



Bedienungsanleitung/ operation manual

PREMIUM MEAT AGER (PMA)



INHALT - DE

1.	Allgemeine Hinweise	2
1.1	Zeichenerklärung / Warnhinweise	2
1.2	Ansprechpartner.....	3
2.	Haftung und Gewährleistung.....	4
3.	Einsatzbereich der Kammer.....	5
3.1	Anforderungen an den Ausstellungsraum	5
3.2	Standard Abmessungen des PMA.....	6
3.3	Bedienung Steuerung (Standard).....	7
3.4	Die Salzwand.....	8
4.	Verwendungszweck.....	9
4.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
4.2	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung.....	10
5.	Inbetriebnahme.....	10
6.	Bestückung	11
7.	Handhabung.....	11
8.	Reinigung und Pflege / Sichtprüfung	12
8.1	Allgemeines.....	12
8.2	Zwischenreinigung.....	12
8.3	Grundreinigung.....	12
9.	Urheberschutzgesetz	14
10.	Sicherheitsrichtlinien	14
11.	Ersatzteilbestellliste.....	14

1. Allgemeine Hinweise

Die Gewährleistung auf unsere Produkte beträgt zwei Jahre. Abweichungen treten für Produkte wie z.B. Lüfter, LED, oder andere Kleinteile auf. Hier gilt die vom Hersteller vorgegebene Gewährleistung. Der Anspruch beginnt mit dem Tag der Auslieferung, nachweisbar durch Lieferschein oder Rechnung. Innerhalb der Gewährleistungsfrist werden Funktionsfehler, die auf mangelhafte Ausführung bzw. Materialfehler zurückzuführen sind, kostenlos beseitigt. Weitergehende Ansprüche, insbesondere für Folgeschäden, sind ausgeschlossen. Wir übernehmen keine Gewährleistung für Schäden aus ungeeigneter oder unsachgemäßer Verwendung, fehlerhafter Bedienung durch den Käufer oder Dritte, natürliche Abnutzung, fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung, aus chemischen oder elektrochemischen und elektrischen Einflüssen, sofern sie nicht auf unser Verschulden zurückzuführen sind, aus Nichtbeachtung der Betriebs- und Wartungsanleitungen, aus unsachgemäßen Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten durch den Käufer oder Dritte und aus Einwirkungen von Teilen fremder Herkunft. Die Gewährleistung erlischt auch, wenn der Kältekreislauf von unbefugter Seite geöffnet wurde, Eingriffe in den Systemaufbau erfolgt sind oder die Seriennummer am Gerät verändert oder unkenntlich gemacht wurde.

1.1 Zeichenerklärung / Warnhinweise

	<p>Gefahr von Personenschäden. Sämtliche Arbeiten an oder mit Maschinen dürfen nur von autorisierten Fachkräften mit fundierten Kenntnissen von Kälte- und Stromsystemen durchgeführt werden.</p>
	<p>Rutschgefahr. Bei Verwendung ungeeigneter Bodenpflegemittel und unsachgemäßer Handhabung besteht die Gefahr auszurutschen und zu stürzen.</p>
	<p>Gefahr durch Elektrizität. Arbeiten an elektrischen Einrichtungen dürfen nur von Elektrofachkräften durchgeführt werden! Vor jeglicher Arbeit an elektrischen Einrichtungen sind folgende Vorsichtsmaßnahmen treffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauptschalter ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern. ▪ Spannungsfreiheit feststellen. ▪ Erden und Kurzschließen. ▪ Unter Spannung stehende Teile abdecken oder abschränken. <p>Lokale Sicherheitsbestimmungen beachten! Leitungen regelmäßig auf Zustand prüfen!</p>

	<p>Erfrierungsgefahr und Verbrennung durch Berührung von Kältemittel.</p> <p>Arbeiten am Kältekreislauf dürfen nur von eingewiesenen Fachkräften durchgeführt werden! Vor Wartung, Umrüsten und Demontage sind folgende Maßnahmen durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anlage ausschalten; stromlos schalten. ▪ Mindestens 5 Minuten warten, bis der Kältemittelkreislauf zum Stillstand gekommen ist. ▪ Einheit vom Rest der Anlage trennen. Verwenden Sie dazu die vorgesehenen Absperrventile. ▪ Druck abbauen. Dazu Kältemittel mit speziellem Absauggerät aus der Kälteanlage absaugen. <p>Verbindungen, Leitungen und Behälter regelmäßig auf Dichtheit und Zustand prüfen!</p>
	<p>Das Austreten von Kältemittel ist unbedingt zu vermeiden, ansonsten besteht Gefahr für die Umwelt.</p>
	<p>Erstickungsgefahr durch Einatmen von Kältemitteldämpfen.</p> <p>Gefahr einer Vergiftung durch Freisetzung giftiger Substanzen. Arbeiten am Kältekreislauf dürfen nur von eingewiesenen Fachkräften durchgeführt werden!</p> <p>Arbeiten mit offener Flamme oder sehr heißen Temperaturen sind verboten! Verbindungen, Leitungen und Behälter regelmäßig auf Dichtheit und Zustand prüfen! Für ausreichende Belüftung am Aufstellungsort der Maschine sorgen!</p> <p>Wird die Reifekammer mit CO₂ oder Propan als Kältemittel betrieben ist unbedingt ein CO₂-Warnmelder/Propanwächter nötig. Es besteht Erstickungsgefahr!</p>

