Profi-Wildkühlschrank mit LWS-Tronic-Steuerung

D

Bedienungsanleitung

LU 4500®
LU 7000®
LU 9000® Premium

Landig + Lava GmbH & Co. KG
Valentinstraße 35-1 | D-88348 Bad Saulgau - Lampertsweiler
Tel.: 07581/48959-0 | Fax: 07581/48959-29
Email: info@landig.com | www.landig.com

Neu!
Die 5. Generation
Der beste Landig aller Zeiten

Entsorgungshinweis

Das Gerät enthält wertvolle Materialien und ist einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung von ausgedienten Geräten muss fach- und sachgerecht nach den örtlich geltenden Vorschriften und Gesetzen erfolgen.

Das ausgediente Gerät beim Abtransport am Kältekreislauf nicht beschädigen, damit das enthaltene Kältemittel (Angaben auf dem Typenschild) und das Öl nicht unkontrolliert entweichen können.

- **Gerät unbrauchbar machen.**
- **Netzstecker ziehen.**
- **Anschlusskabel durchtrennen.**

⚠ **WARNUNG**
Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Folien! Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen. Das Verpackungsmaterial zu einer offiziellen Sammelstelle bringen.

Einsatzbereich des Gerätes

Das Gerät eignet sich ausschließlich zum Kühlen von Wildbret, Fleisch oder Lebensmitteln im häuslichen oder haushaltsähnlichen Umfeld und Gewerbe.

Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig. Das Gerät ist nicht geeignet für die Lagerung und Kühlung von Medikamenten, Blutplasma, Laborpräparaten oder ähnlichen der Medizinproduktericht-linie 2007/47/EG zu Grunde liegenden Stoffen und Produkten. Eine missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Schädigungen an der eingelagerten Ware oder deren Verderb führen. Im Weiteren ist das Gerät nicht geeignet für den Betrieb in explosionsgefährdeten Bereichen.

Gerätebeschreibung

LU 4500®

LU 7000®
LU 9000® Premium

Schloss
Bedien- und Kontrollelemente
Gehänge
Typenschild
höhenverstellbare Einschieberoste
Bei LU 9000 Premium zusätzlich Stopfen für Kondenswasserablauf. Nur verwenden bei Reinigung.
Ablauföffnung für Reinigungswasser
Reinigungsablauf nur bei LU 7000 und LU 9000 Premium.
R 3/4
Stellfüße
Stellfüße

An der Unterseite des Gerätes kann ein Ablaufschlauch mit einem R 3/4 Anschluss angebracht werden.

Das bei der Reinigung des Innenraums anfallende Wasser kann so abgeleitet werden.

Sicherheits- und Warnhinweise

- Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, sollte das Gerät von zwei Personen ausgepackt und aufgestellt werden.
- Bei Schäden am Gerät umgehend - vor dem Anschließen - beim Lieferanten rückfragen.
- Zur Gewährleistung eines sicheren Betriebes Gerät nur nach Angaben der Gebrauchsanleitung montieren und anschließen.
- Im Fehlerfall Gerät vom Netz trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung auslösen bzw. herausdrehen.
- Nicht am Anschlusskabel, sondern am Stecker ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen.
- Reparaturen und Eingriffe an dem Gerät nur vom Kundendienst ausführen lassen, sonst können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Gleiches gilt für das Wechseln der Netzanschlussleitung.
- Im Geräteinnenraum nicht mit offenem Feuer oder Zündquellen hantieren. Beim Transport und beim Reinigen des Gerätes darauf achten, dass der Kältekreislauf nicht beschädigt wird. Bei Beschädigungen Zündquellen fernhalten und den Raum gut durchlüften.

1. Bedienelement (Infos zur Temperatureinstellung siehe Seite 5)
2. Flex-Wildgehänge, abgebildet mit mehrpreispflichtiger Rohrbahn (Mittelbahn) und Außenbahn
3. Stellfüße und Vorbereitung für Türanschlagwechsel (Infos dazu Seite 7)

- Sockel, Schubfächer, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Aufstützen missbrauchen.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für Personen (auch Kinder) mit physischen, sensorischen oder mentalen Beeinträchtigungen oder Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, es sei denn, sie wurden durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in der Benutzung des Gerätes unterwiesen oder anfänglich beaufsichtigt. Kinder sollten nicht unbeaufsichtigt bleiben, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vermeiden Sie dauernden Hautkontakt mit kalten Oberflächen oder Kühl-/Gefriergut. Es kann zu Schmerzen, Taubheitsgefühl und Erfrierungen führen. Bei länger dauerndem Hautkontakt Schutzmaßnahmen vorsehen, z. B. Handschuhe verwenden.
- Verzehren Sie keine überlagerten Lebensmittel, sie können zu einer Lebensmittelvergiftung führen.
- Lagern Sie keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen mit brennbaren Treibmitteln, wie z. B. Propan, Butan, Pentan usw., im Gerät. Eventuell austretende Gase könnten durch elektrische Bauteile entzündet werden. Sie erkennen solche Sprühdosen an der aufgedruckten Inhaltsangabe oder einem Flammensymbol.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes benutzen.
- Schlüssel bei abschließbaren Geräten nicht in der Nähe des Gerätes sowie in Reichweite von Kindern aufbewahren.

