Bedienungsanleitung **DE**

Instructions for use **EN**

LANDIG®

WILDKÜHLSCHRÄNKE
PROFESSIONAL GAME FRIDGE

LU 10000® PREMIUM & LU 11000© PREMIUM

#fürechtejäger

Inhaltsverzeichnis

Seite

Wild kühlen & reifen	2
Sicherheits- & Warnhinweise	3
Haftungsausschluss	3
Entsorgungshinweise	3
Elektrischer Anschluss	3
Gerätebeschreibung	4
Abmessungen	4
Aufstellen	4
Ausrichten	4
Bedien- und Kontrollelemente	5
Tastenerklärung	5
Temperatur einstellen	5
Veränderung des Sollwertes	5
Tastensperre	5
Abtauen	5
Außer Betrieb setzen	5
Sicherheitsschloss	5
Bedienhinweise zur Rohrbahnanlage mit Außenbahn	6
Störung	6
Reinigung	6
Hinweise Edelstahlpflege	7
Montageanleitung	16

Wild kühlen & reifen

Schluss mit Hautgout und zähem Wildbret, ab sofort kühlen und reifen Sie Ihr erlegtes Wild selbst zu Hause, mit dem Landig Wildkühlschrank.

Drei geschützte Technologien im Gerät sorgen für ein perfektes Ergebnis ohne Vorkenntnisse und zusätzlichen Aufwand. Profitieren Sie unter anderem von einem schnellen Abkühlen, einem verringerten Gewichtsverlust und der Möglichkeit einer längeren Reife- und Lagerzeit.

Wildbret – zarter Genuss aus der Natur

Wild ist vielseitig und hat viele positive Eigenschaften. Denn Tiere in der freien Natur haben weniger Stress und das schmeckt man. Zudem hat es eine geringere Bindegewebestruktur, welche für die besondere Zartheit des Fleisches verantwortlich ist. Vorausgesetzt, es durfte nach dem Aufbrechen reifen. Ohne Reifung wird jedes Fleischstück – ob Wild oder nicht – garantiert zäh. Schließlich kommen erst bei der Fleischreifung wichtige enzymatische Prozesse in Gang, die das Muskelfleisch für uns genießbar machen.

Ideal für die Fleischreifung ist ein ungestresstes und natürlich gesundes Stück Wild, welches möglichst am Anschuss verendet ist und sofort korrekt aufgebrochen wurde. Außerdem sollte Haarwild nach dem Schuss nicht zu schnell und zu stark heruntergekühlt werden.

Die Reifedauer und -art bestimmt den Geschmack und die Konsistenz. Inklusive der Vorreifung kann das Wild bis zu 10 Tage kühlen und reifen. Es wird zarter und gewinnt an Aroma. Achten sie stets auf einen hygienisch einwandfreien Umgang, dies gilt als Grundvoraussetzung für perfekte Ergebnisse.

Waidmannsheil und gutes Gelingen wünschen
Aaron, Christian und Manfred Landig

Sicherheits- & Warnhinweise

- Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, sollte das Gerät von zwei Personen ausgepackt und aufgestellt werden.
- Bei Schäden am Gerät kontaktieren Sie Ihren Lieferanten. Schließen Sie das Gerät nicht an.
- 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. Wichtig: der Frachtführer muss dies gegenzeichnen. Die Kopie hiervon 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 von Landig empfohlenen Kundendienst ausführen lassen, sonst können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Gleiches gilt für das Wechseln der Netzanschlussleitung.
- Sockel, Wannen, Einschieberoste, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Aufstützen missbrauchen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen, z.B. sich auf Einschieberoste 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.

Haftungsausschluss

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

Entsorgungshinweise

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

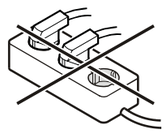
⚠ WARNUNG

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

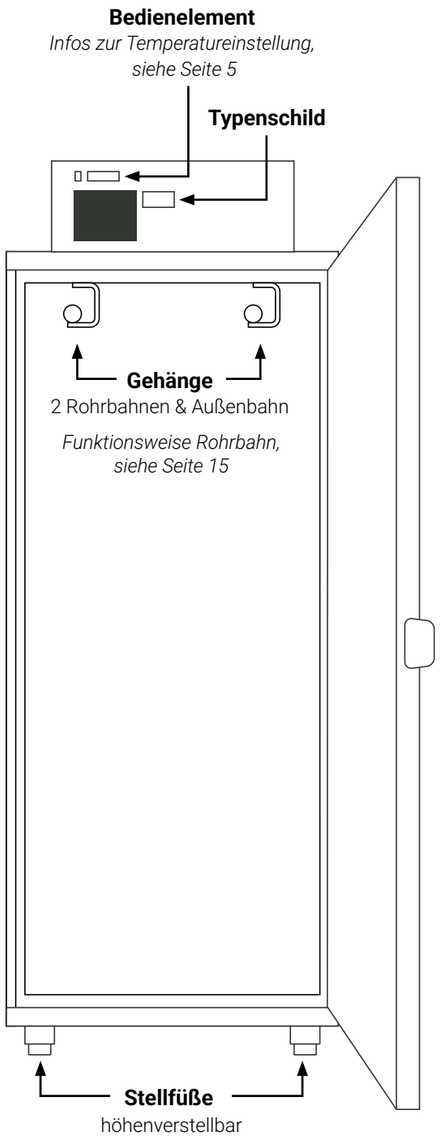
Elektrischer Anschluss

Das Gerät **nur** mit Wechselstrom betreiben.

- Die zulässige Spannung und Frequenz ist am Typenschild aufgedruckt. Die Position des Typenschildes ist im Kapitel **Gerätebeschreibung** (Seite 4) 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!



Gerätebeschreibung



Abmessungen

Breite: 900 mm
Tiefe: 900 mm

Höhe bei Deckenaggregat:
- LU 10000® Premium 2400 mm
- LU 11000© Premium 2790 mm

Höhe bei Seitenaggregat:
- LU 10000® Premium 2100 mm
- LU 11000© Premium 2490 mm

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!

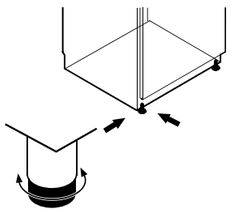
Zerlegbare Ausführung
Der LU 11000© Premium wird aufgrund seiner Höhe zerlegt geliefert. Das Gerät wird dann vor Ort auf einem planebenen Boden (sehr genau und sauber arbeiten!) aufgebaut.

Wichtig hierbei: Es sollten beim zerlegbaren Gerät an der Verbindung zwischen Wandelement und Bodenelement, am Boden noch eine Silikonfugen gemacht werden, mit einem transparenten lebensmittelechten Silikon (im Lieferumfang enthalten).

Kühlmaschinen – Montage bei Deckenkühlung:
Maschine unbedingt mit 2 Personen in den dafür vorgesehenen Ausschnitt in der Decke setzen, sodass der Regler nach vorne in Richtung der Türe zeigt; die Maschine absetzen – fertig! Eine weitere Fixierung durch Schrauben etc ist nicht notwendig.

Kühlmaschinen – Montage bei Seitenwandkühlung:
Maschine unbedingt mit 2 Personen montieren, dabei die mitgelieferten Gewindebolzen ca. 1-2 cm in die Maschine drehen, anschließend die Maschine mitsamt den Bolzen vorsichtig an der Wand fixieren und von innen mit Scheiben und Muttern befestigen. Details dazu finden Sie auf Seite 14.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit. Netzstecker in eine Schukosteckdose (220 V, 16 Ampere, abgesichert) stecken. Hinweis: Die elektronische Kompressorsteuerung schaltet den Kompressor nach der Einschaltverzögerung von 5 Minuten selbst ein.



Ausrichten

Das Gerät am Aufstellort in seine entgültige Position bringen.

Bodenunebenheiten mit den Stellfüßen ausgleichen.

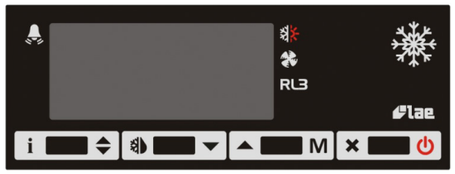
WICHTIG
Das Gerät muss horizontal und vertikal ausgerichtet werden. Wenn das Gerät schräg steht, kann sich der Gerätekorpus verformen und die Tür schließt nicht richtig.