1.2 Ansprechpartner

Bitte kontaktieren Sie zuerst Ihren Kältemonteur oder Elektriker vor Ort. Sollte es sich um einen Fehler handeln, der nicht vom Kältemonteur oder Elektriker vor Ort bereinigt werden kann, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst der Firma Schrutka-Peukert.

Kundendienst Telefon: +49 9221-9568712
Schrutka-Peukert E-Mail: kundendienst@schrutka-peukert.de

2. Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen technischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u.U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen von Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

3. Einsatzbereich der Kammer

Die Kühlkammer eignet sich ausschließlich zum Kühlen und Reifen von entsprechend geeignetem Fleisch. Wichtig ist ein definiertes Raumklima bei 1°C bis 3°C Kühlraumtemperatur und einer Luftfeuchtigkeit regulierbar von 60 bis 80%. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig. Eine missbräuchliche Verwendung der Kammer kann zu Schädigungen an der eingelagerten Ware oder deren Verderb führen.

Die geschmacklich besten Ergebnisse werden beim Reifen mit bzw. am Knochen erzielt. Alter und Geschlecht, sowie Rasse und Haltungsbedingungen der Tiere sind entscheidend für Ihre Ergebnisse. Es empfiehlt sich immer unverpackte ganze Rückenstränge hängend oder Teile liegend reifen zu lassen. Die Reifezeit sollte mindestens 21 Tage dauern. Eine Reifezeit von 6 Wochen und mehr ist jederzeit möglich. Achten sie stets auf einen hygienisch einwandfreien Umgang sowohl mit der Kammer, als auch mit der darin befindlichen Ware. Das ist die Grundvoraussetzung für perfekte Ergebnisse.

3.1 Anforderungen an den Ausstellungsraum

Die für den Aufstellungsraum maximal zulässige Klimaklasse nach EN ISO 23953-2 ist Klimaklasse 3. Bei darüber liegenden Klassen kann eine einwandfreie Funktion der Kammer nicht gewährleistet werden.

Für den Einsatz gewerblicher Kühl- und Tiefkühlgeräte sind in den jeweiligen Klimaklassen nachfolgend aufgeführte Anforderungen bezüglich Temperatur und Luftfeuchtigkeit vorgeschrieben.

Nach der Norm EN ISO 23953-2 sind für Verkaufskühlmöbel die nachfolgenden Prüfraum-Klimaklassen vorgesehen:

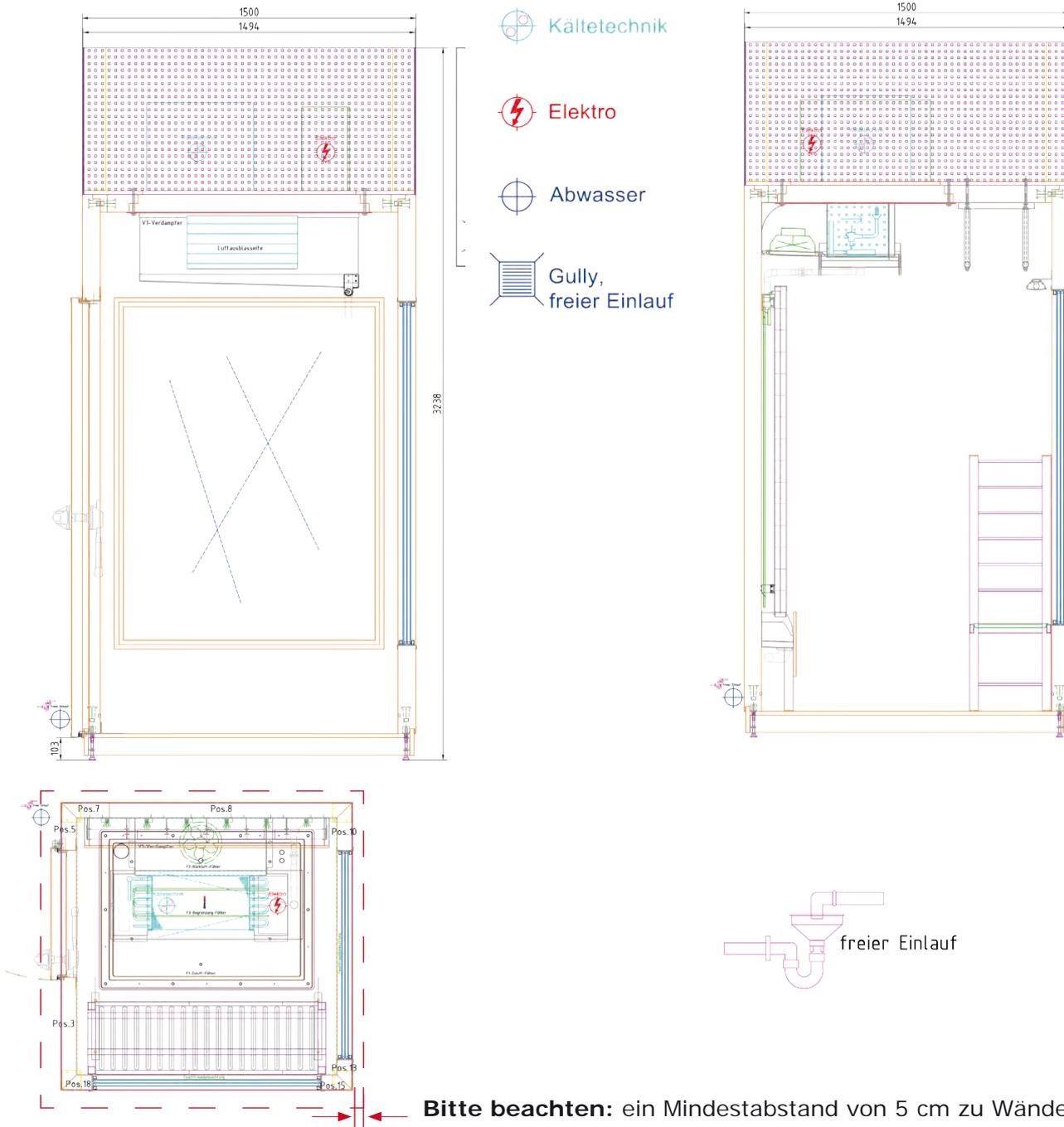
KLIMAKLASSEN				
Klimaklasse des Prüfraums	Trockenkugel-Temperatur °C	Relative Luftfeuchte %	Taupunkt °C	Wasserdampfgehalt in trockener Luft g/kg
3	18-25	60	16,7	12,0