Schallemission des Gerätes

Der Geräuschpegel während des Betriebs des Gerätes liegt unter 70 dB(A) (Schallleistung rel. 1 pW).

Bedien- & Warnhinweise zur Rohrbahnanlage mit Außenbahn (Erhältlich gegen Mehrpreis)

1. Türe des Wildkühlschrankes öffnen.

2. Befestigen Sie die mitgelieferte Kette an der bei Ihnen vorhandenen Raumdecke mit Hilfe einer geeigneten Aufhängung und Dübel (Belastbarkeit von 150 kg muss gegeben sein und die Kette muss stets im Lot ausgerichtet sein). Pro Rohrbahnschiene im Gerät benötigen Sie außen eine Deckenabhängung, die Kette dann entsprechend umhängen. **Hinweis:** Bei LU 4500 befindet sich nur eine Schiene im Gerät.

3. Die Außenschiene an einem geeigneten Kettenglied einhängen, dass die Verbindung zum Schrank waagrecht ist.

4. Beim Aufstecken der Außenschiene (siehe Abb. A - links) darauf achten, dass diese hörbar einrastet, der Verbindungsknopf dazu befindet sich an der Außenschiene.

5. Das Wild nun mit einer Winde oder von Hand hochheben und außen auf die Außenschiene hängen.

6. Über einen S-Haken oder Drehhaken das Wild in den Schrank schieben.

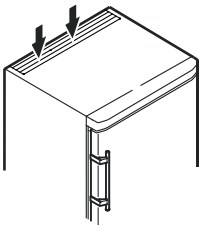
7. Außenschiene nun wieder lösen (auf Verbindungsknopf drücken) und abziehen.

8. Die Türe des Schrankes nun wieder schließen.

Landig + Lava GmbH & Co. KG übernimmt keine Haftung bei falschem oder unsachgemäßem Handeln. Außerdem erlischt jeglicher Garantieanspruch, wenn bauseits Zusatzanbauten vorgenommen werden.

Aufstellen

- Gerät nicht im Bereich direkter Sonnenbestrahlung, neben Herd, Heizung und dergleichen aufstellen.
- Der Boden am Standort soll waagrecht und eben sein. Unebenheiten über die Stellfüße ausgleichen.
- Lüftungsöffnungen bzw. -gitter nicht abdecken. →



- Der Aufstellungsraum Ihres Gerätes muss laut der Norm EN 378 pro 8 g Kältemittelfüllmenge R 600a ein Volumen von 1 m^3 aufweisen, damit im Falle einer Leckage des Kältemittelkreislaufes kein zündfähiges Gas-Luft-Gemisch im Aufstellungsraum des Gerätes entstehen kann. Die Angabe der Kältemittelmenge finden Sie auf dem Typenschild im Geräteinnenraum.
- Das Gerät stets direkt an der Wand aufstellen.

Elektrischer Anschluss

Das Gerät nur mit **Wechselstrom** betreiben.

Die zulässige Spannung und Frequenz ist am Typenschild aufgedruckt. Die Position des Typenschildes ist im Kapitel **Gerätebeschreibung** ersichtlich.

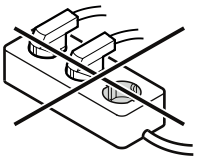
Die Steckdose muss vorschriftsmäßig geerdet und elektrisch abgesichert sein.

Der Auslösestrom der Sicherung muss zwischen 10 A und 16 A liegen.

Die Steckdose darf sich nicht hinter dem Gerät befinden und muss leicht erreichbar sein.

Das Gerät nicht über Verlängerungskabel oder Verteilersteckdosen anschließen.

Keine Inselwechselrichter (Umwandeln von Gleichstrom in Wechsel- bzw. Drehstrom) oder Energiesparstecker verwenden. Beschädigungsgefahr für die Elektronik!



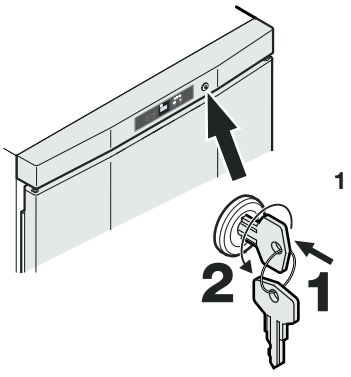
Sicherheitsschloss

Das Schloss ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet.

Gerät absperren

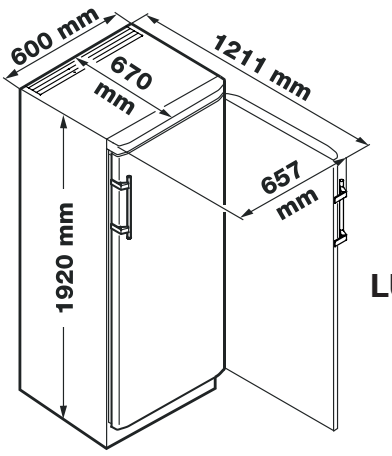
- Schlüssel in Richtung hineindrücken.
- Schüssel um 180° drehen.

