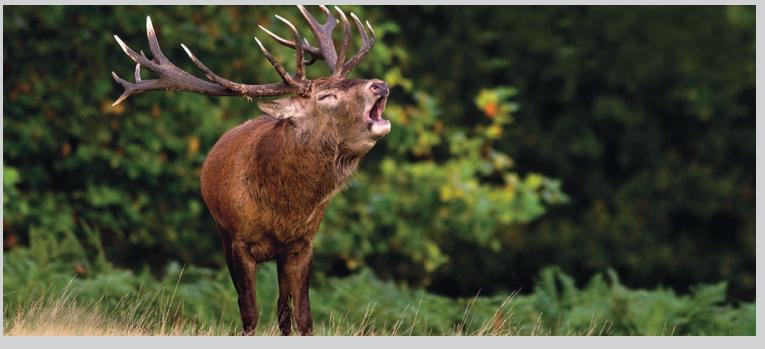
Profi-Wildkühlschrank mit LWS-Tronic-Steuerung

D



Bedienungsanleitung

LU 10000®Plus
LU 11000©

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

1. Entsorgungshinweis

Die Verpackung als Transportschutz des Gerätes und einzelner Teile ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt.
– Wellpappe/Pappe (überwiegend aus Altpapier)
– Umreifungsbänder aus PP (Polypropylen)

- Bringen Sie bitte das Verpackungsmaterial zur nächstgelegenen offiziellen Sammelstelle, so daß die verschiedenen Materialien weitgehend wiederverwendet bzw. verwertet werden können und das Deponieren vermieden werden kann.
- **Das ausgediente Gerät:** Es enthält noch wertvolle Materialien. Nicht mit Haus- oder Sperrmüll entsorgen!
- Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen, dazu Netzstecker ziehen und Anschlußkabel durchtrennen.
- **Schnapp- oder Riegelschloß entfernen oder unbrauchbar machen, damit sich Kinder nicht selbst einschliessen können – sie ersticken.**
- Achten Sie darauf, daß es bis zum Abtransport zu einer Entsorgungs- bzw. Sammelstelle am Kältemittelkreislauf, insbesondere am Wärmetauscher auf der Geräterückseite, nicht beschädigt wird. So ist sichergestellt, dass das enthaltene Kältemittel nicht unkontrolliert entweicht.
- Angaben über das verwendete Kälte- und Isolationstreibmittel finden Sie auf dem Typenschild.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

2. 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.
- **Transportschäden** können nur geltend gemacht werden, wenn das Gerät im Beisein des Frachtführers ausgepackt und kontrolliert wird. Sollte ein Transportschaden entstanden sein muss dieser auf dem Frachtbrief vermerkt werden, der Frachtführer muss dies gegenzeichnen. Die Kopie hier von benötigt LANDIG zur Abwicklung des Schadens mit der Versicherung.
- 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, empfohlen durch LANDIG ausführen lassen, sonst können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.**
- Gleiches gilt für das Wechseln der Netzanschlußleitung.
- Sockel, Schubfächer, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Aufstützen mißbrauchen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen, z.B. sich in Schubfächer setzen oder an die Tür hängen lassen.
- Verzehren Sie keine überlagerten Lebensmittel, sie können zu einer Lebensmittelvergiftung führen.
- **Schlüssel bei abschließbaren Geräten nicht in der Nähe des Gerätes sowie in der Reichweite von Kindern aufbewahren.**
- 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.

Falls Sie mehr über das Thema „Sicherheit“ wissen möchten, setzen Sie sich mit uns oder Ihrem Kundendienst unter Telefon: 07581-48959-0 in Verbindung.

3. Aufstellen

Der Boden am Standort soll waagrecht und eben sein. Unebenheiten über die Stellfüße ausgleichen. Das Gerät kann mit der Rückseite direkt an die Wand gestellt werden. Hierbei auf gute Be- und Entlüftung achten!

Zerlegbare Ausführung

Der LU 11000 wird aufgrund der Höhe zerlegt geliefert, auch das Modell LU 10000 Plus kann gegen Mehrpreis in zerlegbarer Ausführung bestellt werden. Das Gerät wird dann vor Ort auf einem planebenen Boden (sehr genau und sauber arbeiten!) mit bereits seitlich montierten Spannverschlüssen aufgebaut.
Wichtig hierbei: Es sollten am Boden noch Silikonfugen gemacht werden mit einem transparenten lebensmittelechten Silikon (in jedem Baumarkt erhältlich).