⚠ WARNUNG

Die Stellfüße sind in ihrer Höhe von 83 mm bis 120 mm verstellbar. Den Stellfuß nicht über eine Höhe von 130 mm einstellen! Der Unterteil des Stellfußes kann sich lösen und das Gerät umkippen. Dies kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

Bedien- und Kontrollelemente

Tastenerklärung



- Kühlausgang
- Alarm
- Infotaste / Sollwertverstellung
- Taste Parameter AB
- Taste Parameter AUF
- Taste zurück

Displayanzeigen

DEF Abtauung wird ausgeführt
REC Rückkehr zum Sollwert nach Abtauung
HI Übertemperaturalarm in der Zelle
LO Untertemperaturalarm in der Zelle
E1 Defekt oder ein Über- oder Unterschreiten des Messbereichs des Fühlers T1
LOC Zustand der Tastensperre

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 aus und nur den Umluftventilator im Kühlschrank läuft weiter.

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

Rehwild / Damwild / Rotwild: **+1 °C bis +4 °C**
Schwarzwild: **+1 °C bis +2 °C**
Feldhasen / Kaninchen: **+1 °C bis +4 °C**

Generell gilt:
Max. empfohlene Lagerdauer beträgt **10 Tage bei +1 °C.**

Veränderung des Sollwertes

Um den Sollwert anzuzeigen die i ⇕ Taste gedrückt halten. Um den Sollwert zu verändern die i ⇕ Taste gedrückt halten und zusätzlich mit den Tasten ◐▾ oder ▲M den gewünschten Wert einstellen. Nach dem Loslassen der i ⇕ Taste ist der gewünschte Sollwert gespeichert.

DE

Tastensperre

Um einen Zugriff durch unbefugte zu verhindern, kann eine Tastensperre programmiert werden. Hierzu die Taste i ⇕ mehrmals hintereinander betätigen bis im Display **LOC** erscheint. Anschließend die Taste i ⇕ gedrückt halten und mit einer der beiden Pfeiltasten ◐▾ oder ▲M von **NO** auf **YES** stellen. Nach dem Loslassen der i ⇕ Taste ist die Tastensperre aktiv und der Sollwert kann nicht mehr geändert werden. Zum deaktivieren der Tastensperre den Wert wieder auf **NO** stellen.

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.

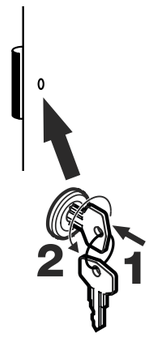
Hinweis bei großen Mengen an anfallendem Tauwasser: Vorne am Kühlaggregat befindet sich ein Tauwasser-Überlaufrohr. Dieser Anschluss wird benutzt (Schraube vorne herausdrehen), wenn die Tauwasser-Verdunsterwanne im Gerät überläuft. Es kann dann an diesem Rohr ein bauseitiger Ablauf (bspw. Kunststoffschlauch) angeschlossen und damit das Tauwasser abgeführt werden.

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.

Sicherheitsschloss



Das Schloss ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet.

Gerät absperren
1. Schlüssel in Richtung 1 hineindrücken.
2. Schüssel um 180° drehen.

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

Bedienhinweise zur Rohrbahnanlage mit Außenbahn

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 bietet Landigein 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.

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

⚠ WARNUNG

Beide Ketten der Außenschiene (1 x für linke und 1 x für rechte Innenbahn) müssen an der bauseitigen Decke an einem tragfähigen 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!

Vorgehensweise bei der Wildeinbringung durch das Rohrbahnsystem:

1. Türe öffnen
2. Rohrbahnverlängerung aufstecken, Clip muss einrasten
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. Clip betätigen und Außenrohrbahn abnehmen
8. Türe schließen

Weitere Details dazu siehe Seite 23

Störung

Ihr Gerät ist so konstruiert, dass Störungsfreiheit und lange Lebensdauer gegeben sind. Sollte dennoch während des Betriebs ein Defekt auftreten, so prüfen Sie bitte, ob die Störung evtl. auf Bedienfehler zurückzuführen ist.

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 sitzt und die Sicherung der Steckdose in Ordnung ist.
- Die Geräusche sind zu laut: Prüfen Sie, ob das Gerät fest auf dem Boden steht und 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. 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 ein separat eingelegtes 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 können, wenden Sie sich bitte an die nächste Kundendienststelle oder rufen Sie den Landig Service unter folgender Nummer an: **+49 7581 90430**

Reinigen

⚠ WARNUNG

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

Nicht mit Dampfreinigungsgeräten arbeiten! Beschädigungs- und Verletzungsgefahr.

Grundsätzlich empfehlen wir eine passgenaue **Edelstahl Schweißwanne** (Art. Nr. SW1010) 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** (Art. Nr. Z33140) eingesetzt werden. Die Reiniger sollten (wie der Landig Spezialreiniger) frei von Salzsäure oder Chlor sein. Dies kann sonst zu Verfärbungen oder Lochkorrosion führen. Innenraum, Ausstattungsteile und Außenwände idealerweise mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

⚠ WARNUNG

Beschädigungs- und Verletzungsgefahr

Achten Sie darauf, dass kein Reinigungswasser in die elektrischen Teile dringt. Alles mit einem Tuch sehr gut abtrocknen!

Hinweise Edelstahlpflege

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:

- den wertigen Edelstahl-Look 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 dem so genannten Grundreiniger wird in mehr oder weniger regelmäßigen Abständen eine intensive Reinigung durchgeführt, bei der 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 Inhaltsstoffe 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 Schwämme 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
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 Innenbereich 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.

Contents

Page

Game cooling & maturing	10
Safety instructions and warnings	11
Disclaimer	11
Disposal information	11
Electrical connection	11
Appliance description	12
Dimensions	12
Setting up	12
Alignment	12
Operating and control elements	13
Explanation of keys	13
Setting the temperature	13
Altering the setpoint	13
Key lock	13
Defrosting	13
Decommissioning	13
Security lock	13
Operating instructions for the pipe track system with outer track	14
Malfunction	14
Cleaning	14
Stainless steel care instructions	15
Installation instructions	16

Game cooling and maturing

Say goodbye to tough and rotting game meat.. From now on, you can cool and mature your hunted game yourself at home thanks to the Landig game refrigerator.

Three proprietary technologies in the appliance guarantee a perfect result without any prior knowledge or additional effort. The benefits include quick cooling, reduced weight loss and the option of a longer maturing and storage time.

Game – a tender indulgence from nature

Game is versatile and has many positive properties. This is because wild animals experience less stress, which is evident from the taste. It also has a smaller connective tissue structure which makes the meat particularly tender. Provided that it was given chance to mature after gralloching. Without ageing, any piece of meat - whether game or not - will turn tough. After all, it is only when the meat is matured that important enzymatic processes are set in motion that make the muscle meat edible for us.

An unstressed and naturally healthy piece of game that has been killed cleanly and been correctly gralloched straight away is ideal for meat maturing. Furthermore, furred game should not be cooled down too quickly and also not too long after being killed.

The length and type of maturation determines the taste and consistency. Including preliminary ageing, the game can cool and mature for up to 10 days. It becomes more tender and gains in flavour.
Always ensure that you handle the game hygienically as this is vital for achieving perfect results.

Good hunting and good luck!
Aaron, Christian and Manfred Landig

Safety instructions and warnings

- The appliance should be unpacked and set up by two people in order to avoid physical injuries and material damage.
- Contact your supplier in case of damage to the appliance. Do not connect the appliance.
- Transport damage can only be claimed if the appliance is unpacked and checked in the presence of the carrier. If transport damage has occurred, this must be noted on the consignment note. Important: the carrier must countersign this. Landig requires the copy of this in order to settle the claim with the insurance company.
- Only assemble and connect the appliance in accordance with the information contained in the instruction manual in order to ensure safe operation.
- Disconnect the appliance from the mains if there is a fault. Unplug from the mains or trip/unscrew the fuse.
- Do not pull on the connecting cable, but rather on the plug to disconnect the appliance from the mains.
- Repairs and interventions on the appliance may only be carried out by the customer service recommended by Landig; otherwise, considerable dangers may arise for the user.
- The same applies to changing the mains cable.
- Bases, trays, slide-in racks, doors etc. should not be used as steps or for support.
- Do not let children play with the appliance, e.g. sit on the slide-in racks or hang on the door.
- Do not consume any out-of-date food products as these can cause food poisoning.
- Do not keep keys for appliances that can be locked in the vicinity of the appliance or within reach of children.
- Do not store any explosive substances or spray cans with flammable propellants, such as propane, butane, pentane, etc. in the appliance.
- Any escaping gases could be ignited by electrical components. You can recognise such spray cans by their printed contents information or a flame symbol.

Disclaimer

The manufacturer assumes no liability for damage to the chilled goods including in the case of a faulty appliance within the warranty period.
Moreover, the manufacturer shall not accept liability for personal injuries caused by improperly stored goods that are subsequently placed on the market.

Disposal information

The appliance contains valuable materials and should be sent to a collection point separated from unsorted municipal waste. Disused appliances must be disposed of properly and appropriately in accordance with the locally applicable regulations and laws.

EN

Do not damage the refrigerant circuit of the disused appliance when removing it, so that the refrigerant contained (information on the rating plate) and the oil cannot escape in an uncontrolled manner.