Um das Gerät wieder aufzusperren, muss in der selben Reihenfolge vorgegangen

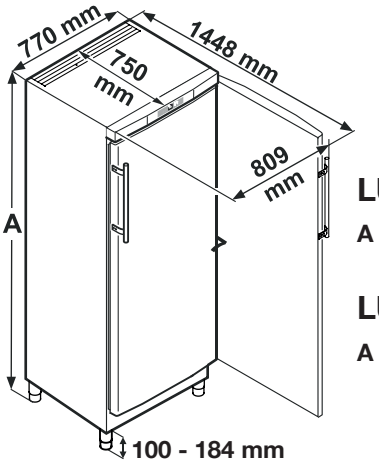


Hinweis:
Gerät ca. 1 Stunde **vor** Befüllung einschalten.

Gerätemaße



LU 4500®



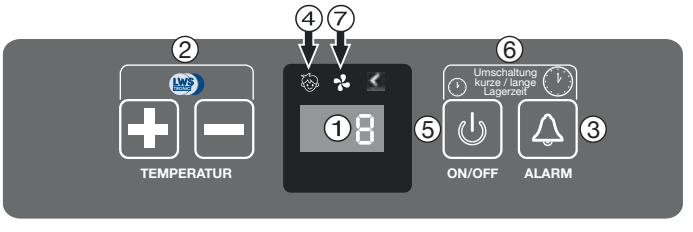
LU 7000®

A = 1900 mm

LU 9000®

A = 2120 / 2070 mm

Bedien- und Kontrollelemente



① Temperaturanzeige
② Temperatureinstelltasten
③ Alarm-Austaste
④ Symbol Kindersicherung aktiv
⑤ Ein-/Austaste
⑥ Tastenkombination Einstellung kurze/lange Lagerdauer
Info zur Umschaltung siehe Seite 5
⑦ Symbol Ventilator dauerhaft ein (bei kurzer Lagerdauer)

Gerät ein- und ausschalten

Einschalten

On/Off-Taste drücken, so dass die Temperaturanzeige leuchtet.

Ausschalten

On/Off-Taste ca. 3 Sekunden drücken, so dass die Temperaturanzeige dunkel ist.

Temperatur einstellen

Temperatur erhöhen/wärmer

Taste + drücken.

Temperatur senken/kälter

Taste – drücken.

- Beim ersten Tastendruck beginnt die Anzeige zu blinken.
- Durch weiteres Drücken die Temperatureinstellung verändern.
- Ca. 5 sec nach dem letzten Tastendruck schaltet die Elektronik automatisch um und die tatsächliche Temperatur im Innenraum des Kühlschrankes wird angezeigt.

Einstellbare Temperaturbereiche:

LU 4500® LU 7000® LU 9000®Premium	-5 °C bis +16 °C

Hinweis:
Das Gerät hat keine Heizfunktion. Die höchste einstellbare Innentemperatur von +16 °C kann bei einer Umgebungstemperatur von +10 °C nicht erreicht werden.

Kühlen mit Ventilator

Bei eingeschalteter Ventilatorfunktion wird im Kühlteil eine gleichmäßige Temperaturverteilung erreicht.

Es ist empfehlenswert:
- bei hoher Raumtemperatur (ab ca. 30 °C),
- bei hoher Luftfeuchtigkeit.

Hinweis: Der Ventilator schaltet sich erst nach ca. 30 sec. ein.

Einschalten

Alarm-Taste zuerst gedrückt halten, dann zusätzlich **On/Off**-Taste drücken.

Ausschalten

Alarm-Taste zuerst gedrückt halten, dann zusätzlich **On/Off**-Taste drücken.

Empfohlene Temperaturen für Ihr Wildbret:
Rehwild / Damwild / Rotwild: +4 bis -1°C
Schwarzwild: +1 bis -1°C
Feldhasen / Kaninchen: +4 bis -1°C

Info zur Einstellung kurze/lange Lagerdauer:

Bei kurzer Lagerzeit (Ventilatorsymbol leuchtet) läuft der Ventilator ständig, also auch dann, wenn der Kühlkompressor ausgeschaltet ist. Diese Art der Kühlung wird während der ersten Tage, bis das Wildbret durchgekühlt ist, gewählt.

Die lange Lagerzeit (Ventilatorsymbol ist ausgeschaltet und der Ventilator läuft parallel mit dem Kompressor) wird gewählt, um das Wildbret abhängen zu lassen (in der Decke reifen). Bei dieser Betriebsart ergibt sich eine niedrigere relative Luftfeuchtigkeit.

Tipp:
Bei längerer Lagerzeit empfiehlt sich eine Temperatur von -1°C (Wildfleisch gefriert erst ab -2°C)