Kühlmaschinen – Montage bei **Decken**kühlung:
Maschine unbedingt mit 2 Personen auf den dafür vorgesehenen Ausschnitt auf der Decke setzen, dass der Regler nach vorne in Richtung der Türe schaut; die Maschine absetzen – fertig! Eine weitere Fixierung durch Schrauben e.t.c… ist nicht notwendig.

Kühlmaschinen – Montage bei **Seiten**wandkühlung:
Maschine unbedingt mit 2 Personen von außen an den dafür vorgesehenen Ausschnitt halten und dabei die montierten Spannverschlüsse am Gerät fixieren, dass die Maschine fest mit dem Schrank verbunden ist.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit. Netzstecker in Schukosteckdose 230 V, 16 Ampere abgesichert, stecken. Elektronische Kompressorsteuerung schaltet sich durch die Einschaltverzögerung nach rund 5 Minuten selbst ein.

4. 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 Medizinprodukterichtlinie 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.

5. Temperatur einstellen

Das Kühlsystem ist mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet welche die Soll- und Ist-Temperatur anzeigen kann.

Nach Erreichen der vorgewählten Temperatur schaltet sich das Kühlaggregat oben aus und nur der Umluftventilator im unteren Teil des Aggregates läuft dauernd.

Bei nicht dauerhaftem Betrieb kann das Gerät auch nur nach Bedarf eingesteckt werden und sorgt dann dafür, dass die eingestellte Temperatur bei passender Raumgröße innerhalb kurzer Zeit erreicht wird.

Am elektronischen Regler kann bequem die geforderte Temperatur eingestellt werden.

Empfohlene Temperaturen für Ihr Wildbret:

Rehwild / Damwild / Rotwild: +4 bis -1°C
Schwarzwild: +1 bis -1°C
Feldhasen / Kaninchen: +4 bis -1°C
(Alle Angaben sind Richtwerte)

Kühl- bzw. Heizausgang

Alarm

LANDIG

Infotaste / Sollwertverstellung

Taste Parameter AB / Manuelle Steuerung

Taste Parameter AUF / Manuelle Abtauung 2s drücken

Taste Zurück / Standby Taste

Sollwert:

Anzeige und Änderung des Sollwertes – gewünschter Temperaturwert

Um den Sollwert anzeigen bzw. zu verändern müssen Sie die Taste i mindestens für eine ½ Sekunde gedrückt halten. Um den Sollwert zu verändern halten Sie die Taste i fest und stellen mit den Tasten und M den gewünschten Sollwert ein. Nach dem Loslassen der i Taste ist der gewünschte Sollwert gespeichert.

6. Displayanzeigen

Im Normalbetrieb zeigt das Display die Ist-Temperatur oder einen der folgenden Akronyme an:

DEF Abtauung wird ausgeführt
REC Sollwertwiederherstellung nach der Abtauung
OFF Electronic befindet sich im Standby – Modus
CL Anforderung der Verflüssigerreinigung
DO Alarm für Tür offen
HI Übertemperaturalarm in der Zelle
LO Untertemperaturalarm in der Zelle
E1 Defekt / oder ein Über- oder Unterschreiten des Messbereichs des Fühlers T1
E2 Defekt / oder ein Über- oder Unterschreiten des Messbereichs des Fühlers T2

7. Kühlen und Wildeinbringung durch das Rohrbahnsystem

Bei Ihrem Gerät handelt es sich um einen professionellen Umluft-Wildkühlschrank aus dem Hause LANDIG, ausgestattet mit einer Rohrbahnanlage, welche durch das mitgelieferte Edelstahl-Außenrohrbahnstück verlängert werden kann.
Am Ende der Verlängerung wird jeweils pro Innenrohrbahn eine Kette außen vor dem Gerät über die Raumdecke abgehängt um das Kippen des Gerätes bei der Wildeinbringung zu vermeiden.
Es können auch Lebensmittel sowie Getränke gekühlt werden, hierzu bieten wir ein Regalsystem zu Unterteilung des Gerätes an.
Die einzelnen Roste können je nach Flaschen- bzw. Packungshöhe versetzt werden. Um das Herausnehmen der Roste zu ermöglichen, muß die Tür über 90° geöffnet werden.

1. Bedienelement (Infos zur Temperatureinstellung siehe Seite 3)
2. Rohrbahnsystem (2 Bahnen innen) und Außenbahn
3. Stellfüße höhenverstellbar

8. 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.

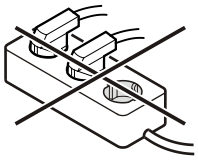
Der Auslösestrom der Sicherung muss zwischen 10 A und 16 A liegen.

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!

9. 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.