- Make the appliance unusable
- Disconnect the power plug from the mains
- Cut the connecting cable

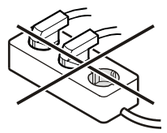
⚠ WARNING

Risk of suffocation from packaging material and foils! Do not let children play with the packaging material. Take the packaging material to an official collection point.

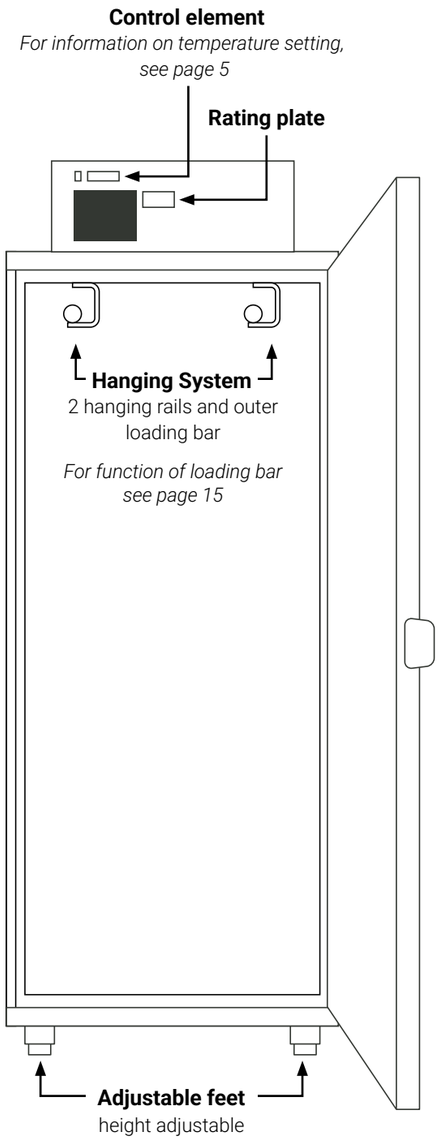
Electrical connection

Only operate **the** appliance with alternating current.

- The permissible voltage and frequency is printed on the rating plate. The position of the rating plate can be seen in the section **Appliance description** (Page 4).
- The socket must be earthed and electrically fused in accordance with regulations.
- The trip current of the fuse must be between 10 A and 16 A.
- The socket must not be behind the appliance and must be easily accessible.
- Do not connect the appliance using extension cables or distribution sockets.
- Do not use stand-alone inverters (converting direct current to alternating or three-phase current) or energy-saving plugs. The electronics risk being damaged!



Appliance description



Dimensions

Width: 900 mm
Depth: 900 mm

Height with ceiling unit:
- LU 10000® Premium 2400 mm
- LU 11000© Premium 2790 mm

Height with side unit:
- LU 10000® Premium 2100 mm
- LU 11000© Premium 2490 mm

Setting up

The ground at the location should be horizontal and level. Level out any unevenness using the adjustable feet. The back of the appliance can be placed directly against the wall. Ensure good ventilation!

Dismountable version
The LU 11000© Premium is supplied unassembled due to its height. The appliance is then set up on site on a level floor (work very precisely and cleanly!).

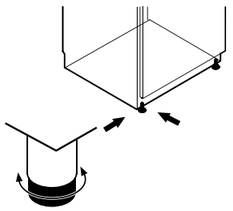
Important: A silicone joint should be made on the dismountable appliance at the connection between the wall element and floor element on the ground using a transparent food-safe silicone (included in scope of delivery).

Cooling machines – assembly with ceiling cooling:
Always have two people put the machine in the designated cut-out in the ceiling so that the controller points forwards in the direction of the doors; set the machine down – that's it! Further fixing using screws etc. is not necessary.

Cooling machines – assembly with side wall cooling:
Always use two people to assemble the machine. Turn the supplied threaded bolts approx. 1-2 cm into the machine, then carefully fix the machine together with the bolts to the wall and attach it from the inside with washers and nuts. You can find details of this on page 14.

The appliance is now ready for operation. Insert the mains plug into an earthed socket (220 V, 16 amps, fused). Note: the electronic compressor control switches on the compressor itself after the switch-on delay of 5 minutes.

Alignment



Move the appliance at the installation site to its final position.

Level out any unevenness on the ground with the adjustable feet.

IMPORTANT
The appliance must be aligned horizontally and vertically. If the appliance is at an angle, the body of the appliance may be deformed and the door does not shut correctly.

⚠ WARNING

The adjustable feet are adjustable in height from 83 mm to 120 mm. Do not adjust the adjustable foot above a height of 130 mm! The lower part of the adjustable foot may loosen and tip the appliance over. This can lead to serious or fatal injuries.

Operating and control elements

Explanation of keys

- Cooling outlet
- Alarm
- Info key / setpoint adjustment
- Key parameters DOWN
- Key parameters UP
- Key back

Displays

DEF Defrosting in progress
REC Return to setpoint after defrosting
HI Overheating alarm in the cell
LO Insufficient temperature alarm in the cell
E1 Defect or exceeding / undershooting the measurement range of sensor T1
LOC State of the key lock

Setting the temperature

The cooling system is equipped with an electronic control system which can display the target and actual temperature. After reaching the pre-selected temperature, the cooling unit switches off and only the recirculation fan in the refrigerator continues to run.

The appliance can also be plugged in only as required with non-permanent operation and then ensures that the set temperature is achieved in a short amount of time with a suitable room size.

The required temperature can be conveniently set on the electronic controller.

Recommended temperatures

Roe deer / fallow deer / red deer: **+1 °C to +4 °C**
Wild boars: **+1 °C to +2 °C**
Brown hares / rabbits: **+1 °C to +4 °C**

In general the following applies:
max. recommended storage temperature is **10 days at +1 °C.**

Altering the setpoint

Hold down the i key to display the setpoint. Hold down the i key to alter the setpoint and also set the desired value with the keys ▼ or ▲M. The desired setpoint is saved once you release the i key.

EN

Key lock

A key lock can be programmed to prevent unauthorised access. To do this, press the key i several times in succession until **LOC** appears in the display. Then hold down the key i and use one of the two arrow keys ▼ or ▲M to change from **NO** to **YES**. The key lock is active once you have released the i key and the setpoint can no longer be altered. Change the value to **NO** again to deactivate the key lock.

Defrosting

The refrigerator compartment defrosts automatically. The moisture that accumulates is fed into an evaporator tray via the condensation drain integrated in the machine. The condensation evaporates there due to the compressor heat.

Please note for large amounts of condensation: there is a condensation overflow pipe at the front of the cooling unit. This connection is used (unscrew screw at the front) if the condensation evaporator tray in the appliance is overflowing. An on-site drain (for example, plastic tube) can then be connected to this pipe to drain off the condensation.

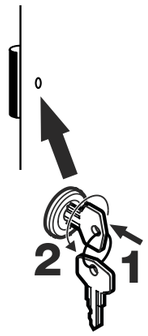
Decommissioning

When the appliance is taken out of operation for a prolonged period: switch off the appliance, disconnect the power plug from the mains or trip/unscrew the upstream fuses. Clean the appliance and leave the door open to avoid a build-up of odours.

The appliance meets the relevant safety regulations and EC directives 2004/108/EC and 2006/95/EC.

Security lock

The lock is equipped with a safety mechanism.



Locking the appliance
1. Push the key in in direction 1.
2. Rotate the key by 180°.

Proceed in the same order to unlock the appliance again.

Operating instructions for the pipe track system with outer track

Your appliance is a professional recirculating air game refrigerator from Landig, equipped with a pipe track system, which can be extended with the supplied stainless steel outer pipe track piece.

At the end of the extension, one chain per inner pipe track is suspended outside in front of the appliance over the ceiling to prevent the appliance from tipping over when game is brought in. Foodstuff and drinks can also be cooled. For this purpose, Landig provides a shelf system to divide up the appliance. The individual racks can be moved depending on the height of the bottles or packs. The door must be opened over 90° to enable the racks to be taken out.

Disclaimer
Landig + Lava GmbH & Co. KG accepts no liability in the case of incorrect or improper handling. In addition, any warranty claim is invalidated if additional attachments are made on site.

⚠ WARNING

Both chains of the outer rail (1x for the left and 1 x for the right inner track) must be fixed to the on-site ceiling at a load-bearing point (at least 200 kg load-bearing capacity each) such that the outer rail can bear the load in the attached state due to the high weight caused by bringing in game over the ceiling. Without suspending the chains over the ceiling, it is not possible to bring in game by means of the pipe track and there is an increased risk of tipping and injury!

