED-Anzeige angezeigten Temperatur kommen. Das ist normal und hängt mit der Länge der Aktivierungszeit zusammen. Wenn der Steak Ager ein paar Stunden läuft, wird sich alles stabilisieren.

**Wichtig: Wenn das Gerät ausgesteckt, die Stromversorgung unterbrochen oder ausgeschaltet wird, warten Sie 3 bis 5 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten. Der Steak Ager startet nicht, wenn Sie versuchen, ihn vor dieser Zeitspanne neu zu starten.**

## Sicherheitsschloss

Die Ausreifungsmaschine ist mit einem Schloss ausgestattet (nicht alle Produkte verfügen über ein Schloss, bitte konfigurieren Sie es entsprechend dem jeweiligen Produkt). Wie in der Abbildung dargestellt, um 90° drehen, in Richtung von Abbildung 2 entriegeln, von 2 aus um 90° umkehren und die Sicherheitsverriegelung in Richtung von Abbildung 1 verriegeln.



## Betriebsgeräusche

Um die gewünschten Temperatureinstellungen zu erreichen, kann unser Steak Ager, wie alle Produkte, die mit Kompressoren und Ventilatoren arbeiten, die folgenden Geräusche erzeugen. Diese Geräusche sind normal und können wie folgt auftreten:

1. Glickerndes Geräusch - verursacht durch das Kühlmittel, das durch die Spulen des Geräts fließt.
2. Knackende/ploppende Geräusche - entstehen durch das Zusammenziehen und Ausdehnen des Kühlmittels zur Kälteerzeugung.
3. Betriebsgeräusch des Ventilators - zur Umwälzung der Luft im Steak Ager
4. "Pa Pa"-Geräusch - Startgeräusch des Magnetventils
5. "Zischendes" Geräusch: Es wird durch das in der Rohrleitung fließende Kühlmittel verursacht, nachdem das Magnetventil des Systems geöffnet wurde.

Die individuelle Lärmwahrnehmung steht in direktem Zusammenhang mit der Umgebung, in der sich der Steak Ager befindet, sowie mit der Art der Modelle. Unsere Steak Ager entsprechen den internationalen Standards für solche Geräte. Wir werden immer unser Möglichstes tun, um unsere Kunden zufrieden zu stellen, aber wir werden die Ware nicht aufgrund von Reklamationen, die auf normalen Betriebsgeräuschen beruhen, zurücknehmen.

## Tipps zum Start

1. Reinigen Sie das Innere des Steak Ager mit einem Desinfektionsmittel, das nicht aggressiv sein sollte.
2. Falls bestellt: Packen Sie die Salzblöcke aus und entfernen Sie die Folie. Legen Sie die Salzblöcke in die Edelstahlwanne und stellen Sie die Wanne auf den Boden des Schrankes. Bitte prüfen Sie alle 2-3 Tage, ob sich noch Wasser auf den Salzblöcken befindet, und wenn ja, entfernen Sie das Wasser bitte.
3. Die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit sind bereits auf 1°C und 85% Luftfeuchtigkeit eingestellt, was die perfekte Einstellung für die Trockenreifung von Rind- und Schweinefleisch ist.
4. Das Fleisch für die Trockenreifung muss frisch sein, perfekt wäre max. 5 Tage nach der Schlachtung. Auch vakuumgereiftes Fleisch kann verwendet werden, jedoch maximal 14 Tage lang (bitte Folie entfernen)
5. Unsere Empfehlung für das beste Dry-Aged-Beef: Verwenden Sie Fleisch von einem jungen Rind mit einer normalen Fettschicht und guter Marmorierung.
6. Hängen Sie die komplette Rückseite auf die Bügel Ihres Steak Ager oder legen Sie die einzelnen Teile in die Regale.
7. Belastbarkeit: Max. 2x halbe Kotelettstreifen am Knochen mit einer Länge von 0,5m, daher werden 2 Bügel benötigt.
8. Belastbarkeit mit Einlegeböden: max. 20 kg Einzelstücke oder Zuschnitte passen auf Einlegeböden.
9. Achten Sie bei der Reifung einzelner Teilstücke in den Regalen auf eine schützende Fettschicht, die einen zu großen Verlust verhindert, und lassen Sie sie nach Möglichkeit am Knochen reifen. Idealgröße ca. 2-4 kg / Zuschnitt.
10. Bitte tragen Sie bei jedem Kontakt mit dem Fleisch Schutzhandschuhe, berühren Sie das Fleisch NICHT ohne Handschuhe!
11. Die perfekte Reifezeit liegt zwischen 25 und 28 Tagen, aber auch mehr als 4 Wochen sind möglich.

## Temperatureinstellung

**Wichtig: Die LED-Anzeige gibt die tatsächliche Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Schrank an.**

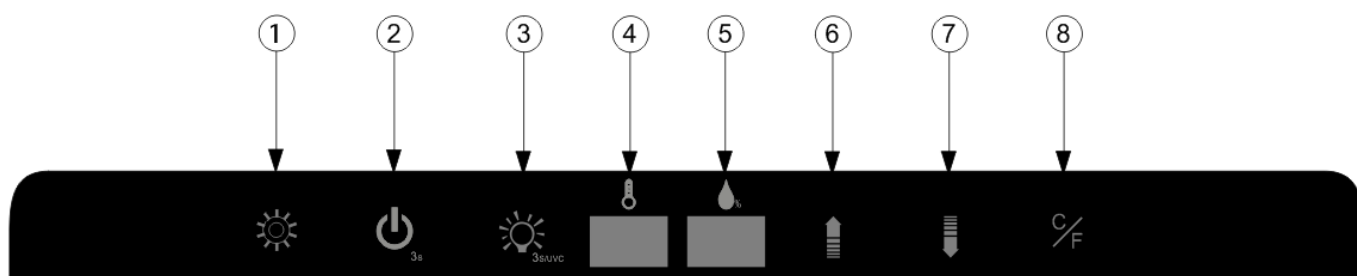
Die Temperatureinstellungen sind werkseitig wie folgt voreingestellt. Bei einer Stromunterbrechung werden alle vorherigen Temperatureinstellungen automatisch gelöscht und das Gerät kehrt zu den voreingestellten Temperaturwerten zurück. Die Elektroplatine aller Modelle ist mit einer Speicherfunktion ausgestattet.

**Es ist wichtig zu verstehen, dass es einen Unterschied zwischen der Temperatur im Inneren des Steak Ager und der Temperaturanzeige auf dem Display gibt: Wenn der Steak Ager voll beladen ist, müssen Sie etwa 12 Stunden warten, bis Sie die Auswirkungen der Temperaturanpassung bemerken.**

Wenn die Temperatur einmal eingestellt ist, verstellen Sie sie bitte nicht häufig. Der Thermostat hält die Temperatur im Inneren des Steak Ager in einem Bereich von +/- 2°C. Die thermische Trägheit des Steak Ager und des Glases ist jedoch so groß, dass die tatsächliche Temperatur des Steak Ager innerhalb dieses Temperaturbereichs nur um 0,5°C bis 1°C schwanken wird.

## Bedienungsanleitung der Temperaturanzeigetafel

### Anleitung zum Betrieb des LED-Panels



➤ ① **Funktionsschalter-Taste:**

Drücken Sie einmal, das Fenster ④ und das Fenster ⑤, um die Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsfunktion umzuschalten, und drücken Sie die Taste ⑥ oder ⑦, um die Temperatur und Luftfeuchtigkeit zu erhöhen oder zu verringern.