Anmerkung: Der Wasserdampfgehalt in trockener Luft ist einer der Hauptgrößen, die die einwandfreie Leistung und den Energieverbrauch der Möbel beeinflussen.

3.2 Standard Abmessungen des PremiumMeatAger (PMA)

Abwasser muss durch einen freien Einlauf in einem Behälter aufgefangen oder in einen Gully geleitet werden. Außerdem ist darauf zu achten, dass ein entsprechendes Gefälle vorhanden ist. Trichtersyphon und Gully können verkrusten und sind daher regelmäßig zu reinigen und zu warten. Hygienevorschriften zu beachten. Das Abwasser ist stark salzhaltig – Gussrohre werden angegriffen, vorab prüfen. Der Abstand zur Wand muss mind. 5 cm betragen.

Bitte beachten: Der Anschluß des Abwassers ist nicht in der Gewährleistung des Verkäufers.



3.3 Technologie

Der Hauptschaltkasten (Strom- und Kältetechnik) befindet sich auf dem Gerät. Das Revisionsblech befindet sich oben und ist mit Schrauben gesichert. Das Gerät wird vor Ort montiert und muss nur noch an den Strom angeschlossen werden.



Der Strom sollte von einem Elektrofachmann angeschlossen werden. Auf dem Gerät sitzt der Hauptschaltkasten, der über eine Elektroeinheit mit einem roten Hauptschalter verfügt. Schalten Sie das Gerät damit ein und aus. Um an den Hauptschalter zu kommen, muss man das Revisionsblech abschrauben.



Die Kältetechnik wird gefüllt mit Kältemittel R-513a geliefert und befindet sich ebenfalls oben auf der Zelle.



Die installierte Beleuchtung ist speziell für Fleisch geeignet.



Die Tür des PremiumMeatAgers ist abschließbar und luftdicht.

HINWEIS: Die Reifekammer ist mit einem Türkontakt-schalter ausgestattet. Bei geöffneter Tür schalten die Lüfter ab, um einen hohen Kälteverlust zu vermeiden.

3.4 Die Salzwand

Die Salzwand ist ein besonderes Merkmal der Reifekammer von Schrutka-Peukert. Neben dem optischen Effekt wirkt das durch ein besonderes Verfahren in ein Aerosol gebrachtes Salz antiseptisch in der Kammer und hemmt die Keim- und Schimmelbildung.

Durch das Abtragen des Salzes von den Steinen müssen diese von Zeit zu Zeit erneuert werden. Salzblöcke in den richtigen Abmessungen können bei Schrutka-Peukert bestellt werden.