Procedure for bringing in game through the pipe track system:

1. Open the doors
2. Attach the pipe track extension, clip must engage
3. Suspend the extension over the ceiling with the chain
4. Pull the game up on the outside with a winch or hoist
5. Hang the game on the outer track
6. Push the game inwards
7. Operate the clip and remove the outer pipe track
8. Close the doors

See page 23 for more details on this

Malfunction

Your appliance is designed to guarantee trouble-free operation and a long life span. However, if a defect arises during operation, please check whether the malfunction is possibly caused by an operating error.

You can remedy the following malfunctions yourself by checking the possible causes:

- The appliance does not work: check that the appliance is switched on, that the mains plug is correctly plugged into the socket and the fuse of the socket is OK.
- The noises are too loud: check whether the appliance is firmly positioned on the ground and whether adjacent furniture or objects are being made to vibrate by the running cooling unit.

Make sure that the appliance stands level and that all parts on the back wall can swing freely. Please note that flow noises in the refrigeration circuit cannot be avoided.

- The temperature is not sufficiently low: check the setting according to the section “Setting the temperature” (has the correct value been set?) and whether a separately inserted thermometer displays the correct value. Is the ventilation OK? Is the installation site too close to a heat source?

If none of the abovementioned causes are applicable and you cannot remedy the malfunction yourself, please contact the nearest customer service centre or call the Landig service on the following number: **+49 7581 90430**

Cleaning

⚠ WARNING

Always take the appliance out of operation before cleaning. Disconnect the power plug from the mains or trip/unscrew the upstream fuse.

Do not work with steam cleaners! Risk of damage and injury!

We generally recommend using a custom-fit **stainless steel welding tray** (Item no. SW1010) (available as accessory) to avoid the interior being too heavily contaminated by liquids on the bottom.

All-purpose or disinfectant cleaners, for example **Landig special cleaner** (Item no. Z33140), should be used for cleaning stainless steel surfaces. The cleaners should be free of hydrochloric acid or chlorine (like the Landig special cleaner). Otherwise, this can cause discolouration or pitting corrosion. The interior, components and outer walls should ideally be cleaned with lukewarm water and a bit of detergent.

⚠ WARNING

Risk of damage and injury

Make sure that cleaning water does not get into the electrical parts. Dry everything very well with a cloth!

Stainless steel care instructions

Cleaning
The surfaces of all materials used in metal work are subject to natural, atmospheric contamination due to weathering. Moreover, normal use or improper treatment can negatively impact the appearance of the surfaces. With contamination, exposure to corrosion increases at the same time, and the components can be damaged in the long-term. Cleaning is necessary to:

- maintain the valuable stainless steel look
- reduce exposure to corrosion by removing dirt

In the case of stainless steel, there may be various signs of corrosion which damage the material to a greater or lesser extent.

Note: *Corrosion can be triggered especially by aggressive, chloride-containing water. The use of unsuitable cleaning agents, such as acidic cleaning using hydrochloric acid, for instance, can also cause corrosion.*

Stainless steel cleaners
Alkaline, acidic or neutral cleaning agents (soapy water) are used for cleaning surfaces, depending on the type and extent of contamination. Whilst alkaline and, in the case of light contamination, also neutral cleaning agents can be used to remove in particular organic and greasy dirt, acidic cleaners are used to remove limescale deposits and corrosion residues. Depending on the intended use and strength, a distinction is made between basic and maintenance cleaners. Special stainless steel cleaners are available in retail and can be generally recommended. The so-called basic cleaner is used to carry out intensive cleaning at more or less regular intervals, removing particularly stubborn dirt and incrustations. Basic cleaners are characterised by a higher material aggressiveness, but also by a higher stain removing power.

Acidic cleaners
Light, greasy dirt and inorganic deposits (limescale, urine scale, flash rust) are best removed with acidic stainless steel cleaners. Appropriate substances have to be combined so that grease films can also be removed.

Note: *Hydrochloric acid and formic acid, which are still commonly used in industrial cleaning, are completely unsuitable for cleaning stainless steel as they cause heavy corrosion and blackening of the stainless steel. When listing the substances on labels, hydrochloric acid is often “hidden” behind the term “mineral acids”. Stainless steel should therefore never be cleaned with such products without confirmation from the manufacturer. Severely neglected surfaces can also be treated with polishes, such as those commonly used for the maintenance of chromium on cars. Polishing pastes, such as those used to treat aged car paintwork, may also be considered. However, care is required here as they leave behind marks on stainless steel.*

EN

Cleaning aids
When choosing the right cleaning aids (scrubbing brush, pad, automatic cleaning machines etc.), it should be taken into account that cleaning equipment that is too hard may cause scratches. These form the basis of corrosion due to the passive layer being destroyed and the surface being increased. Therefore, only soft tools and light-coloured pads, fleeces and sponges should be used.

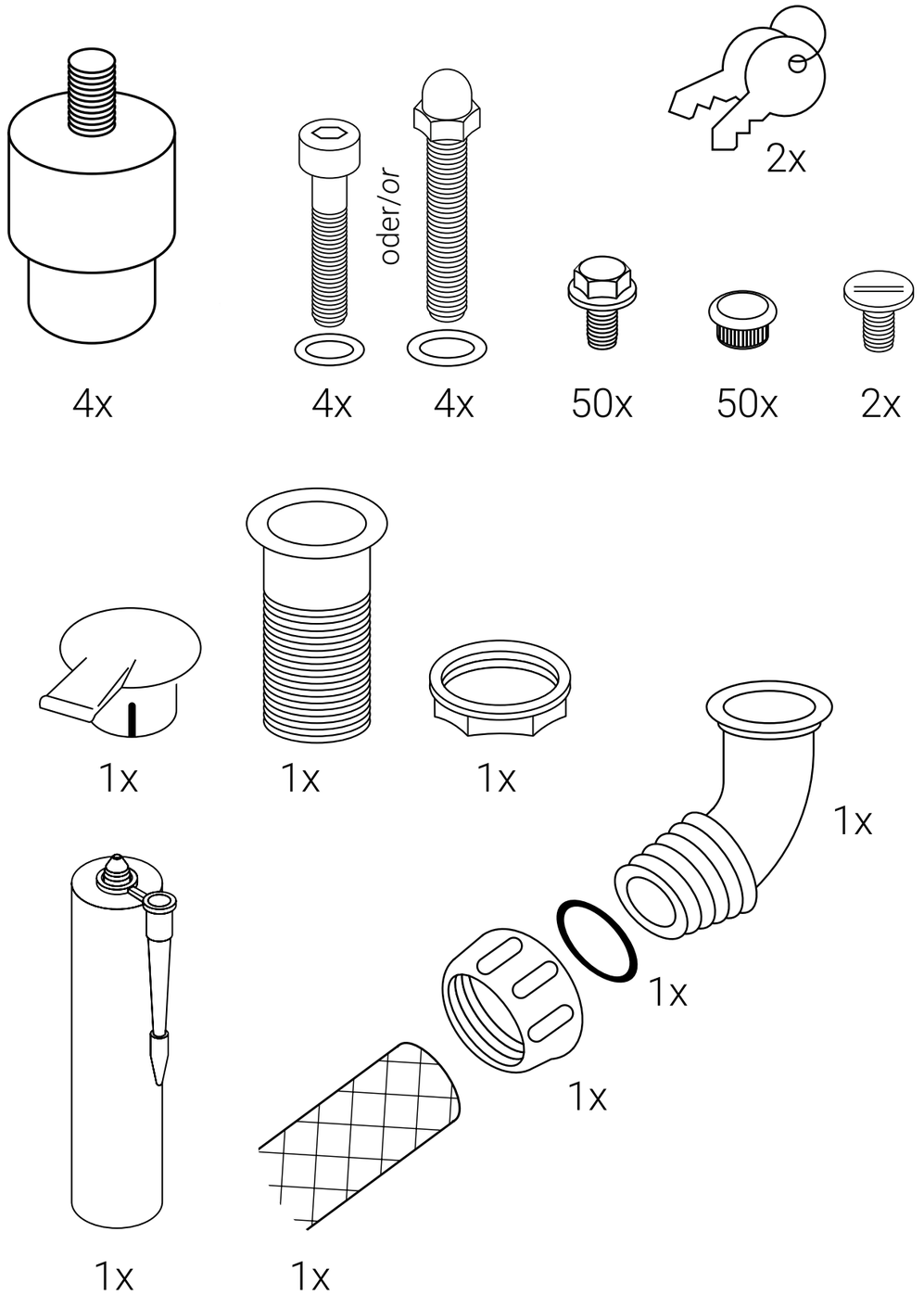
Note: *Scouring pads containing iron, Brillo pads or steel brushes should be avoided at all costs as they may bring rusting foreign iron particles. A damp cloth or leather is usually enough to remove fingerprints. Standard iron-free cleaning sponges can be used to remove any stubborn dirt.*