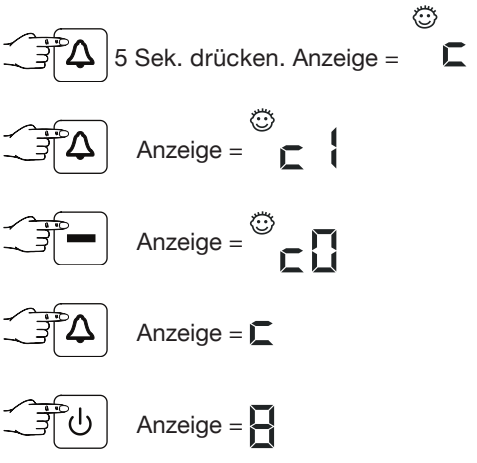
Zusatzfunktionen

Tastensperre

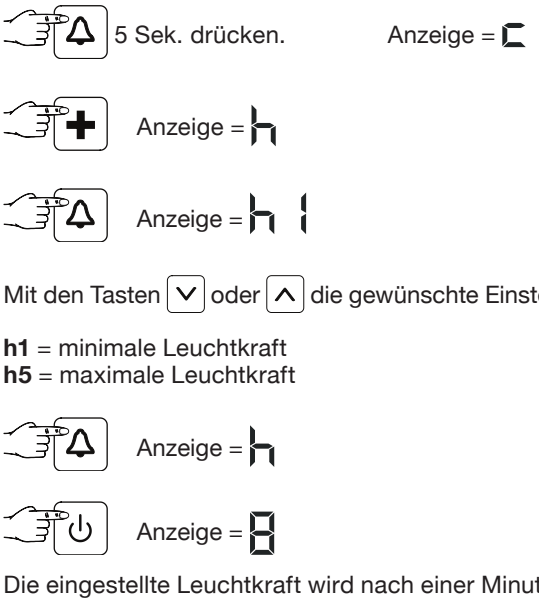
Mit der Tastensperre kann die Elektronik vor ungewollten Veränderungen gesichert werden.

Tastensperre aktivieren

Tastensperre deaktivieren



Leuchtkraft des Displays einstellen



Mit den Tasten ∨ oder ∧ die gewünschte Einstellung wählen.

h1 = minimale Leuchtkraft
h5 = maximale Leuchtkraft

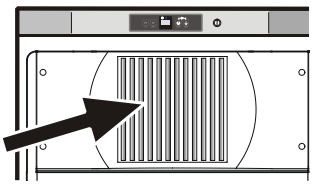
Die eingestellte Leuchtkraft wird nach einer Minute aktiviert.

Hinweis: Wenn eine Taste gedrückt wird, leuchtet das Display für 1 Minute mit der maximalen Leuchtkraft.

Kühlen

Die Einschieberoste können in der Höhe versetzt werden.

Die Lüftungsschlitze des Umluftgebläses im Innenraum dürfen nicht abgedeckt werden!



Türöffnungsalarm

Wenn die Tür länger als 180 Sekunden geöffnet ist ertönt der Tonwarner.

Wenn die Tür zum Einlagern länger geöffnet sein muss, Tonwarner durch Drücken der **Alarm** Taste stummschalten.

Wird die Tür geschlossen, ist der Tonwarner wieder funktionsbereit.

Temperaturalarm

Bei unzulässigen Temperaturen im Innenraum ertönt der Tonwarner und die Temperaturanzeige blinkt.

Nach einem längeren Stromausfall kann die Temperatur im Innenraum zu hoch angestiegen sein. Nach beendetem Stromausfall ist das Absinken der Temperatur in der Anzeige erkennbar.

- Tonwarner durch Drücken der **Alarm** Taste stummschalten.

Das Blinken der Temperaturanzeige wird beendet sobald die Temperatur im Innenraum den eingestellten Wert erreicht hat.

Temperaturalarm bei Defekt des Gerätes

Bei einem Defekt des Gerätes kann die Temperatur im Innenraum zu hoch ansteigen oder zu tief fallen. Der Tonwarner ertönt und die Temperaturanzeige blinkt.

Wenn eine zu hohe (warme) Temperatur angezeigt wird zuerst prüfen ob die Tür nicht richtig geschlossen ist.

Wenn die Temperaturanzeige nach 1 Stunde weiterhin einen zu warmen oder kalten Wert anzeigt den Kundendienst kontaktieren.

- Tonwarner durch Drücken der **Alarm** Taste stummschalten.

Erscheint in der Anzeige **F1** liegt ein Fehler am Gerät vor. In diesem Fall den Kundendienst kontaktieren.

Reinigen

Tipp 1: Edelstahl-Schweißwanne
Aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Hält den Wildkühlschrank hygienisch sauber und fängt den Restschweiß der Tiere auf.

Tipp 2: Landig-Spezialreiniger
Ökologisches Reinigungskonzentrat in der 500 ml Sprühflasche zur einfachen Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen - besonders empfehlenswert zur Reinigung von Wildkühlschränken und allen Arbeitsflächen sowie Gerätschaften im Zerwirkraum.

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

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

(siehe Seite 7: **Merkblatt zur Edelstahlpflege)**

Nicht mit Dampfreinigungsgeräten arbeiten

Beschädigungs- und Verletzungsgefahr.

- Achten Sie darauf, dass kein Reinigungswasser in die elektrischen Teile und in das Lüftungsgitter dringt.
- Alles mit einem Tuch gut trocknen.
- Die Kältemaschine mit dem Wärmetauscher - Metallgitter an der Rückseite des Gerätes - sollte einmal im Jahr gereinigt bzw. entstaubt werden.
- Das Typenschild an der Geräteinnenseite nicht beschädigen oder entfernen - es ist wichtig für den Kundendienst.

- Für **Geräte in Edelstahlausführung** einen handelsüblichen Edelstahlreiniger benutzen.