➤ ② **ON/OFF der Netzschalter:**

Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um das Gerät auszuschalten. Bemerkung: Mit Ausnahme des Lichtschalters schalten sich die anderen Funktionen aus, wenn das Gerät ausgeschaltet wird. Drücken Sie erneut (ohne Verzögerung), das Gerät schaltet sich ein.

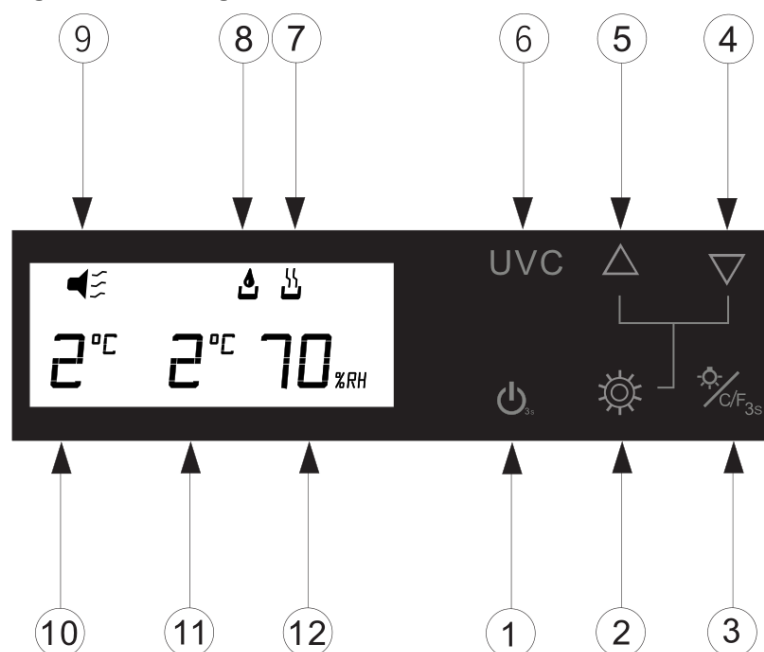
➤ ③ **Anweisung zur Steuerung des UV-Systems**

1. Automatische Steuerung: Der Steak-Ager ist eingeschaltet. Wenn das UV-Licht nicht vom Bediener eingeschaltet wird, schaltet sich das UV-Licht alle 24 Stunden ein. Die Zeiten betragen 1 Stunde. Das bedeutet, dass das UV-Licht alle 24 Stunden für 1 Stunde eingeschaltet wird.
2. Manuelle Steuerung: Der Steak-Ager ist eingeschaltet. Bitte drücken Sie diese Taste 3 Sekunden lang, das UV-Licht wird immer eingeschaltet sein. Bitte drücken Sie die Lichttaste erneut 3 Sekunden lang, dann schaltet sich das UV-Licht aus.
3. Wenn das UV-Licht eingeschaltet ist, wird das UV-Licht bei geöffneter Tür ausgeschaltet und leuchtet, wenn die Tür geschlossen ist.

**Hinweis: Die Lebensdauer der UV-Lampe beträgt 12 Monate. Bei Überschreitung der Lebensdauer wird die Virenschutzwirkung der UV-Lampe stark reduziert.**

- ④ **Anzeigefenster:** Anzeige der aktuellen Temperatur,
- ⑤ **Anzeigefenster:** Anzeige der aktuellen Luftfeuchtigkeit
- ⑥ **Taste für die Erhöhung der Temperatur/Luftfeuchtigkeit :**  
Einmal drücken, Temperatur / Luftfeuchtigkeit wird um 1 Grad Celsius / 1%RH erhöht.
- ⑦ **Taste für die Reduzierung der Temperatur/Luftfeuchtigkeit :**  
Einmal drücken, Temperatur / Luftfeuchtigkeit wird um 1 Grad Celsius / 1%RH gesenkt.
- ⑧ **C/F Funktionstasten zur Umwandlung der Anzeige:**  
Stellen Sie die Anzeige auf Grad Celsius / Fahrenheit um, bei jedem Drücken dieser Taste wird das Anzeigefenster in Grad Celsius oder Fahrenheit umgestellt.

### Bedienungsanleitung für LCD-Anzeige



- ① **Netzschalter:**  
Einschalt-Status: Drücken Sie weiterhin den Netzschalter und das Fenster ⑪ zählt von 3-2-1 herunter, dann schaltet sich das gesamte Steak-Gerät aus.  
Standby-Zustand: Drücken Sie 3 Sekunden lang ununterbrochen und schalten Sie das Gerät ein.
- ② **Funktionstaste/Schalttaste:**  
Drücken Sie es jedes Mal, das Fenster ⑪ und ⑩ zum Umschalten, Drücken Sie ④ und ⑤, um Temperatur und Luftfeuchtigkeit höher und niedriger einzustellen.
- ③ **Licht/Fahrenheit/Celsius Umschalttaste:**  
Drücken Sie die Leuchte jedes Mal, die Leuchte wird ein- oder ausgeschaltet. Drücken Sie 3 Sekunden und die Anzeige wird in Celsius oder Fahrenheit umgestellt.
- ④ **Taste zum Senken:** Die Temperatur oder Luftfeuchtigkeit sinkt um 1°C oder 1% pro Druck.
- ⑤ **Taste zum Erhöhen:** Die Temperatur oder Luftfeuchtigkeit steigt um 1°C oder 1% pro Druck.

➤ **⑥ Anweisung zur Steuerung des UV-Systems**

1. Automatische Steuerung: Der Steak-Ager ist eingeschaltet. Wenn das UV-Licht nicht vom Bediener eingeschaltet wird, schaltet sich das UV-Licht alle 24 Stunden ein. Die Zeiten betragen 1 Stunde. Das bedeutet, dass das UV-Licht alle 24 Stunden für 1 Stunde eingeschaltet wird.
2. Manuelle Steuerung: Der Steak-Ager ist eingeschaltet. Bitte drücken Sie die Lichttaste 3 Sekunden, das UV-Licht wird immer eingeschaltet sein. Bitte drücken Sie die Lichttaste erneut 3 Sekunden lang, dann schaltet sich das UV-Licht aus.
3. Wenn das UV-Licht eingeschaltet ist, wird das UV-Licht bei geöffneter Tür ausgeschaltet und leuchtet, wenn die Tür geschlossen ist.

**Hinweis: Die Lebensdauer der UV-Lampe beträgt 12 Monate. Bei Überschreitung der Lebensdauer wird die Virenschutzwirkung der UV-Lampe stark reduziert.**

- **⑦ Befeuchtungssystem:** Zeigt an, dass die Befeuchtungsfunktion gestartet ist.
- **⑧ : Entfeuchtungsanlage:** Zeigt an, dass die Entfeuchtungsfunktion gestartet ist.
- **⑨ Das Fehlersystem:** Zeigt an, dass die Fehlermeldungsfunktion gestartet ist.
- **⑩ Einstellung der Temperaturanzeige:** Anzeige der eingestellten Temperatur
- ⑪ Anzeige der aktuellen Temperatur:** Anzeige der aktuellen Innentemperatur
- ⑫ Anzeige der Luftfeuchtigkeit:** Anzeige der eingestellten und der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit.