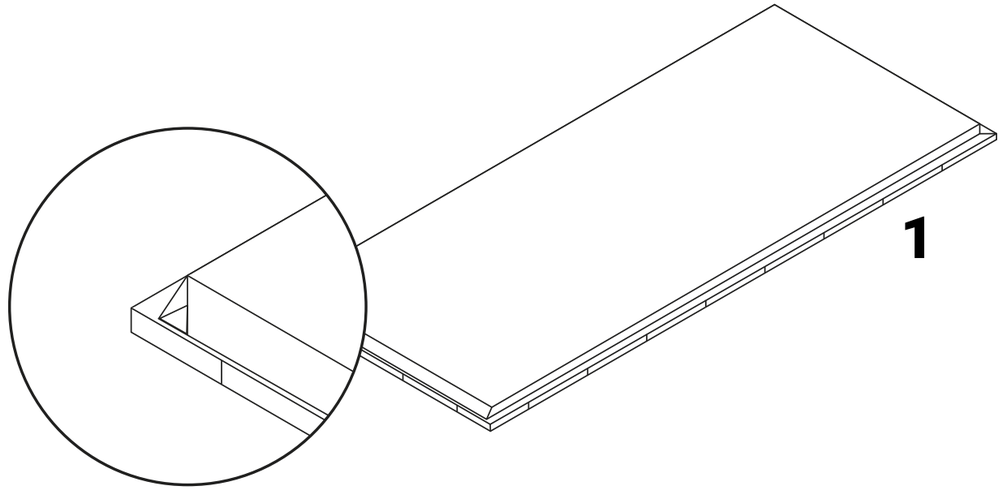
Maintenance cleaning
Cleaning is particularly important in coastal or industrial environments where a high concentration of chloride and sulphur dioxide can occur. There will be fingerprints on the popular brushed and sanded surfaces at first. After a few cleaning cycles, they can barely be seen anymore. For indoor applications, it is particularly important to avoid and remove fingerprints.

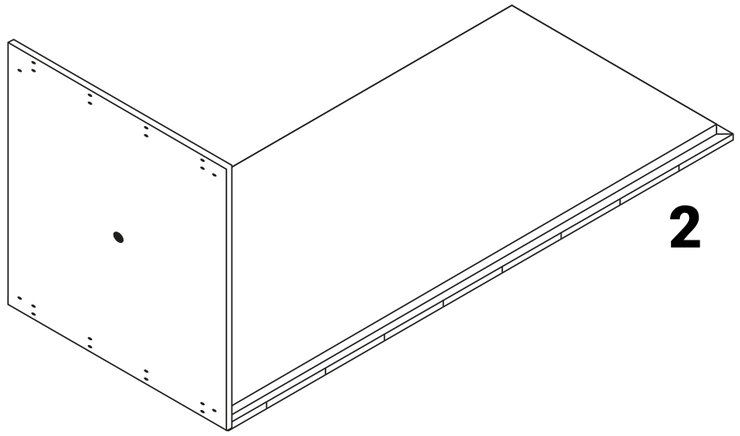
Protection and care
Not every stainless steel surface can be cleaned on a daily basis. Additional protection for the passive layer is therefore desirable. In particular, aggressive, chloride-containing water should, as far as possible, not be able to act on the surface. Appropriate hydrophobic treatment ensures that the water film drips off and runs off quickly. Care oils can be used for this. Silicone-containing care oils provide better adhesion and thus longer effectiveness but also have the disadvantage that they are very difficult to remove. In contrast, mineral oils can be easily removed again with alkaline cleaners. An extremely thin layer of commonly available Vaseline can be applied to the surface to protect stainless steel surfaces.

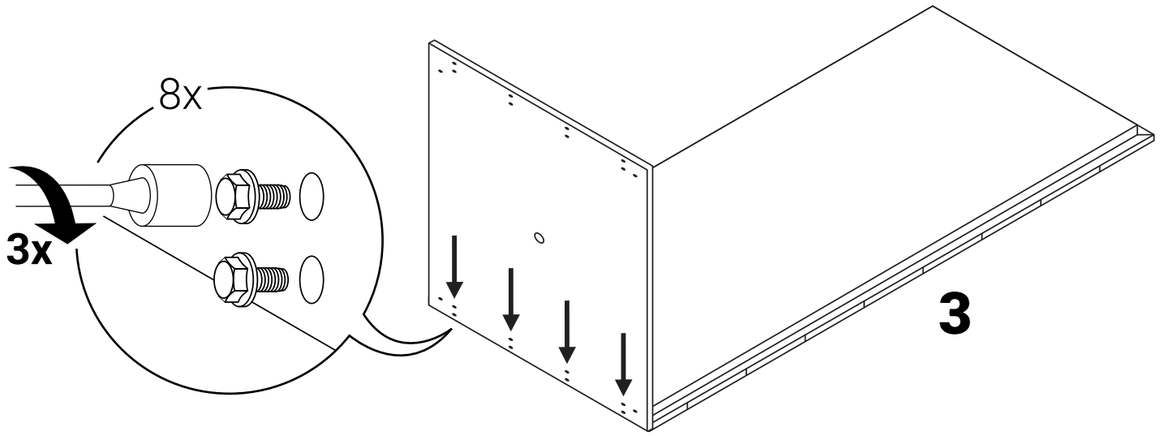
Montageanleitung
Installation instructions