Verwenden Sie keine scheuernden/kratzenden Schwämme, Reinigungsmittel nicht konzentriert und keinesfalls sand-, chlorid- oder säurehaltige Putz- bzw. chemische Lösungsmittel; sie beschädigen die Oberflächen und können Korrosion verursachen.

Störung

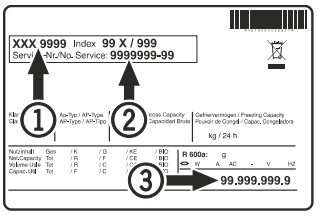
Folgende Störungen können Sie durch Prüfen der möglichen Ursachen selbst beheben.

- **Das Gerät arbeitet nicht.** Prüfen Sie, ob
  – das Gerät eingeschaltet ist,
  – der Netzstecker richtig in der Steckdose ist,
  – die Sicherung der Steckdose in Ordnung ist.

- **Die Geräusche sind zu laut**. Prüfen Sie, ob
  – das Gerät fest auf dem Boden steht,
  – nebenstehende Möbel oder Gegenstände vom laufenden Kühlaggregat in Vibrationen gesetzt werden. Beachten Sie, dass Strömungsgeräusche im Kältekreislauf nicht zu vermeiden sind.

- **Die Temperatur ist nicht ausreichend tief**. Prüfen Sie
  – die Einstellung nach Abschnitt "Temperatur einstellen", wurde der richtige Wert eingestellt?
  – ob das separat eingelegte Thermometer den richtigen Wert anzeigt.
  – Ist die Entlüftung in Ordnung?
  – Ist der Aufstellort zu dicht an einer Wärmequelle?

Wenn keine der o. g. Ursachen vorliegt und Sie die Störung nicht selbst beseitigen konnten, wenden Sie sich bitte an die nächste Kundendienststelle. Teilen Sie die Typenbezeichnung①, Service②-und Serialnummer③ des Typenschildes mit.



Die Position des Typenschildes ist im Kapitel **Gerätebeschreibung** ersichtlich.

Außer Betrieb setzen

Wenn das Gerät längere Zeit außer Betrieb gesetzt wird: Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen oder die vorgeschalteten Sicherungen auslösen bzw. herausschrauben. Gerät reinigen und die Tür geöffnet lassen, um Geruchsbildung zu vermeiden.

Das Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen sowie den EG-Richtlinien 2004/108/EG und 2006/95/EG.

Merkblatt zur Edelstahlpflege

Auszug aus dem „Fachregelwerk Metallbauerhandwerk- Konstruktionstechnik“

Reinigung

Die Oberflächen aller im Metallbau eingesetzten Werkstoffe unterliegen durch Witterungseinflüsse einer natürlichen, atmosphärisch bedingten Verschmutzung. Außerdem kann es durch den normalen Gebrauch oder durch unsachgemäße Behandlung zur Beeinträchtigung des Aussehens der Oberflächen kommen. Mit der Verschmutzung erhöht sich gleichzeitig die Korrosionsbelastung und die Bauteile können langfristig geschädigt werden.
Eine Reinigung ist notwendig um,
- das dekorative Aussehen zu erhalten
- durch Schmutzbeseitigung die Korrosionsbelastung zu verringern.

Bei Edelstahl können unterschiedliche Korrosionserscheinungen auftreten, die das Material mehr oder weniger schädigen.

⚠ **Hinweis:**
Die Korrosion kann insbesondere durch aggressives, chloridhaltiges Wasser initiiert werden. Auch der Einsatz ungeeigneter Reinigungsmittel - saure Reinigung auf Basis von Salzsäure beispielsweise - kann zur Korrosion führen.

Edelstahlreiniger

Je nach Art und Stärke der Verschmutzung setzt man bei der Reinigung von Oberflächen alkalische, saure oder neutrale Reinigungsmittel (Seifenlauge) ein. Während mit alkalischen und - bei leichten Verschmutzungen - auch mit neutralen Reinigungsprodukten insbesondere organische, fetthaltige Verschmutzungen entfernt werden können, werden Kalkablagerungen und Korrosionsrückstände mit Hilfe von sauren Reinigern beseitigt. Je nach Einsatzzweck und Stärke unterscheidet man Grund- und Unterhaltsreiniger. Im Einzelhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich, die grundsätzlich empfohlen werden können.

Mit den so genannten Grundreiniger, wird in mehr oder weniger regelmäßigen Abständen eine intensive Reinigung durchgeführt, bei der ins besonders hartnäckige Verschmutzungen und Verkrustungen entfernt werden. Grundreiniger zeichnen sich durch eine höhere Materialaggressivität aber auch durch eine höhere Schmutzlösekraft aus.

Saure Reiniger

Leichte fetthaltige Verschmutzungen und anorganische Ablagerungen (Kalk, Urinstein, Flugrost) entfernt man am besten mit sauren Edelstahlreinigern. Damit außerdem auch Fettfilme entfernt werden können, sind entsprechende lnhaltsstoffe zu kombinieren.