Vorgehensweise bei der Wildeinbringung:
1. Türe öffnen
2. Rohrbahnverlängerung aufstecken und mit Flügelschraube sichern
3. Die Verlängerung über die Decke mit der Kette abhängen
4. Wild außen mittels Winde oder Flaschenzug hochziehen
5. Wild auf die Außenbahn hängen
6. Wild nach innen schieben
7. Außenrohrbahn abnehmen;
8. Türe schließen.

Warnhinweis:
Beide Ketten der Außenschiene (1 x für linke und 1 x für rechte Innenbahn) müssen an der bauseitigen Decke an einem belastbaren Punkt (je mindestens 200 kg Tragkraft) fixiert werden, dass die Außenschiene im aufgesteckten Zustand aufgrund des hohen Gewichts durch das Einbringen von Wild über die Decke die Last abtragen kann. Ohne Abhängung der Ketten über die Decke ist ein Einbringen von Wild mittels der Rohrbahn nicht möglich und es droht erhöhte Kipp- und Verletzungsgefahr!

Haftungshinweis:
Die Firma Landig + Lava GmbH & Co. KG übernimmt keine Haftung bei falscher oder unsachgemäßem Handeln. Außerdem erlischt jeglicher Garantieanspruch, wenn bauseits

10. Abtauen

Das Kühlteil taut **automatisch** ab. Die anfallende Feuchtigkeit wird über den in der Maschine integrierten Tauwasserablauf in eine Verdunsterwanne geleitet. Dort verdunstet das Tauwasser durch die Kompressorwärme.

Hinweis bei großen Mengen an anfallendem Tauwasser:
Vorne am Gerät befindet sich ein Tauwasser-Überlaufrohr. Dieser Anschluß wird dann benutzt, wenn die Tauwasser-Verdunster-Wanne im Gerät überläuft. Es kann dann an diesem Rohr ein bauseitiger Ablauf (bspw. Kunststoff-Schlauch) angeschlossen und damit das Tauwasser abgeführt werden.

11. 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.

Grundsätzlich empfehlen wir eine passgenaue Edelstahl-Schweißwanne zu verwenden (als Zubehör erhältlich), um zu vermeiden dass der Innenraum am Boden durch Flüssigkeiten allzu stark verschmutzt wird.

Bei der Reinigung von Edelstahl-Oberflächen sollten **Allzweck- oder Desinfektionsreiniger** (bspw. Landig Spezialreiniger) eingesetzt werden, die in jedem Fall **frei von Salzsäure oder Chlor** sind. Dies kann sonst zu Verfärbungen oder Lochkorrosion führen. Vor dem Reinigen unbedingt das Gerät außer Betrieb setzen. Netzstecker ziehen oder die vorgeschaltete Sicherung auslösen bzw. herausschrauben. Innenraum, Ausstattungsteile und Außenwände idealerweise mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Nicht mit Dampfreinigungsgeräten arbeiten! - **Beschädigungs- und Verletzungsgefahr.** Achten Sie darauf, dass kein Reinigungswasser in die elektrischen Teile dringt. Alles mit einem Tuch sehr gut abtrocknen!

12. Störung

Ihr Gerät ist so konstruiert und hergestellt, daß Störungsfreiheit und lange Lebensdauer gegeben sind. Sollte dennoch während des Betriebs eine Störung auftreten, so prüfen Sie bitte, ob die Störung evtl. auf Bedienfehler zurückzuführen ist, denn in diesem Fall müssen Ihnen auch während der Garantiezeit die anfallenden Kosten berechnet werden.

Folgende Störungen können Sie durch Prüfen der möglichen Ursachen selbst beheben:
- Das Gerät arbeitet nicht: Prüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist, ob 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.

Achten Sie darauf, dass das Gerät eben steht und dass alle Teile an der Rückwand frei schwingen können; evtl. anliegende Teile vorsichtig wegbiegen. 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 und 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 (zu erfragen bei LANDIG)

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

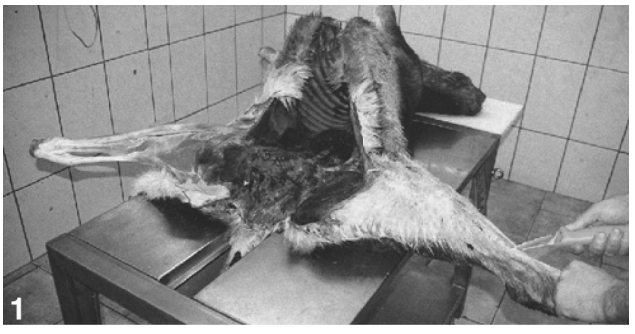
Neu!

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®