## **Auftausystem**

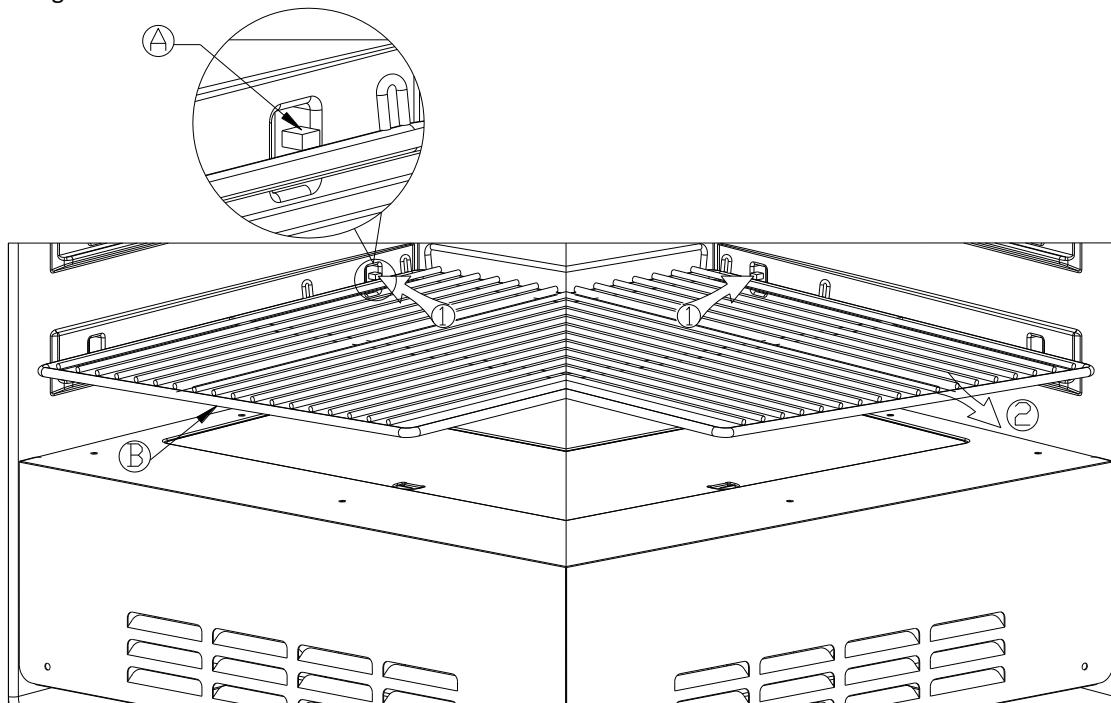
Das Produkt verfügt über ein automatisches Umlauf-Abtausystem. Der Steak-Ager kann automatisch abtauen, wenn der Kompressor gestoppt wird und die Zeitmessung erfolgt. Das Frostwasser wird automatisch aus dem Lagerraum der Reifemaschine abgelassen. Das im Behälter kondensierte Wasser wird durch den Kompressor in Wärme oder Verdampfung umgewandelt, das verbleibende Wasser hält die Luftfeuchtigkeit im Schrank. Alle Geräte sind mit einer doppelschichtigen Low-E-Glastür ausgestattet, die mit einer dritten inneren Acrylschicht versehen ist, um die Kondensation auf der Glastür zu minimieren.

Der Steak Ager ist nicht völlig dicht; Frischluft kann durch das Abflussrohr eindringen.

**Hinweise:** Während des Kühlzyklus wird Wärme abgegeben und über die Außenflächen des Steak Agers verteilt. Vermeiden Sie es, die Oberflächen während dieser Zyklen zu berühren.

## Entfernen des Regals

Entnahme des Regals: Gemäß der untenstehenden Zeichnung drücken Sie eine Seite des Regalbegrenzungsstifts ①, ziehen Sie das Regal heraus und entfernen Sie es von der anderen Seite der Halterung ①, dann nehmen Sie das Regal entsprechend der Pfeilmarkierung ② ab. Der Einbau der Regale erfolgt im Gegensatz zur Entnahme der Regale.



1- „A “ ist der Regalbegrenzungsstift

2- „B “ ist Regal

## Beschreibung des Befeuchtungssystems

Dieses Produkt verfügt über eine automatische Befeuchtungsfunktion. Das Befeuchtungssystem befindet sich in der Lüfterabdeckung. Wenn kein Wartungsbedarf besteht, ist es verboten, sie zu öffnen und herauszuziehen!

## Anweisungen zum Hinzufügen von Wasser und zum Ersetzen von saugfähiger Baumwolle

Hinweis: Bei 7525.0100 muss das Wasser manuell hinzugefügt werden. 7525.0105, 7525.0110 haben eine automatische Wasserzugabefunktion.

### SEHR WICHTIGER HINWEIS:

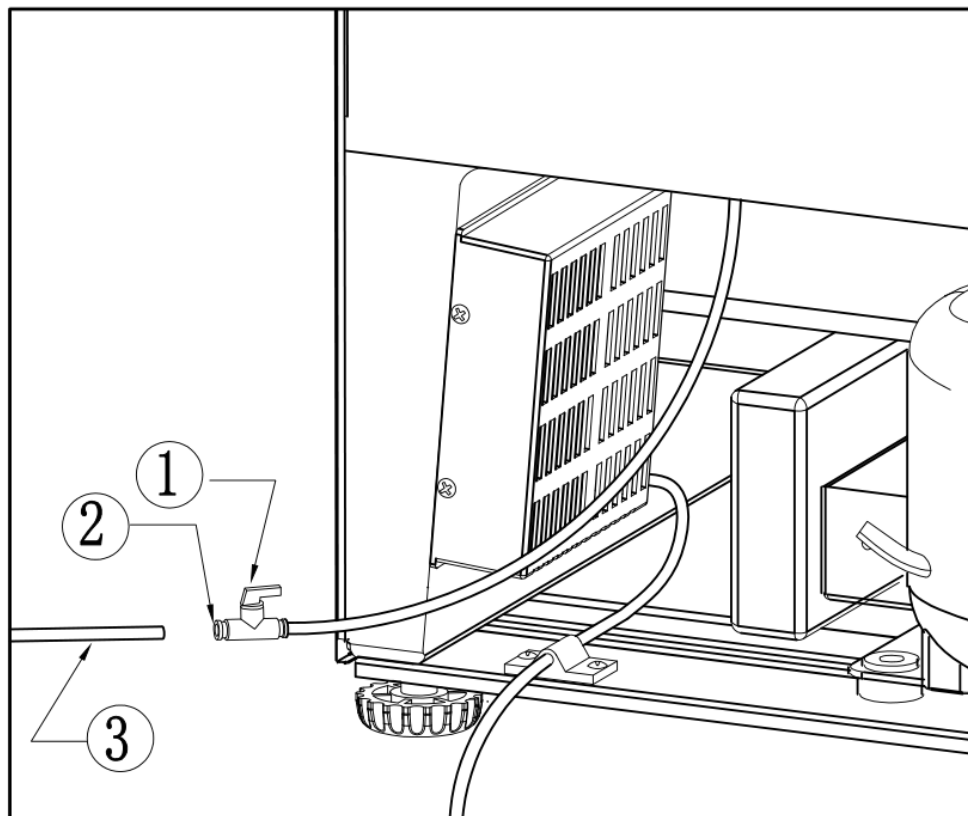
In der Nähe des Standorts von 7525.0105/ 7525.0110 muss reines Wasser vorhanden sein.