⚠ **Hinweis:**
Die in der Gebäudereinigung immer noch gängige Salzsäure beziehungsweise Ameisensäure ist für die Reinigung von Edelstahl völlig ungeeignet, da diese zu starken Korrosionen und Schwarzfärbungen an Edelstahl führt. Bei der Angabe von Inhaltsstoffen auf Etiketten “versteckt” sich die Salzsäure oft hinter dem Begriff “Mineralsäuren”. Daher sollte mit derartigen Produkten ohne Bestätigung durch den Hersteller niemals Edelstahl gereinigt werden.

Stark vernachlässigte Oberflächen können auch mit Polituren behandelt werden, wie sie zum Beispiel für die Chrompflege an Autos üblich sind. Gegebenenfalls kommen auch Polierschleifpasten wie für die Aufarbeitung gealterter Autolacke in Betracht. Allerdings ist hier Vorsicht geboten, da sie auf Edelstahl Schleifspuren hinterlassen.

Reinigungshilfsmittel

Bei der Auswahl der richtigen Reinigungshilfsmittel (Schrubber, Pad, Reinigungsautomaten usw.) sollte berücksichtigt werden, dass durch zu harte Reinigungsgeräte Kratzer entstehen können. Durch die Zerstörung der Passivschicht und die >Vergrößerung der Oberfläche< bilden diese die Basis für Korrosion. Daher sollten nur weiche Utensilien und helle Pads, Vliese und Schwämmen eingesetzt werden.

⚠ **Hinweis**
Eisenhaltige Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Stahlbürsten sind unbedingt zu vermeiden, da sie rostende Fremdeisenpartikel einschleppen können.
Ein feuchtes Tuch oder Leder ist meist ausreichend, um Fingerspuren zu beseitigen.
Für hartnäckige Verschmutzungen werden haushaltsübliche eisenfreie Reinigungsschwämme verwendet.

Unterhaltsreinigung

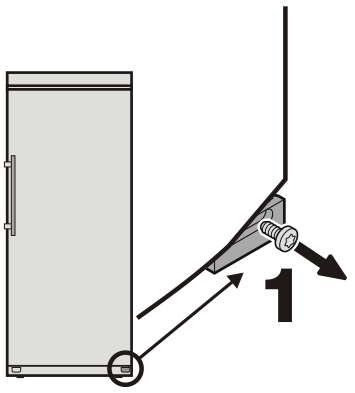
Bei Außenanwendungen, die keine ausgesprochen dekorative Funktion haben, reicht meist die Reinigungswirkung des Regens aus, um schädliche Ablagerungen zu vermeiden. Bei Flächen, die nicht vom Regen erreicht werden, sollte durch eine Reinigung sichergestellt werden, dass es nicht zu Ablagerungen und Luftverschmutzungen kommt. Wichtig ist die Reinigung vor allem in Küsten- oder Industrieatmosphäre, wo es zur Konzentration von Chloriden und Schwefeldioxid kommen kann. Bei den beliebten gebürsteten und geschliffenen Oberflächen stellen Fingerspuren ein Anfangsphänomen dar. Nach einigen Reinigungsdurchgängen sind sie kaum noch sichtbar. Bei Anwendungen im lnnenbereich geht es insbesondere um die Vermeidung und Entfernung von Fingerspuren.

Schutz und Pflege

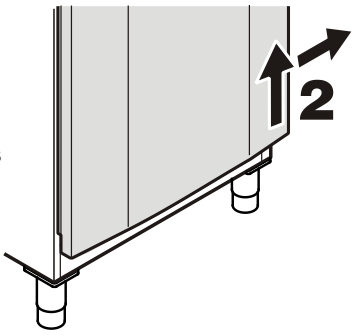
Nicht jede Edelstahlfläche kann täglich gereinigt werden. Daher ist ein zusätzlicher Schutz zur Passivschicht wünschenswert. Insbesondere aggressives, chloridhaltiges Wasser sollte nach Möglichkeiten nicht auf die Oberfläche einwirken können. Durch entsprechende Hydrophobierung erreicht man ein schnelles Abperlen und Ablaufen des Wasserfilms. Dafür können Pflegeöle verwendet werden. Silikonhaltige Pflegeöle bewirken ein besseres Haftvermögen und damit eine längere Wirksamkeit, haben aber auch den Nachteil, dass sie sich nur schwer wieder entfernen lassen. Mineralöle hingegen können mit alkalischen Reinigern leicht wieder beseitigt werden.
Um Edelstahlflächen zu schützen, kann handelsübliche Vaseline hauchdünn auf die Oberfläche aufgetragen werden.

Türanschlag wechseln

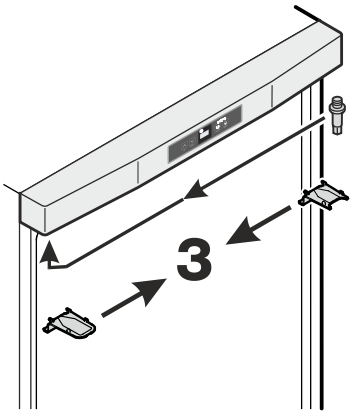
1. Schraube vom Scharnierwinkel unten herausdrehen.