	<p>Bringen Sie einen Stein nach dem anderen in das Schienensystem. Setzen Sie die Steine in die dafür vorgesehene Halterung ein und lassen Sie sie sanft nach unten gleiten.</p>
	<p>Zum Auswechseln der abgenutzten Steine heben Sie den Deckel der Salzwand an. Nun können die Steine einzeln aus der jeweiligen Schiene nach oben entnommen werden. Setzen Sie neue Steine in die dafür vorgesehene Halterung ein und lassen Sie diese vorsichtig nach unten gleiten.</p>
	<p>ACHTUNG! Steine nicht fallen lassen, Bruchgefahr!</p>
	<p>ACHTUNG! Das Abwasser ist stark salzhaltig – Gussrohre werden angegriffen, vorab prüfen.</p>

Weiterhin ist die Ablaufrinne wöchentlich mit Wasser zu spülen (Kapitel 8 Reinigung und Pflege).

4. Verwendungszweck

Die Reifekammer Premium Meat Ager ermöglicht ein schonendes und gezieltes Reifen von geeignetem Fleisch und darf ausschließlich zu diesem Zweck verwendet werden. Dabei sind folgende Hinweise dringend zu beachten:

4.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Nur Fleisch von gesunden, gut gemästeten Tieren verwenden.
- Die Tiere müssen schonend transportiert und geschlachtet worden sein.
- Die Tierkörper müssen hygienisch geschlachtet sein.
- Tierkörper nicht zu schnell herunterkühlen, knapp unter 7 °C am ersten Tag genügen.

	<p>ACHTUNG! Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und nur von Fachpersonal in gewerblichen Betrieben zu bedienen. Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet. Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung, sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen. Die Kühlzelle ist nur für zum Reifen geeignetes Fleisch bestimmt.</p>
	<p>Die Kühlzelle nicht verwenden für:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ das Aufbewahren von brennbaren oder explosiven Gegenständen wie Äther, Petroleum oder Klebstoffe;▪ das Lagern von pharmazeutischen Produkten oder Blutkonserven.

4.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

	<p>ACHTUNG! Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen. Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.</p>
---	---

5. Inbetriebnahme

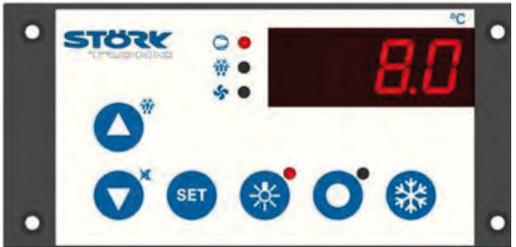
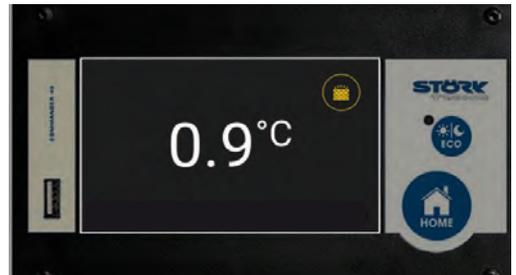
Die Inbetriebnahme sollte von einem Elektriker oder Kälteanlagenbauer durchgeführt werden. Die Reifekammer wird von unseren Monteuren aufgebaut. Aber der Stromanschluß sollte von einem Spezialisten erfolgen. Der Abfluß muss über einen freien Einlauf verfügen.

Wenn Sie das salzhaltige Abwasser in einem Wasserbehälter neben der Reifekammer auffangen, müssen Sie den Behälter regelmäßig leeren und darauf achten, dass dieser nicht überläuft.

Bevor Sie die Reifekammer in Betrieb nehmen sollten Sie diese gründlich reinigen siehe Kapitel 8.

Die Wartung der Kälteanlage muss durch eine Kältefachkraft erfolgen. Der Zeitraum ist abhängig von der Größe ihrer Kälteanlage. Wir empfehlen eine Überprüfung alle 6 Monate.

Wir unterscheiden zwei Steuerungen:

	<p>Drücken Sie den Einschaltknopf rechter Knopf (Schneeflocke) auf der Steuerung. Im Display wird dann die aktuelle Temperatur im Gerät angezeigt. Das Licht lässt sich über den Knopf in der Mitte (Glühbirne) anschalten.</p>
	<p>Drücken Sie den Einschaltknopf kleiner Knopf oben (ECO) auf der Steuerung. Im Display wird dann die aktuelle Temperatur im Gerät angezeigt.</p>
	<p>ACHTUNG! Der Abwasserauffangbehälter darf nicht überlaufen und muss regelmäßig geleert werden. Der Abfluß des Abwassersystems muss einmal pro Woche mit Wasser gespült werden.</p>
	<p>ACHTUNG! Das Abwasser ist stark salzhaltig – Gussrohre werden angegriffen, vorab prüfen.</p>

6. Bestückung

Die Kammer darf nur mit geeignetem Fleisch bestückt werden. Völlig ausgekühlte Tierkörper frühestens 3 Tage nach der Schlachtung einbringen. Rückenmark und blutige Stellen rückstandslos entfernen. Rückenmarkreste und blutige Stellen verderben schnell, Fleisch wird schmierig, Knochen stickig, das Kammerklima leidet, umliegende Fleischstücke werden angesteckt.

Knochen müssen z. B. bei Tomahawk Steaks frei von Bindegewebsresten sein.