Bevor Sie den Steak-Ager verwenden, schließen Sie zuerst die Wasserzuleitung<sup>③</sup> an und öffnen Sie dann das Einlassventil<sup>①</sup>, um sicherzustellen, dass Wasser in den Wassertank gelangt.

① Wassereinlassventil

② Wasserzulauf

③ Wasserzulaufrohr



Dieses Produkt verfügt über eine Funktion zur Erinnerung an das Auffüllen von Wasser. Wenn der Wassertank zu wenig Wasser enthält, ertönt ein akustisches Signal. Gleichzeitig wird im Anzeigefenster "E5" angezeigt, um auf eine Wassermangelstörung hinzuweisen. Wenn dieser Fehler auftritt, blinkt die Beleuchtungslampe.

Zu diesem Zeitpunkt ist es notwendig, Wasser manuell hinzuzufügen. Das Anzeigefeld "E5" verschwindet automatisch innerhalb von 10 Sekunden nach Beendigung der Wasserzugabe, und die Beleuchtungslampe blinkt nicht mehr.

**Hinweis:** Das zugesetzte Wasser erfordert im Allgemeinen **reines Wasser, Mineralwasser, destilliertes Wasser und anderes Wasser mit weniger Verunreinigungen. Geben Sie kein** schmutziges Wasser mit mehr Verunreinigungen und Verschmutzungen hinzu, um die Qualität und den Geschmack des Fleisches im Steak Ager nicht zu beeinträchtigen!

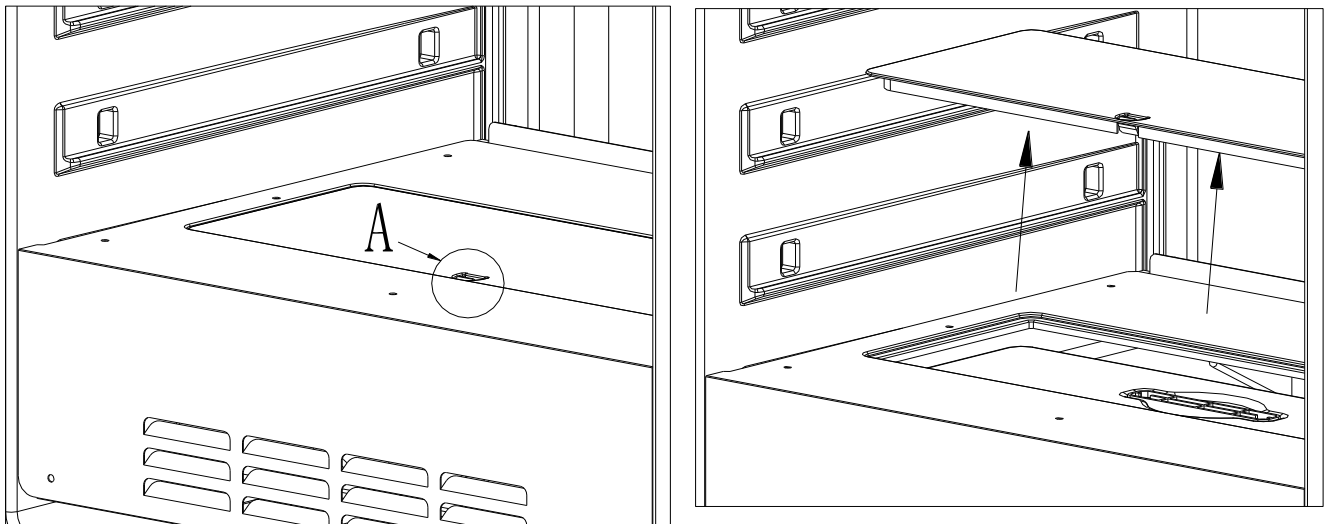


7525.0100: Das Folgende ist ein schematisches Diagramm zum Hinzufügen von Wasser und zum Ersetzen von saugfähiger Baumwolle:

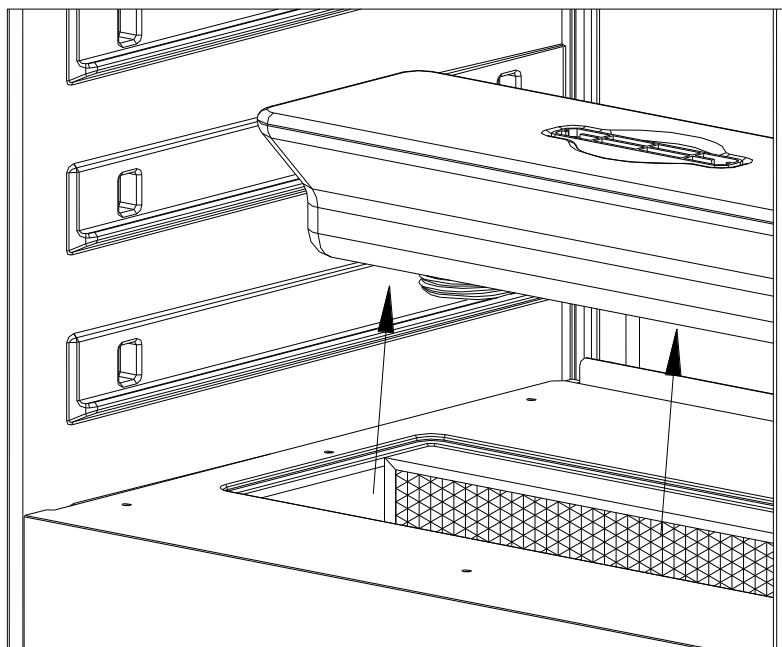
## 7525.0100 Wasser manuell hinzufügen

Die Schritte sind unterteilt in: 1.2.3.4 Schritte

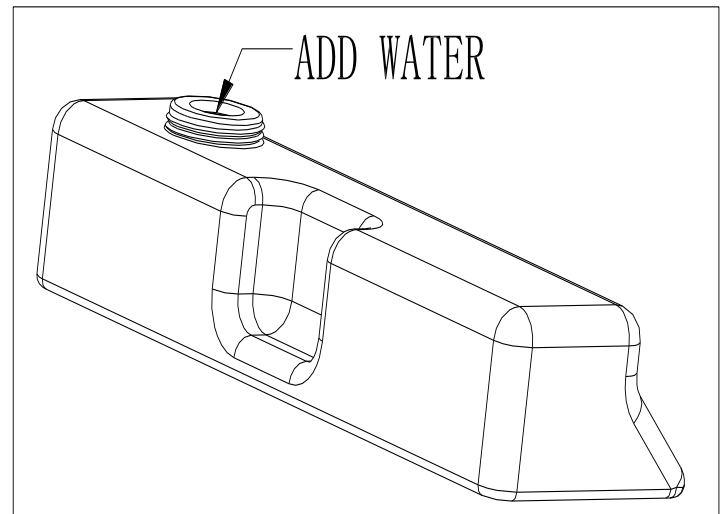
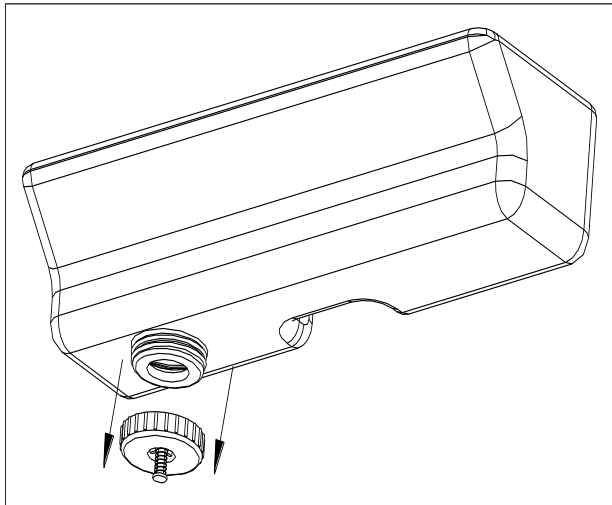
1. Öffnen Sie den Wassertankdeckel A gemäß dem Pfeil