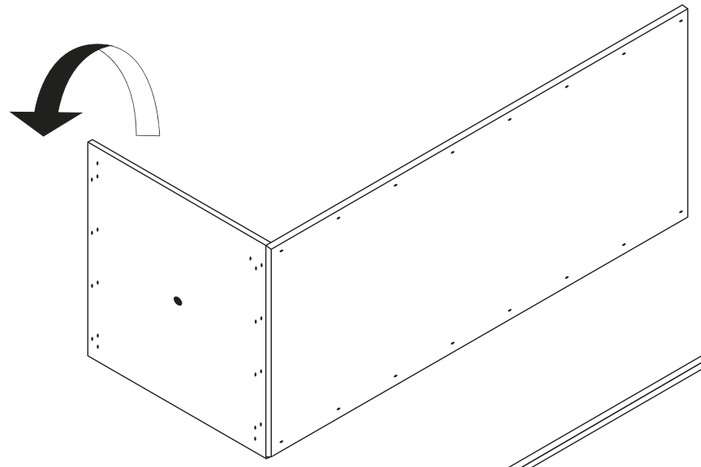
DE
EN

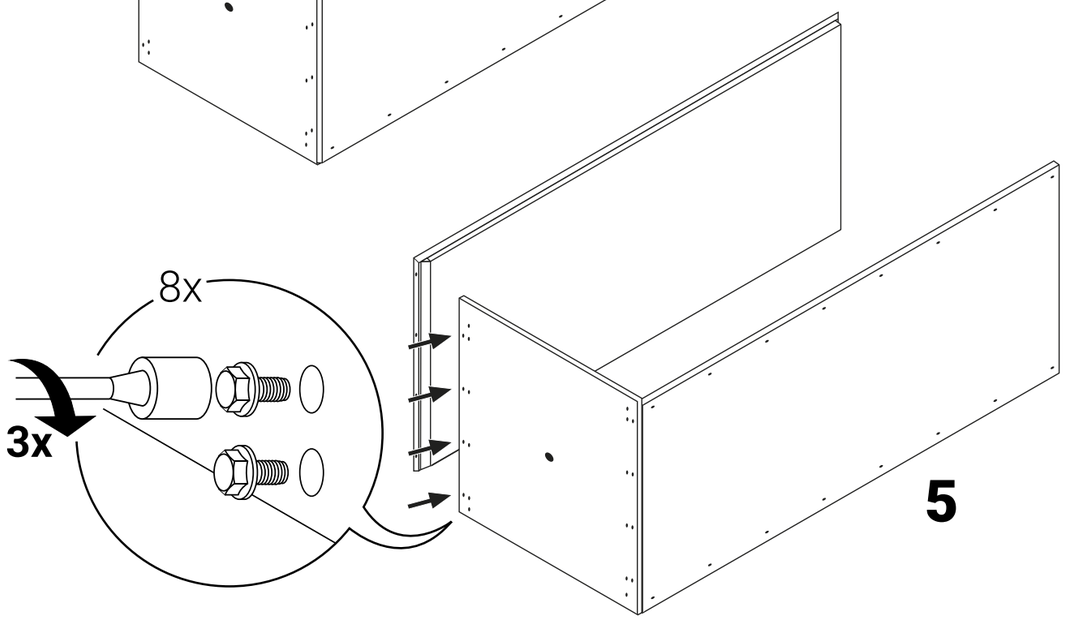


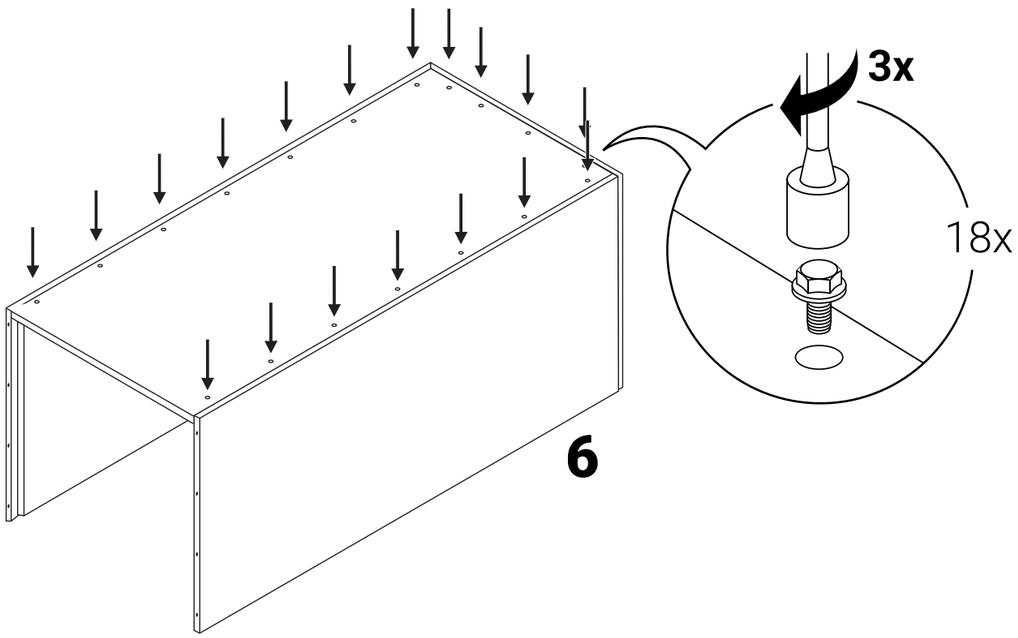


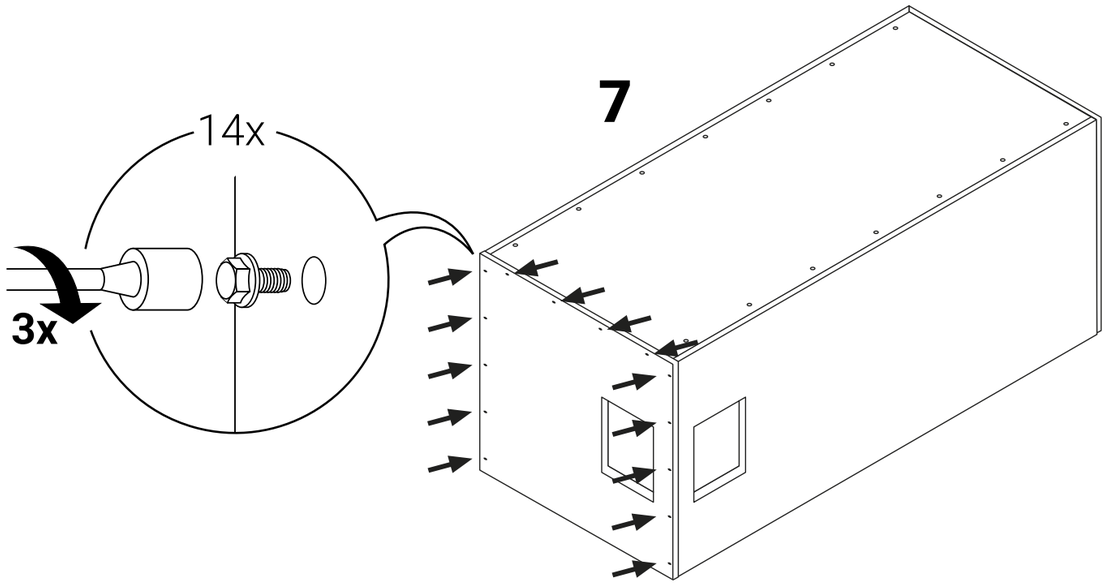


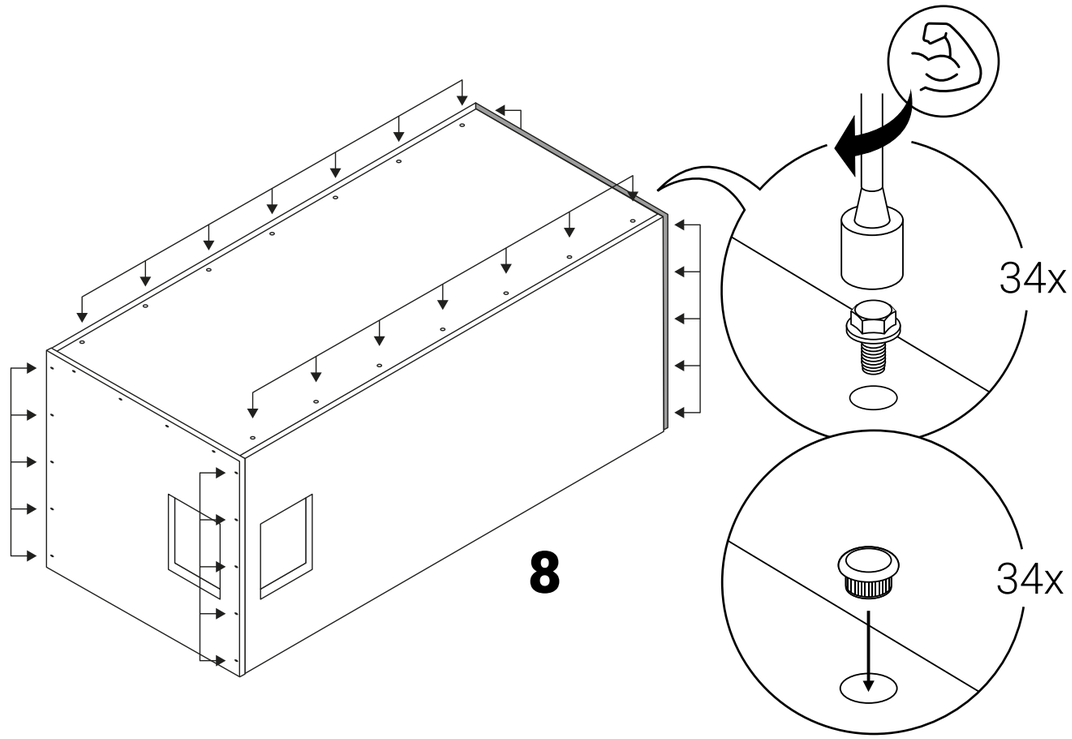


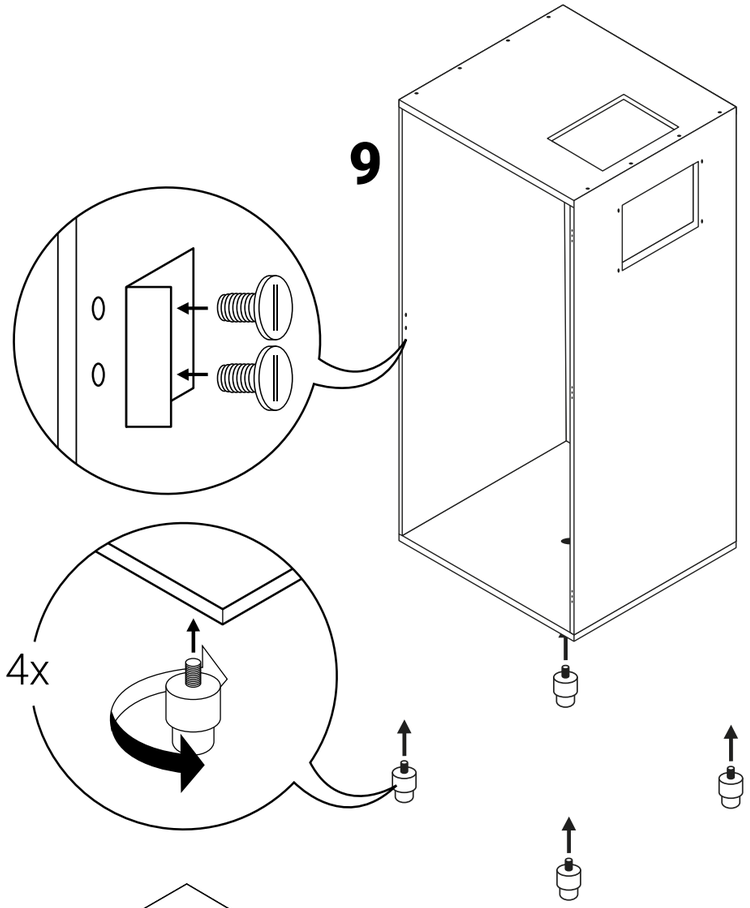

4

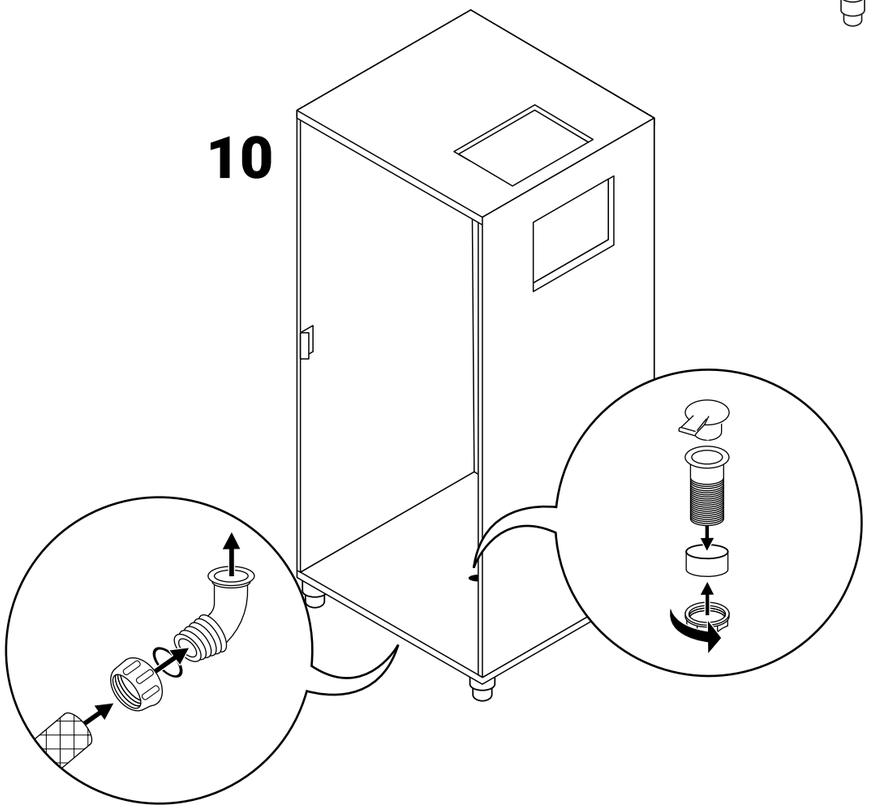

8x
3x
5

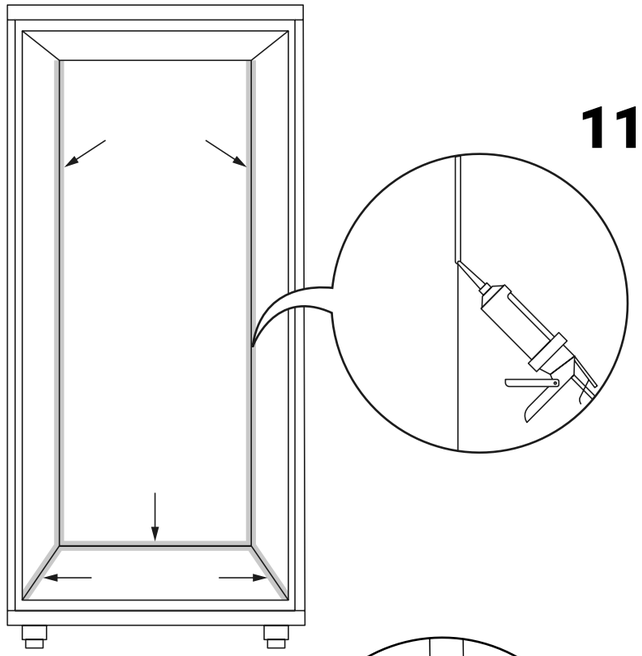

3x
18x
6

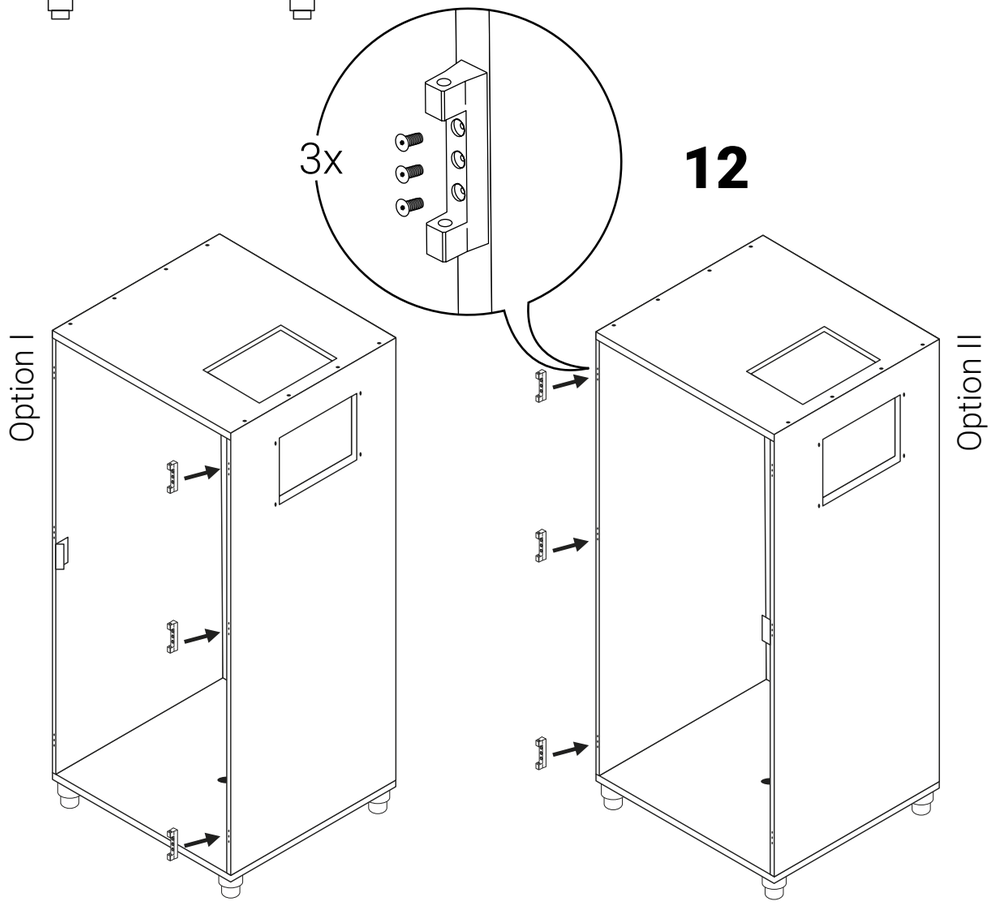

14x
3x
7

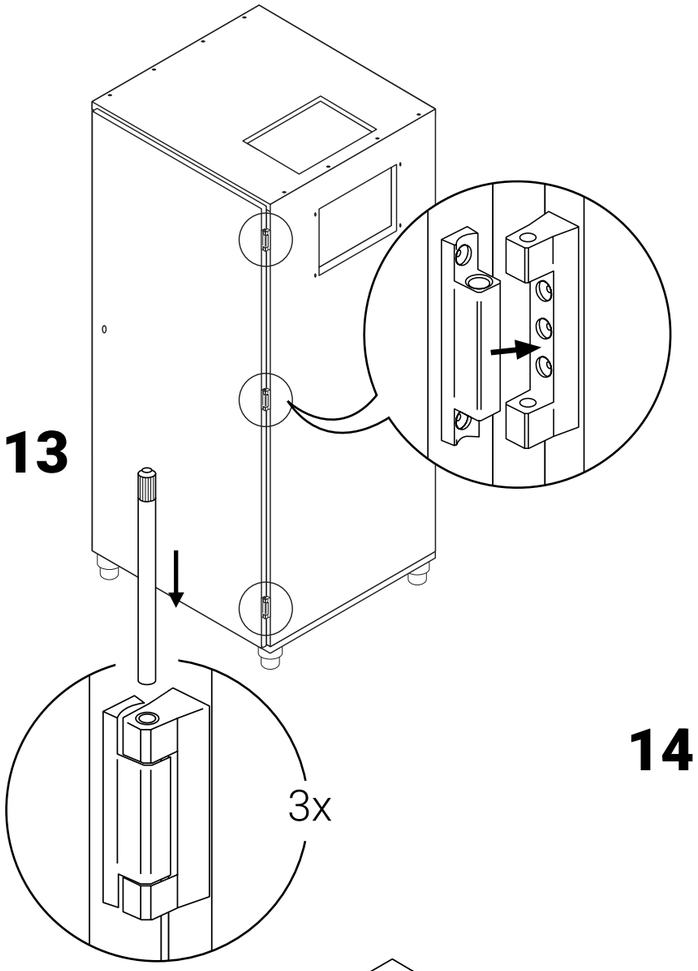

34x
34x
8

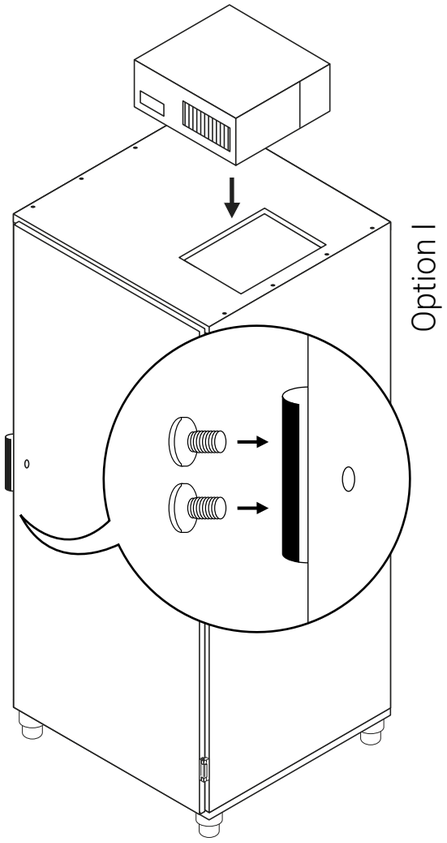

9
4x

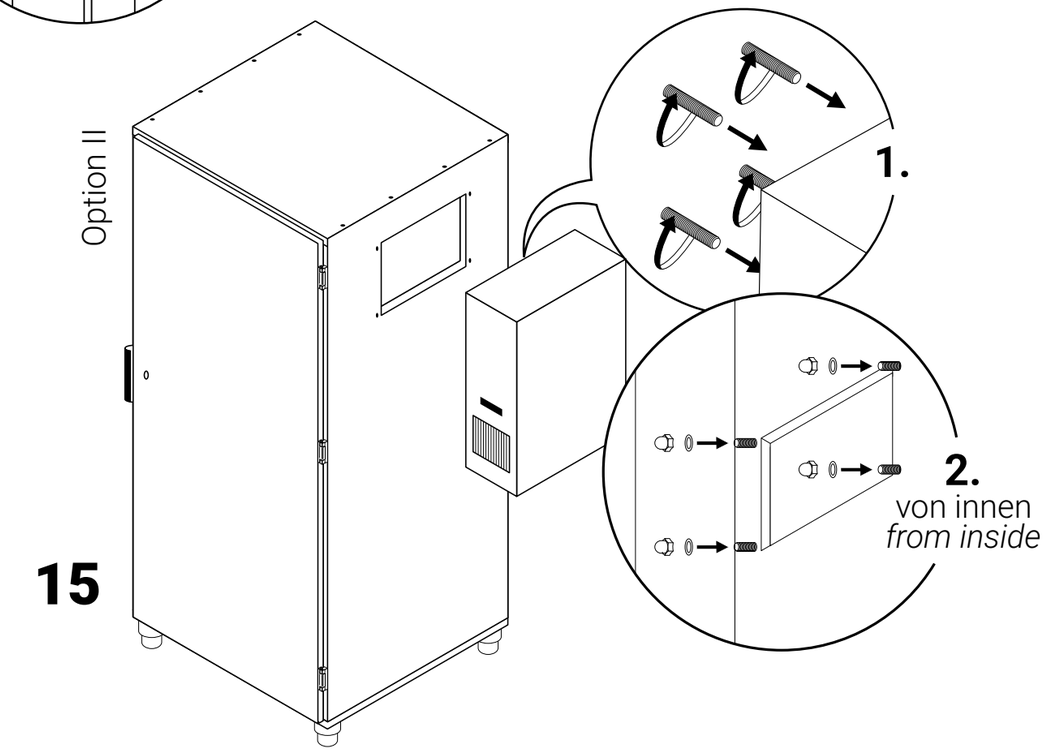

10

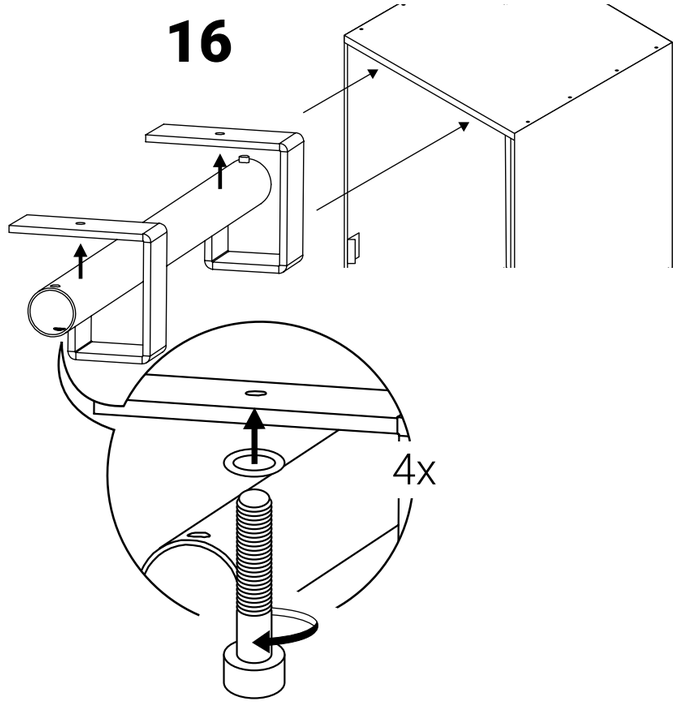

11

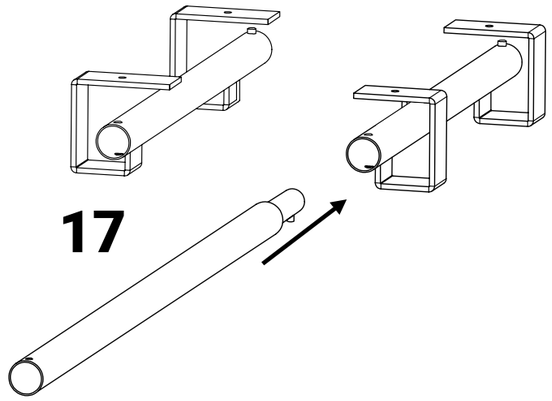

3x
12
Option I
Option II