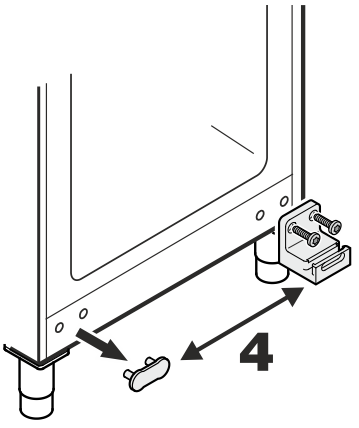
2. Tür anheben, nach rechts schwenken und abnehmen.



3. Die oberen Scharnierteile umsetzen.

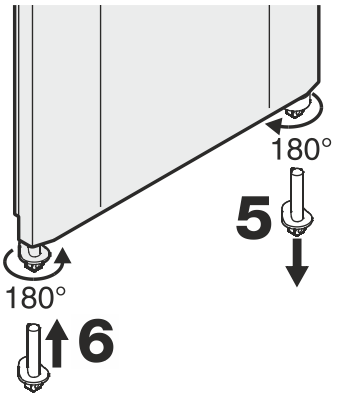


4. Unteren Scharnierwinkel und Abdeckplatte umsetzen.

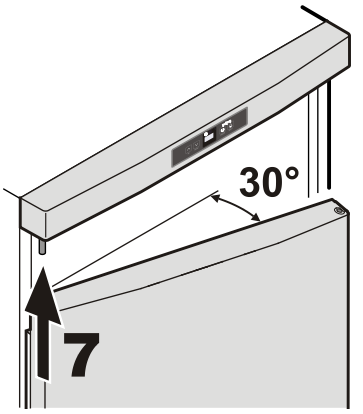


5. Unteren Türlagerbolzen 180° drehen und herausziehen.

6. Bolzen auf Gegenseite einstecken und 180° drehen.

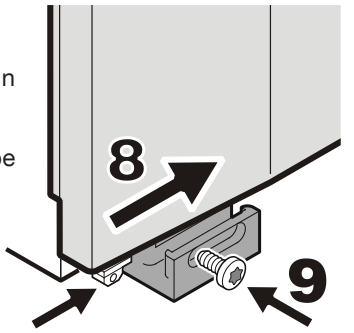


7. Tür auf oberen Bolzen aufstecken.

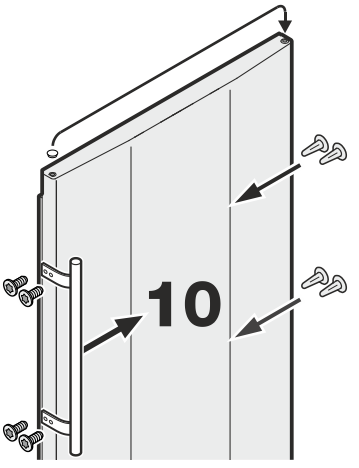


8. Tür von links nach innen schwenken.

9. Türlagerbolzen mit Schraube fixieren.



10. Griff und Stopfen an der Tür umsetzen.



Die neue Kombiaktion

Tipp!

Wildkühlschrank + Vakuumiergerät zusammen bestellen und **10 %** beim Vakuumiergerät sparen! Gültig bei gleichzeitiger Bestellung eines Wildkühlschrankes oder einer Wildkühlzelle, zusammen mit einem Lava Vakuumiergerät.

+

Modell	Reg.-Preis	Kombipreis Vakuumiergerät
V.100 Premium	€ **299.-**	€ **269.10** (+ € 70.- Gratis-Set)
V.200 Premium	€ **359.-**	€ **323.10** (+ € 70.- Gratis-Set)
V.300 Premium	€ **419.-**	€ **377.10** (+ € 70.- Gratis-Set)
V.300 White	€ **459.-**	€ **413,10** (+ € 70.- Gratis-Set)
V.300 Black	€ **459.-**	€ **413,10** (+ € 70.- Gratis-Set)
V.350 Premium	€ **699.-**	€ **629.10** (+ € 70.- Gratis-Set)
V.400 Premium	€ **799.-**	€ **719.10** (+ € 70.- Gratis-Set)

(Nur gültig bei Neubestellungen, kann auf ältere Bestellungen nicht angerechnet werden.)

V.300® Black & White

Neu!

Stärker, schneller, noch professioneller. Innovation trifft Design.

- **Neu:** 2-stufiges Filtersystem, verhindert zuverlässig das Ansaugen von Partikeln
  Neu: Edelstahl-Zylinderdeckel für eine gleichbleibend
- hohe Leistung
- **Neu:** 2-fach kugelgelagerte Kolbenpumpe mit -0,96 bar Unterdruck

- **Neu:** Nennleistung Pmax: 600 W
- Besonders schnelles Arbeiten mit ca. 35 L /min. Pumpenleistung
- Serienmäßig mit 2-fach Schweißnaht
- Schweißbandlänge: 340 mm

Landig Zerwirktipps:

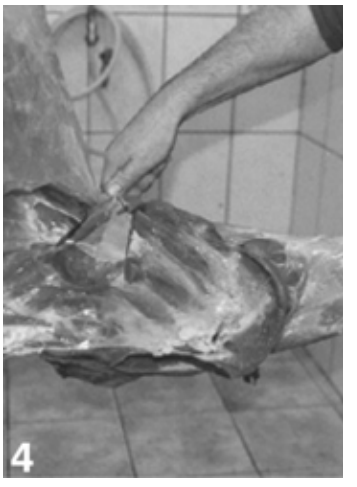
Im Folgenden sehen Sie, wie ein Hirschkalb, das auf einer Drückjagd erlegt wurde, mit einfachen Mitteln zu appetittlichem Wildbret zerwirkt wird. Ein Bericht von Erich Kaiser, Dipl. Forstingenieur (FH): Revierjadgmeister und Leiter des Testreviers der DJZ.