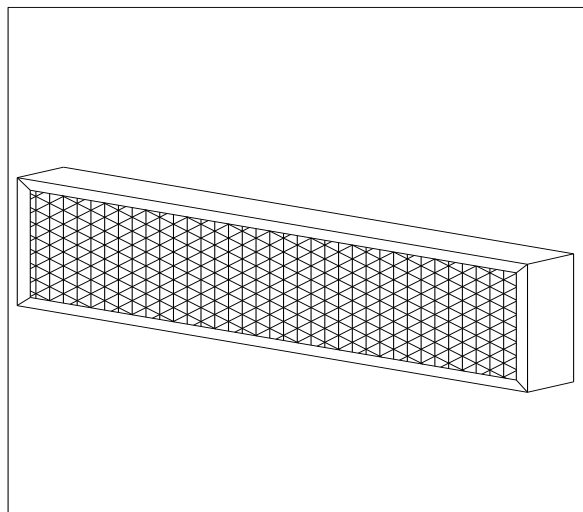
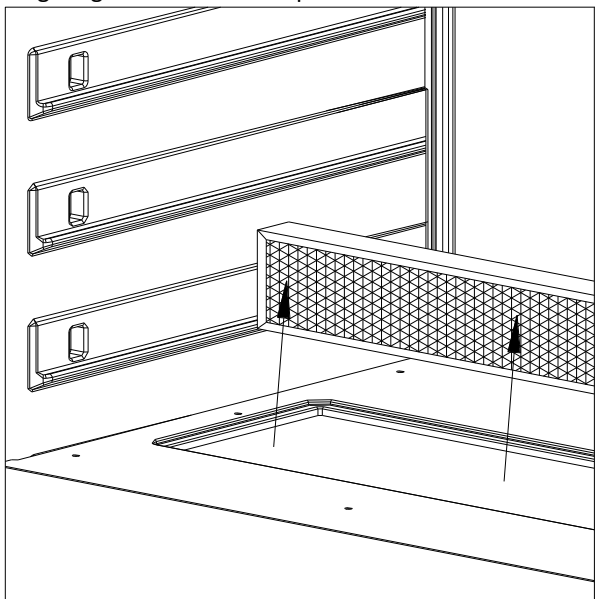
2. Nach dem Öffnen des Wassertankdeckels sehen Sie den Wassertank, nehmen Sie den Wassertank entsprechend der Pfeilrichtung heraus;



3. Drehen Sie dann den Wassertankdeckel am Boden des Wassertanks. Nach dem Öffnen können Sie Wasser hinzufügen. Geben Sie das Wasser nach der Zugabe zurück in das Gerät, decken Sie den Wassertankdeckel ab und schließen Sie den Vorgang der Wasserzugabe ab.



4. Ersetzen Sie die saugfähige Watte. Nehmen Sie die Wassertankbaugruppe heraus und wechseln Sie die saugfähige Baumwolle entsprechend der Ansicht aus.

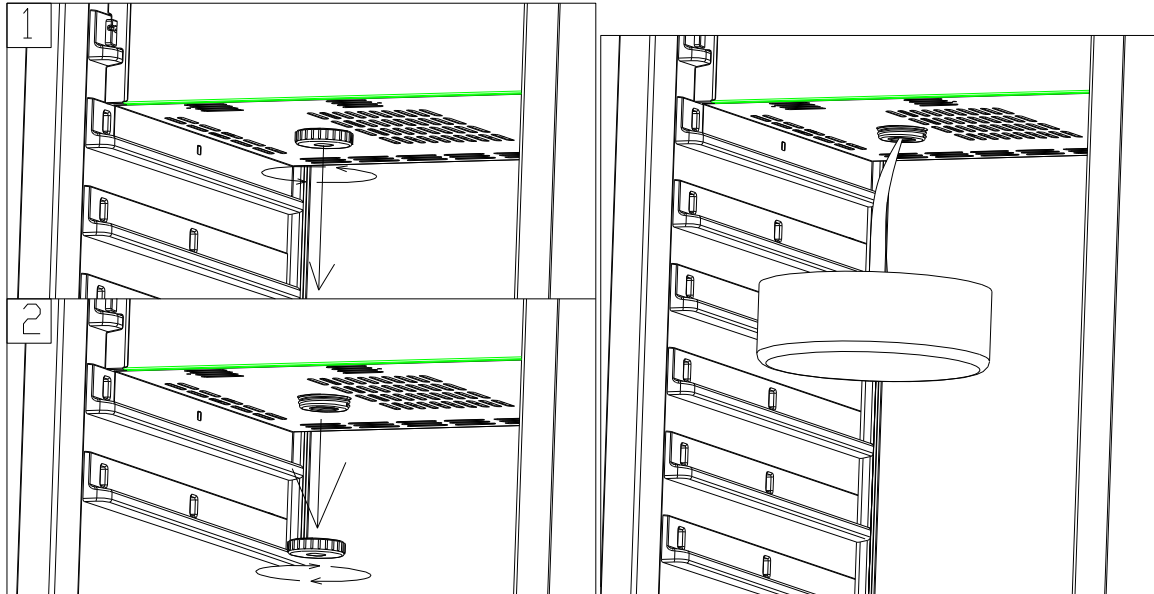


## 7525.0105/7525.0110 automatischer Wasserwechsel und Austausch von saugfähigen Baumwollschichten.

Die Schritte sind unterteilt in: 1.2.3 Schritte

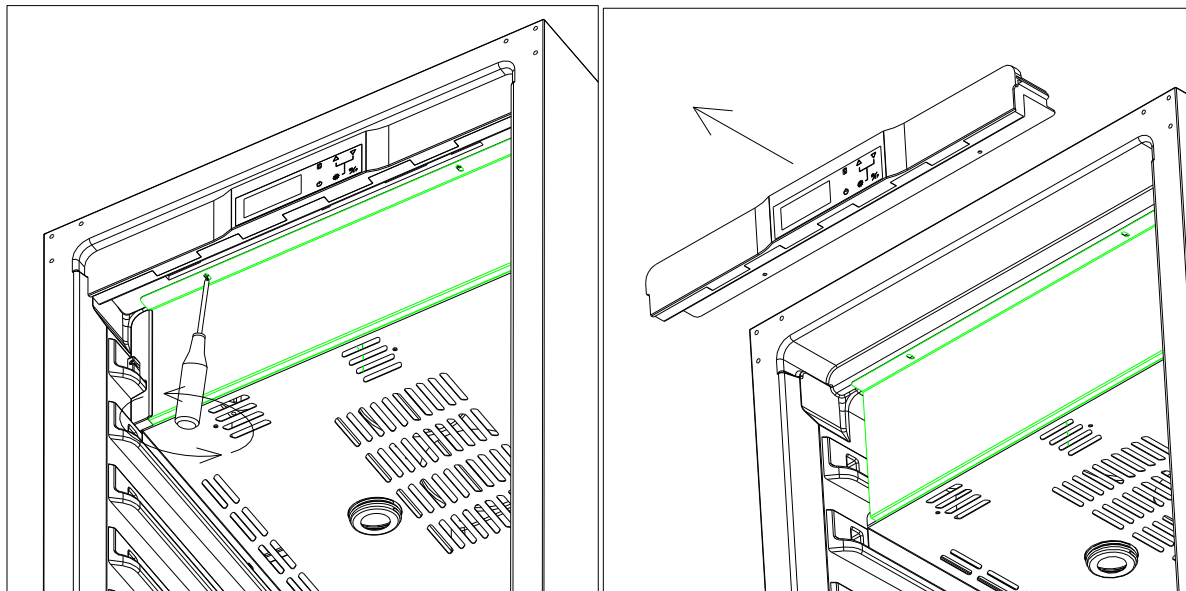
Hinweis: Der Wasserquellenschalter der Maschine muss vor dem Betrieb ausgeschaltet werden!