Das beim Sägen entstehende Sägemehl muss möglichst vollständig entfernt werden.

Fleisch oder Bindegewebsreste am Knochen sowie Sägemehlreste verderben schnell, Fleisch wird schmierig, Knochen stickig, schlechter Geruch in der Kammer, anderes Fleisch wird schnell angesteckt.

Alle Fleischteile, die in die Kammer verbracht werden, müssen eine trockene Oberfläche haben und mindestens so kalt sein wie die Kammertemperatur.

Fleischteile müssen eine glatte Oberfläche haben. Ideal ist eine unverletzte Fettabdeckung. Magere Anschnitte können zum Schutz vor Austrocknung mit einer Mischung aus 90 % ausgelassenem Rinderfett und 10 % Sonnenblumenöl eingepinselt werden. Schnitte, Kerben, Überlappungen verhindern eine gleichmäßige Abtrocknung. An Stellen, die nicht richtig abtrocknen können, siedeln sich unerwünschte Keime an, die die Reifung stören und im Extremfall sogar zum Verderb führen.

7. Handhabung

Äußerste Hygiene beim Umgang mit dem Fleisch, nur mit Einweghandschuhen oder desinfizierten Händen berühren. Nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen, besonders gefährlich sind Gemüse, Käse, Rohwurst, Obst, Wildfleisch und Milchsäureprodukte.

Unsauberes Arbeiten jeder Art und dadurch Kontamination des Fleisches durch unerwünschte Keime unbedingt vermeiden. Die Folge ist ein „Schmierig werden“ und/oder Verschimmeln des Fleisches, die Verkeimung der Kammer und der Befall anderer Fleischteile. Unreines Reifeklima und somit schneller Verderb des Fleisches sind dadurch wahrscheinlich.

Die Reifekammer möglichst selten öffnen. Gerade in den ersten Tagen der Neubestückung. Türe schnell schließen, eventuell Kunststoffschleuse vorschalten.

Bei zu lange geöffneter Reifekammer dringt warme Luft in die Kammer und gibt beim Abkühlen Feuchtigkeit ab (auskondensieren). Feuchtigkeit schlägt sich auf dem kalten Fleisch nieder und führt zu Reifefehlern, weiterhin steigen die Energiekosten.

Genügend Abstand zwischen den Fleischteilen einhalten, die engste Stelle darf nicht unter fünf Zentimetern sein. Wenn die Fleischteile sich berühren, trocknen die Druckstellen nicht ab, werden schmierig, von dort aus breiten sich Keime dann weiter aus.

Gerüche in der Reifekammer ständig überprüfen. Ein „Näschen“ für das Fleisch haben.

- Auftreten von fauligen, tranigen, muffigen Gerüchen
- Faulende Oberflächen durch Verkeimung,
- Ranziges Fett durch Verschmierungen oder Knochenmehl.

8. Reinigung und Pflege / Sichtprüfung

8.1 Allgemeines

Vor dem Reinigen grundsätzlich die Kammer außer Betrieb setzen. Nutzen Sie dazu den Hauptschalter unter der Revisionsklappe siehe 3.3 Technologie. Als Desinfektionsreinigungsmittel empfehlen wir das Produkt RTU Desinfektionsmittel Art-Nr. 08406-00.

Achten Sie beim Betreten der Kammer auf sauberes Schuhwerk. Die Hygienevorschriften DIN 10501T2 für Lebensmittelverarbeitung sind einzuhalten. Vermeiden Sie häufige Luftwechsel in der Kammer durch wiederholtes Öffnen und Schließen der Türe. Dadurch werden Hefesporen und andere Keime in die Kammer eingebracht, die dann zu einer vermeintlichen „Schimmelbildung“ führen. Desinfizieren Sie Ihr Reinigungswerkzeug sowie Ihre Hände vor Betreten der Kammer oder verwenden Sie geeignete Handschuhe.

8.2 Zwischenreinigung

1	Die Kammer ist je nach Verschmutzung mit einem sauberen Besen zu fegen.
2	Mit einem nebelfeuchten Tuch wischen und mit einem trockenen Lappen nachwischen. Keinesfalls darf „nass“ gewischt werden, da der Feuchtigkeitseintrag in die Kammer zu hoch ist und die Ware verderben könnte.
3	Spülen Sie die Abwasserrinne unterhalb der Salzwand einmal in der Woche mit 2 Liter kaltem, klarem Wasser.
Tipps	Die Tür der Kammer ist bei der Zwischenreinigung geschlossen zu halten.
	WICHTIG: Blechwanne unten regelmäßig ausleeren, darf nicht überlaufen. Verkrustungen lassen sich durch einweichen entfernen. Die Abwasserrinne mind. einmal pro Woche mit Wasser durchspülen siehe Punkt 3.