1. Das im Kühlraum abgehangene Stück wird auf einen Arbeitstisch gelegt, um als ersten und vorbereitenden Arbeitsgang die Keulen aus der Decke zu schlagen. Beim Abziehen von vorne nach hinten entfällt dieser Arbeitsschritt. Haupt und Läufe werden direkt beim Aufbrechen oder beim Verbringen in die Wildkammer abgeschärft.

2. Beim „Aus der Decke Schlagen“ von hinten nach vorn, verbleibt die Bindehaut vollständig an der Muskulatur (Marmorierung). Insbesondere bei Schwarz- und Rehwild ist ein Abschwarten beziehungsweise Lösen der Decke vom Wildkörper von vorn nach hinten zeit- und kraftsparender. Hierzu wird dem Stück ein Fleischerhaken um die Wirbelsäule herum geführt, an dem es dann aufgehängt wird.

3. Mit Ausnahme einiger kleiner Schnitte wir kaum ein Messer benötigt. Revierjäger und Metzgermeister Hanspeter Hildebrand demonstriert, dass ein Stück aus der Decke „geschlagen“ und nicht geschnitten wird.

4. Ohne Kraftaufwändung werden die Blätter vom Wildkörper getrennt. Um Perfektion zu erlangen, ist bei jedem Stück und bei jedem Schnitt auf die Anatomie des Skelettes und der Muskulatur zu achten. Lymphknoten und Feist werden abgeschürft.



5. Die Rippenkästen werden nach Lösen der Bauchlappen vom Rücken mit der Knochensäge, bei geringen Stücken mit einer Astschere abgetrennt. Für Gulaschfeisch oder Rollbraten werden die Rippen abgeschält, bei schweren Stücken zum Beispiel mit einem Rippenzieher ausgelöst.

6. Nachdem die Filetköpfe aus dem Becken gelöst wurde, wird der Rücken von den Keulen getrennt. Hierzu durchtrennt man mit dem Messer den Hüftlendenwirbel. Am siebten Halswirbel wird der Träger vom Rücken gebrochen (Bild). Der Träger wird ausgebeint, die Hauptsehnen entfernt. Vom Rücken wird die Silberhaut abgeschärft.

Fortsetzung auf der Folgeseite

Landig Zerwirktipps:

7. Ausbeinen der Blätter. Verwendung als ganzer Braten oder Edelgulasch. Die Wade ergibt Gulasch oder Wurstfleisch.

8. Das Kreuzbein wurde im Hängen ausgelöst. Hüfte, Ober- und Unterschenkel ausbeinen. Die Keule ist in der Verwendung der vielseitigste Teil des Wildkörpers.

9. Vom Rücken (oben):
Filet und Rückenlachs.
Unten auf dem Schneidebrett v.l.n.r.:
Oberschale: für Schnitzel, Rouladen, Braten, Schinken.
Nuss: für Braten oder Schinken.
Hüfte: für Steaks oder Braten.
Unterschale: mit Rolle & Tafelspitz für Braten oder Schinken.
Rechts oben: Bürgermeisterstück für Braten, Gulasch.
Rechts unten: Wade für Gulasch oder Wurstfleisch.

10. Vom Blatt:
Schulter und Oberarm für Braten, Vorderwade für Gulasch oder Wurstfleisch.
Rippen-und Bachfleisch:
Rollbraten (Gulasch, Wurstfleisch).
Träger und Abschnitte:
oben Gulasch, unten Wurstfleisch

Unsere Verwendungs-Tipps!

11. Lava-vakuumverpackt und beschriftet: a) Wildart **b)** welcher Teil des Wildkörpers und Verwendung **c)** Datum

12. Neben einer Lackschürze, helle Gummistiefel und Einweghandschuhe werden gebraucht: Fleischerbeil, Kettenhandschuh, Wetzstahl, Skier, Zuschneidemesser oder Gulaschmesser, Ausbeiner mit flexibler Klinge, Knochensäge (oder Astschere), Fleischerbeil.
Diese Produkte finden Sie im Landig Onlineshop:
www.landig.com

Alle Werkzeuge und Einrichtungsmöbel rund um´s Zerwirken erhalten Sie bei

LANDIG®

EST. 2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

SO ZEIGT MAN GESCHMACK

DRY AGER® - DER REIFESCHRANK FÜR PRIVAT & GEWERBE

EIN VOLLREIFE-PROFISCHRANK MIT VIELEN VORTEILEN

Überraschend günstig, direkt vom Hersteller.
Steckerfertig, benötigt keinen Wasseranschluss. Abschließbar, somit im Kundenbereich einsetzbar. Hygienisch, dank präziser Technik durch 5 eingetragene Gebrauchsmuster. Produziert Dry Aged Beef, Pork & Wild, Schinken, Salami und andere Fleischarten.

WWW.DRY-AGER.COM