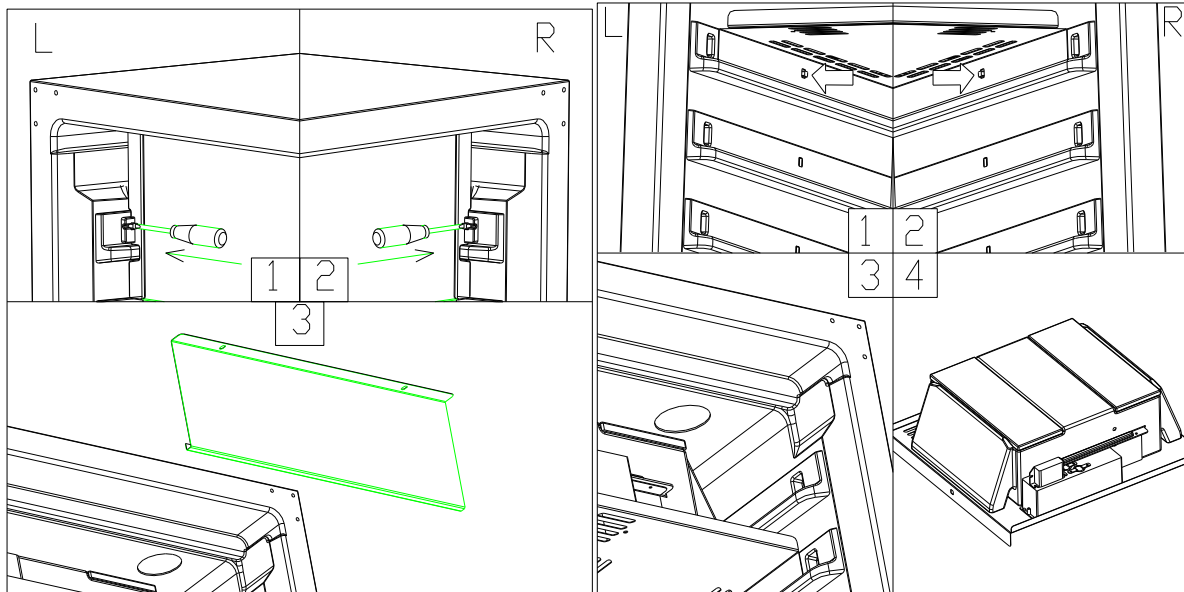
1. Stellen Sie einen 2-Liter-Wasserbehälter unter den Abfluss und schrauben Sie dann den Abflussdeckel ab, um den Abfluss gemäß der folgenden Ansicht 2 zu entleeren



2. Funktionsschema des Ablassdeckels

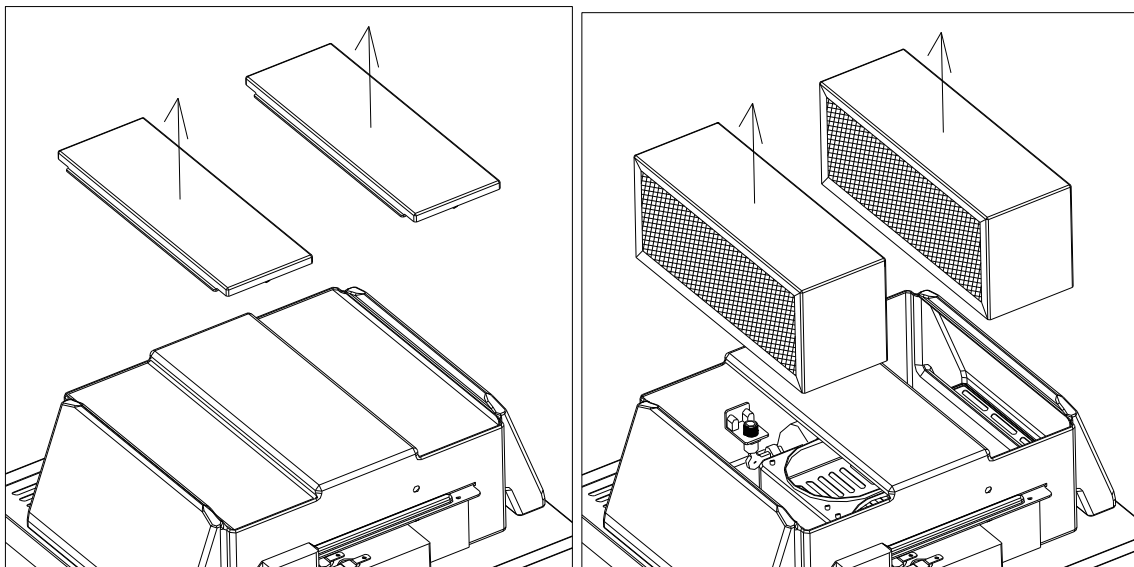
Entfernen Sie die Anzeigetafel und das Wassertank-Schutzblech gemäß der Ansicht "Betrieb" und ziehen Sie die Verbindungskabel und Übernahmen ab, die mit dem Ventilator, dem Wassereinlassrohr usw. am Wassertank verbunden sind.