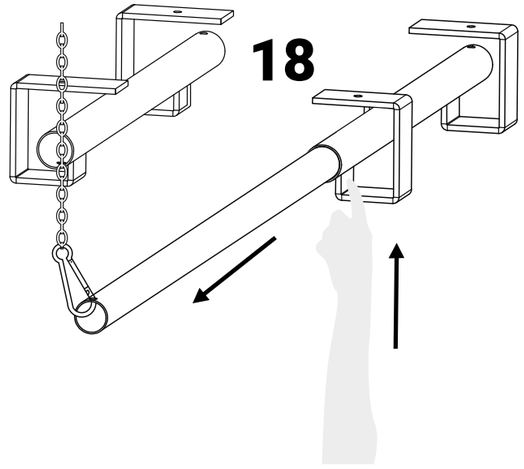




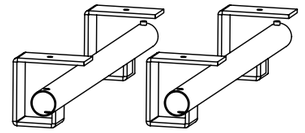




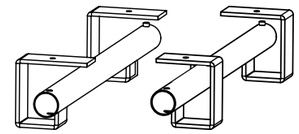




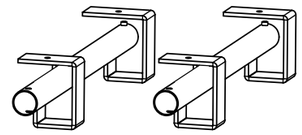
Option I



Option II



Option III



⚠ WARNUNG

Die bei der Außenschiene mitgelieferte Kette muss an der bauseitigen Decke an einem tragfähigen Punkt (mindestens 200 kg Tragkraft) fixiert werden, sodass die Außenschiene im aufgesteckten Zustand aufgrund des hohen Gewichts durch das Einbringen von Wild über die Decke die Last abtragen kann. Ohne eine Abhängung der Kette über die Decke ist ein Einbringen von Wild mittels der Rohrbahn-Außenschiene nicht möglich und es droht erhöhte Kipp- und Verletzungsgefahr!

⚠ WARNING

The chain supplied with the outer rail must be fixed to the on-site ceiling at a load-bearing point (at least 200 kg load-bearing capacity) such that the outer rail can bear the load in the attached state due to the high weight caused by bringing in game over the ceiling. Without suspending the chain over the ceiling, it is not possible to bring in game by means of the pipe track outer rail and there is an increased risk of tipping and injury!

Landig + Lava GmbH & Co. KG
Mackstraße 90 – 88348 Bad Saulgau – Germany
Telephone: +49 7581 90430 – Email: info@landig.com
Web: www.landig.com

www.facebook.com/landig.wildkuehlung

www.instagram.com/landig.wildkuehlung

Art. Nr. WZ0010

4 251309 913188

Stand: 05/2025