8.3 Grundreinigung

Grundsätzliches	Wir empfehlen die Kammer halbjährlich komplett zu reinigen.
	Die Kammer muss ausgeschaltet werden. Danach ca. 5 Stunden warten um mit der Reinigung zu beginnen. Der Verdampfer muss Zimmertemperatur haben, um ihn ohne Probleme reinigen zu können.
	Vor der Grundreinigung ist die Kammer komplett zu leeren. Es dürfen sich bei der Reinigung keine Waren in der Kammer befinden.
	Verwenden Sie handelsüblichen Glasreiniger zur Reinigung der Glasflächen. Die Edelstahlflächen sind mit unserem Edelstahlreiniger Bestell-Nr. 01922-00 zu reinigen.
	Bei anderen Reinigungs- bzw. Desinfektionsmitteln unbedingt vorher an einer unauffälligen Stelle auf Produktbeständigkeit testen.
	Verwenden Sie zur Innenreinigung ausschließlich Desinfektionsmittel für produktberührte Oberflächen.
	ACHTUNG! Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls sand-, metall- oder säurehaltige Putz- bzw. chemische Lösungsmittel. Die Reifekammer auf keinen Fall mit Hoch- oder Dampfdruckreinigern sauber machen. Es besteht Beschädigungs- und Verletzungsgefahr! Lack, Silikonfugen, Elektrobauteile, usw. verschleifen schneller.

	<p>Die Abdeckung ist auf einer Seite über eine Lasche zu öffnen, die andere ist befestigt. Jetzt können Sie die Abdeckung herunterlassen und reinigen. Unter der Abdeckung sehen Sie die Verdampfer und Lüftereinheit.</p>
	<p>Das Abflussrohr ist in der Abdeckung integriert. Es muss kein Rohr/Schlauch angeschlossen oder getrennt werden.</p>
	<p>Die Lüfterabdeckung ist an der Verdampfereinheit mit zwei Laschen gesichert. Diese öffnen und herunterklappen. Die Lüfter können gereinigt werden. Die Lüfter sind fest montiert.</p>
	<p>Der nicht vereiste Verdampfer kann mit dem Reinigungsmittel RTU ECD Desinfektionsreiniger und einem feuchten Tuch gereinigt werden, Artikel-Nr. 08406-00. Klappen Sie die Lüfter wieder nach oben und befestigen diese mit den beiden Riegeln, dann schließen Sie die Abdeckung wieder.</p>
<p>Gegänge und Gehängeführung</p>	<p>Die Gehänge und deren Führungen mit einer Desinfektionslösung einsprühen oder einem Lappen in entsprechender Dispersion abwischen. Den Reiniger einwirken lassen und anschließend mit klarem Wasser abspülen.</p>
<p>Innenwände</p>	<p>Den Innenraum mit einem Desinfektionsreiniger einsprühen oder mit einem Lappen in entsprechender Dispersion abwischen. Den Reiniger einwirken lassen und mit klarem Wasser abspülen.</p>
<p>Beleuchtung</p>	<p>Die Beleuchtungseinheit ist mit einem feuchten Tuch abzuwischen. Verwenden Sie keine aggressiven oder scharfen Reiniger. Der Splitterschutz kann sich dadurch verfärben und eine optimale Lichtqualität kann nicht mehr gewährleistet werden.</p>

9. Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten. HINWEIS! Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

10. Sicherheitsrichtlinien

- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf. Wenn die Kammer an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Benutzen Sie die Kammer nicht, wenn sie nicht korrekt funktioniert oder beschädigt ist.
- Diese Reifekammer darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie die Kammer zu benutzen ist und haben diese Anweisungen verstanden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-, Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen. Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen an der Kühlkammer weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Die Kammer ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

11. Ersatzteilbestellliste

Bestellnummer	Artikel
01922-00	Edelstahlreiniger
08406-00	RTU DCE Desinfektionsmittel
08483-00	Salzsteine (verbrauchen sich mit der Zeit)

CONTANT - EN

1.	General information.....	16
1.1	Legend / Advisory.....	16
1.2	Contact person.....	17
2.	Liability and warranty.....	18
3.	Area of application of the Chamber.....	19
3.1	Showroom requirements	19
3.2	Standard Dimensions of the PMA.....	20
3.3	Technology.....	21
3.4	The saltwall	22
4.	Purpose of use.....	23
4.1	Intended use.....	23
4.2	Improper use	23
5.	Commissioning.....	24
6.	Equipping.....	25
7.	Handling.....	25
8.	Cleaning and care	26
8.1	General cleaning.....	26
8.2	Regular cleaning.....	26
8.3	Basic Cleaning	26
9.	Copyright protection.....	28
10.	Security guidelines	28
11.	Spare parts order list	28

1. General information

The warranty of our products is two years. There are discrepancies for products, e.g. fans, LED, or other small parts. The warranty specified by the manufacturer applies here. The claim begins at the day of delivery, verifiable by delivery note or invoice. Functional errors will be eliminated free of charge within the warranty period which are due to poor workmanship or material defects. Further claims especially for consequential damages are excluded. We accept no liability for damage resulting from unsuitable or improper use, incorrect operation by the buyer or third parties, natural wear and tear, incorrect or negligent handling, from chemical or electrochemical and electrical influences, unless they are due to our fault, due to non-observance of the operating and maintenance instructions, from improper changes or repair work by the buyer or third parties and from influences of parts of foreign origins. The warranty also expires when the refrigeration circuit has been opened from an unauthorized party, interventions have been made in the system structure or the serial number on the device has been changed or made unrecognizable.