### 3. Entfernen Sie die absorbierende Baumwolle

Nehmen Sie die Wassertankbaugruppe heraus und wechseln Sie die saugfähige Baumwolle entsprechend der Ansicht aus

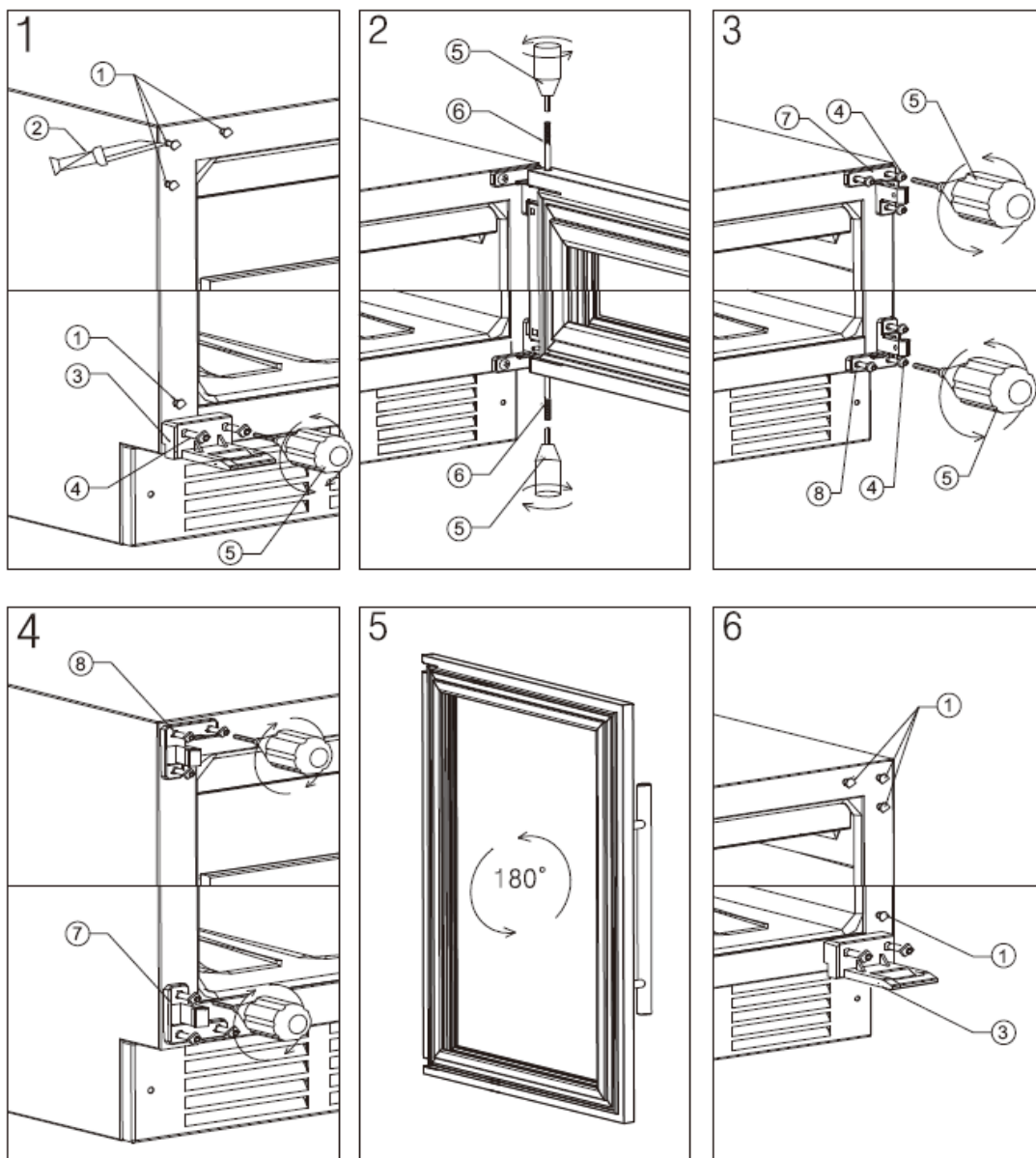


### Umkehrbarkeit der Tür

1. Je nach Modell und Art des Griffs des Steak-Agers müssen Sie die Tür möglicherweise um 180 Grad drehen oder die Richtung der Tür symmetrisch ändern (je nach Konfiguration des Produkts).
2. Je nach der Art der Griffe des Steak-Agers kann die Tür unumkehrbar sein, oder die Tür muss bei der Bestellung entfernt und ersetzt werden.

**Achtung! Um Unfälle während des Wechsels der Tür zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, sich helfen zu lassen. Die Glastür ist schwer und kann beim Herunterfallen Verletzungen verursachen.**

1. Um den Schrank in den geöffneten Zustand zu versetzen, wird die Tür bis zum maximalen Winkel geöffnet
2. Verwenden Sie ein kleines Messer (2), um den Ziernagel (1) auf der gegenüberliegenden Seite zu entfernen (Zeichnung 1);
3. Verwenden Sie den inneren Sechskantschraubendreher (Werkzeug 5), um die Schrauben (4) der Fallschutzvorrichtung (3) zu lösen, und entfernen Sie dann die Fallsicherung (Zeichnung 1).
4. Halten Sie die Tür fest und schrauben Sie mit einem Sechskantschraubendreher (Werkzeug 5) den Türwellenkern (6) aus den beiden Enden der Türoberseite heraus. Nehmen Sie die Tür heraus und legen Sie sie beiseite. (Zeichnung 2)
5. Entfernen Sie das obere und untere Türscharnier (7)(8) mit einem M5 Innensechskant-Schraubendreher (Werkzeug 5), um dann das Türscharnier auf der gegenüberliegenden Seite zu montieren. (Zeichnung 3 und 4)
6. Drehen Sie die Tür um 180 Grad und bauen Sie die Tür auf der gegenüberliegenden Seite des Schrankes ein. (Zeichnung 5)
7. Zum Schluss bringen Sie den Ziernagel und die Fallschutzvorrichtung auf der gegenüberliegenden Seite an. (Zeichnung 6)



1. Ziernagel
2. Messer
3. Fallschutzvorrichtung
4. M5 Sechs-Winkel

5. M5 Sechs-Winkel-Schraubendreher
6. Türspindelkern
7. Oberes Türscharnier
8. Unteres Türscharnier

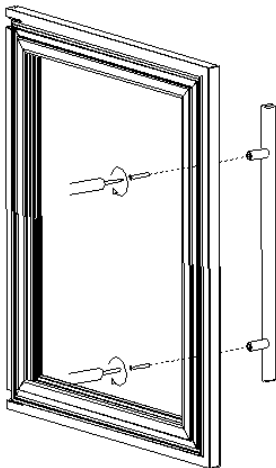
## Tür-Timeout-Alarm

Wenn die Tür länger als 5 Minuten geöffnet ist, wird das Türalarmsystem eingeschaltet, die LED-Leuchten blinken und fordern zum Schließen der Tür auf. Die Alarmleuchten werden nach dem Schließen der Tür automatisch gelöscht.

## Griffinstallationsmethode

Hinweis: Nicht bei allen Produkten müssen die Griffe selbst installiert werden, bitte beachten Sie die Konfiguration des erworbenen Produkts.

1. Nehmen Sie den Griff aus dem Schrank, dann nehmen Sie 4 Stück 4 \* 35 Schrauben aus dem Zubehörbeutel heraus.
2. Ziehen Sie die Türdichtung an der Seite der Tür auf, führen Sie die Schrauben in die 2 Grifflöcher an der Seite der Tür ein, richten Sie die Schrauben am Griffloch aus, ziehen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest und drücken Sie dann die Türdichtung zusammen.