1.1 Legend / Advisory

	<p>Risk of human injury. All work at or with machines may only be performed by authorized specialists with in-depth knowledge of refrigeration and power systems.</p>
	<p>Danger of slipping. When using unsuitable floor care products and improper handlines there is a risk of slipping and falling.</p>
	<p>Danger from electricity. Working on electrical equipment may only be carried out by electricians! Before any work of electrical equipment the following precautions are to be taken:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Switch off the main switch and secure against restarting. ▪ Determine the absence of voltage. ▪ Earth and short-circuit. ▪ Cover or fence off live parts. <p>Observe local safety regulations! Check the conditions of the cables regularly!</p>

	<p>Danger of frost-bite or burning by touching refrigerant. Working on refrigeration cycle may only be carried out by trained specialists! Before maintenance, conversion and dismantling the following measures must be carried out:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Switch off the system/power. ▪ Wait at least 5 minutes until the refrigerant circuit has stopped. ▪ Separate the unit from the rest of the system. To do this use the shut-off valves provided. ▪ Release pressure. To do this, extract refrigerant from the refrigeration system using a special extraction device. <p>Check connections, lines and containers regularly for leaks and condition!</p>
	<p>The coolant outlet must be avoided at all costs otherwise environmental perils may be caused.</p>
	<p>Danger of suffocation of inhalation of refrigerant vapors. Risk of poisoning by releasing toxic substances. Working on the refrigeration circuit may only be carried out by trained specialists! Working with an open flame or very hot temperatures is forbidden! Check connections, lines and containers regularly for leaks and conditions! Ensure sufficient ventilation at the installation site of the machine!</p> <p>Is the ripening chamber operated with CO₂ or propane as refrigerant a CO₂ alarm/propane guard is absolutely necessary. There is a risk of suffocation!</p>

1.2 Contact person

Please contact your local refrigeration engineer or electrician first. If there is an error which cannot be cleaned on-site by a refrigeration engineer or electrician please ask the customer service of The aging room:

Customer service Phone: +1 888-832-3376
The Aging room E-Mail: info@theagingroom.com

2. Liability and warranty

All information and notes in this operation manual consider the applicable regulations, the current state of technical development as well as our long lasting knowledge and experience. The translations of the operating instructions were also created to the best of our knowledge. However, we cannot accept liability for translation errors. The German version of these operating instructions is authoritative. The actual scope of delivery may vary for special versions, the use of additional ordering options or due to the latest technical changes in certain circumstances differ from the explanations and graphic representations described here.

These operating instruction must be read carefully before starting any work at and with the device, especially before commissioning! The manufacturer accepts no liability for damage or malfunctions:

- Non-compliance to follow operating and cleaning instructions;
- improper use;
- technical changes by the user;
- Use of unauthorized spare parts.

We reserve the right to technical changes to the product in course of improvement of usage properties and further development.

3. Area of application

It is only suitable for cooling and maturing of appropriate meat. A defined indoor climate of 33,8°F to 37,4°F cooling room temperature and humidity adjustable from 60 to 80% is important. All other types of application are not permitted. An improper use of the device can lead to damage to the stored goods or their spoilage.

The best results in terms of taste are achieved when aging or aging on the bone. Age and gender, as well as the breed and housing conditions of the animals are crucial to your results. It is always advisable to mature unpackaged entire back strands or parts stored horizontally. The ripening period should last at least 21 days. A maturing period of 6 weeks and more is possible at any time. Always ensure proper hygienic handling both with the device and with the goods inside. These are the basic requirements for perfect results.

3.1 Showroom requirements

The maximum permissible climate category according to EN ISO standard 23953-2 for the showroom is climate class 3.

For classes higher than this proper function of the device cannot be guaranteed. For the use of commercial refrigerators and freezers the requirements listed below are stipulated in the respective climate classes regarding temperature and humidity.

According to the EN ISO standard 23953-2, the following test room climate classes are intended for sales refrigeration units:

CLIMATE CATEGORIES				
Climate class at the installation site	dry bulb - temperature °C °F	relative humidity %	dew point °C °F	Water vapor content in dry air g/kg g/lb
3	18-25 64,4 - 77	60	16,7 62,06	12,0 0,0264