Wenn die Schraubenlöcher des Griffs nicht perfekt mit den Löchern der Tür übereinstimmen, verwenden Sie bitte die elektrische Bohrmaschine, um die Löcher der Tür ein bisschen größer zu bohren (auf der Oberflächenseite), um den Griff perfekt zu installieren

## Empfehlung zur Fleischqualität

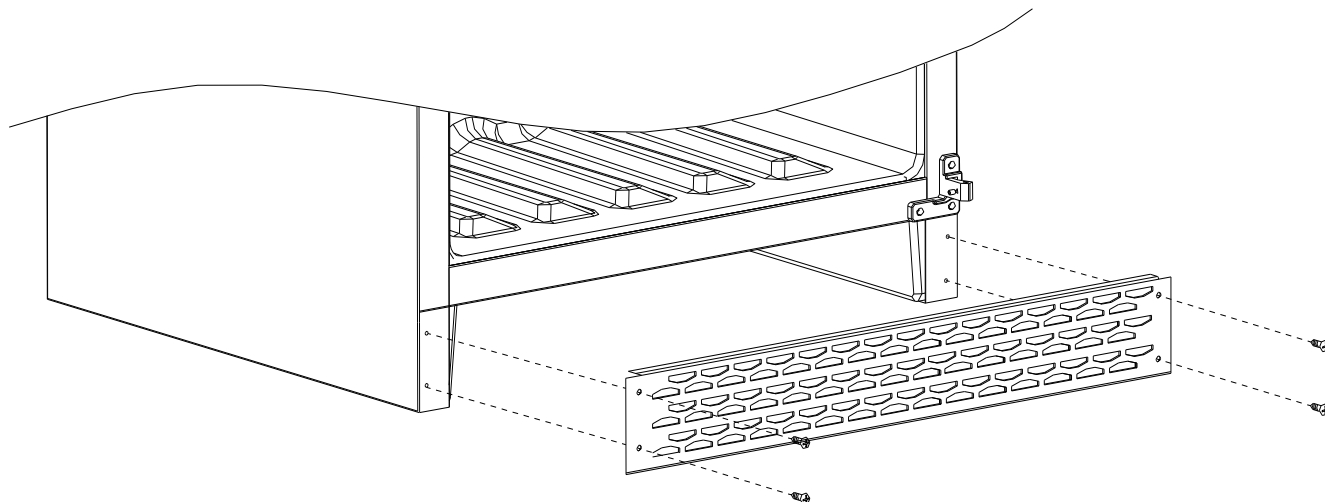
Das beste Fleisch, das für Dry-Aging anerkannt ist, ist Rib-Eye-Steak am Knochen. Es ist immer am besten, bei einem Händler zu kaufen, der sein Fleisch von einem guten Schlachthof bezieht.

Je jünger das Tier, desto besser das Ergebnis. Es ist immer empfehlenswert, ein Stück Fleisch zu kaufen, das einen guten Fettgehalt und einen hohen Anteil an innerer Marmorierung aufweist. Es ist ratsam, das Fleisch am Knochen entweder hängend oder mit möglichst großen Gelenken reifen zu lassen. Der Grund dafür ist, dass der Anteil des reinen Fleisches, der der Luft ausgesetzt ist, minimiert wird, was den Gewichtsverlust verringert.

Die Dry Aging-Periode wird für mindestens 21 Tage empfohlen, nur so wird der Geschmack intensiver. Bitte beachten Sie: Eine Reifezeit von bis zu 6 Wochen ist möglich. Die hygienische Handhabung von Lebensmitteln sollte für beste Ergebnisse immer berücksichtigt werden. Wenn der Prozess abgeschlossen ist, wird die dünne Kruste abgeschnitten, um sie zu entbeinen oder in Steaks zu schneiden.

## Einbauart des Lüftungssockels

Hinweis: Nicht bei allen Produkten ist es erforderlich, den Lüftungssockel selbst zu installieren. Bitte beachten Sie die Konfiguration des tatsächlich erworbenen Produkts.



1. Nehmen Sie den vorderen Belüftungssockel aus dem Gerät und entnehmen Sie die 4 Schrauben aus dem Zubehörbeutel
2. Öffnen Sie die Tür, richten Sie den Lüftungssockel an den vier Schraubenlöchern an der Unterseite des Gehäuses aus und ziehen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest

## Betriebsanomalien

Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose mit Strom versorgt wird, indem Sie ein anderes elektrisches Gerät daran anschließen. Sicherung prüfen, falls vorhanden. Vergewissern Sie sich, dass die Tür richtig geschlossen ist.

Wenn Ihr Steak Ager nicht richtig zu funktionieren scheint, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst. Jeder Eingriff in den Kältekreislauf sollte von einem Kältetechniker vorgenommen werden, der eine Inspektion des Dichtungssystems des Kreislaufs durchführen sollte. Ebenso sollte jeder Eingriff in den Stromkreis von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

**Hinweis: Jeder Eingriff, der von einem nicht autorisierten Techniker durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Garantie.**

## Stromausfälle

Im Falle einer Stromunterbrechung bleiben alle vorherigen Temperatureinstellungen automatisch erhalten, und das Gerät kehrt zu einer voreingestellten Temperatureinstellung zurück. (Siehe Tabelle der Voreinstellungen)

Die meisten Stromausfälle werden innerhalb kurzer Zeit behoben. Ein oder zwei Stunden Stromausfall haben keinen Einfluss auf die Temperaturen des Steak Ager. Um plötzliche Temperaturschwankungen bei ausgeschaltetem Gerät zu vermeiden, sollten Sie die Tür nicht öffnen. Bei längerem Stromausfall sollten Sie Maßnahmen ergreifen, um Ihr Fleisch oder Ihre Lebensmittel zu schützen.

**Unabhängig von der Ursache sollten Sie, wenn Sie abnormale Temperatur- oder Feuchtigkeitsniveaus in Ihrem Steak Ager feststellen, sicher sein, dass nur eine lange und häufige Exposition gegenüber diesen abnormalen Bedingungen eine schädliche Wirkung auf Ihr Fleisch oder Ihre Lebensmittel haben kann.**

## Anleitung zur Fehlerbehebung


Häufig auftretende Probleme können leicht behoben werden, so dass Sie sich die Kosten für einen eventuellen Serviceeinsatz sparen können.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und greifen Sie auf die Tabelle zur Fehlerbehebung zurück.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Steak Ager funktioniert nicht.	Nicht eingesteckt. Das Gerät ist ausgeschaltet. Der Schutzschalter hat ausgelöst oder die Sicherung ist defekt.
Steak Ager ist nicht kalt genug.	Überprüfen Sie die Einstellung der Temperaturregelung. Die externe Umgebung erfordert möglicherweise eine höhere Einstellung. Die Tür wurde zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab.
Schaltet sich häufig ein und aus.	Die Temperatur im Schrank ist höher als üblich Die Tür wurde zu oft geöffnet. Überladung des Schrankes Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt. Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab.
Das Licht funktioniert nicht.	Nicht eingesteckt. Der Leistungsschalter hat ausgelöst oder eine Sicherung ist durchgebrannt. Das Licht ist beschädigt. Das Licht ist „AUS“.
Vibrationen.	Bitte prüfen Sie, ob der Steak-Ager auf ebenem Boden steht
Das Steak Ager scheint zu viel Lärm zu machen.	Das rasselnde Geräusch kann vom Durchfluss des Kühlmittels kommen, was normal ist. Am Ende jedes Zyklus können Sie gurgelnde Geräusche hören, die durch den Kältemittelfluss in Ihrem Steak Ager verursacht werden. Die Kontraktion und Expansion der Innenwände kann Knall- und Knackgeräusche verursachen. Der Steak Ager steht nicht eben.
Die Tür schließt nicht richtig.	Der Steak Ager steht nicht eben. Die Tür wurde umgekehrt und nicht richtig eingebaut. Die Dichtung ist defekt. (Magnet oder Gummi ist beschädigt) Die Einlegeböden sind nicht in der richtigen Position.

### Vor der Entsorgung des Gerätes

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

	Correct disposal of this product
	<p>This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.</p>