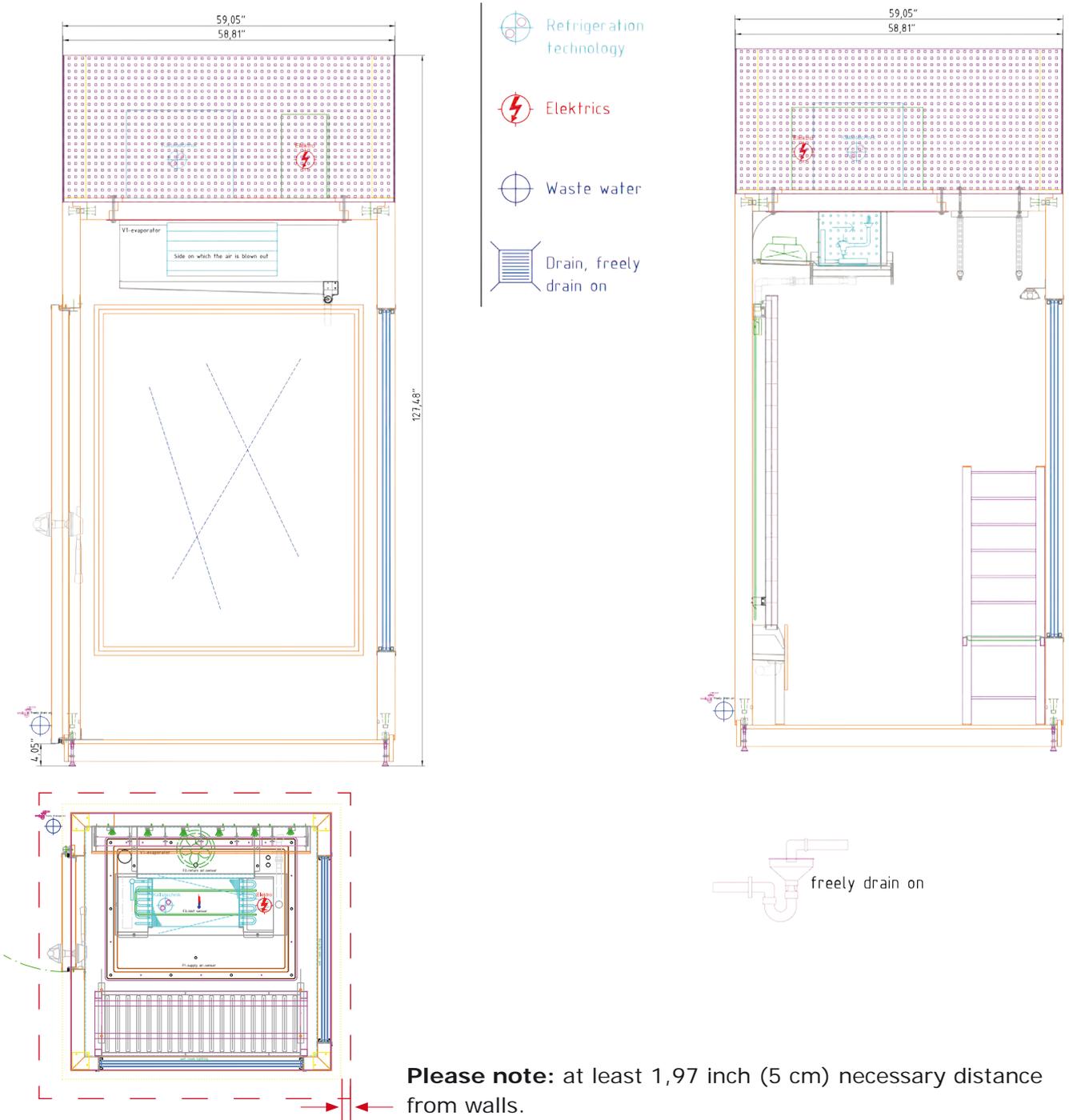
NOTE: The water vapor content in dry air is one of the main sizes which influence the proper performance and energy consumption of the furniture.

3.2 Standard dimension of the PremiumMeatAger (PMA)

Waste water must be collected in a container through a free inlet or directed into a drain. It is also to pay attention that there is a corresponding gradient. Funnel siphon and drain can become crusty and must therefore be cleaned and maintained regularly. Hygiene regulations must be observed. The wastewater contains a lot of salt - cast iron pipes are attacked, check in advance.

The space between PMA and walls must be 1,97 inch.

Please note: The connection ist not under warranty.



3.3 Technology

The main control box (electricity and refrigeration technology) is on the top of the device. The inspection flap is located at the top and is secured with screws. The device is assembled on-site and must connect to the power.



The electricity power should be connected by a specialist. The main control box which has an electrical unit with a red main switch, is located on the device. Use this to switch the device on and off. To get to the main switch, you have to unscrew the inspection flap.



The main cooling system is supplied filled with refrigerant R-513a and is located on top of the device.



The lighting inside is especially suitable for meat.



The door is lockable and airtight.

NOTICE: An emergency device and contact switch disrupts the air circulation when the door is open.

3.4 The saltwall

The saltwall is a special feature of the device. In addition to the optical effect the salt brought into an aerosol using a special process has an antiseptic effect in the device and inhibits the formation of germs and mold.

The salt bricks must be renewed from time to time as the salt bricks wear out. Salt blocks in the correct dimensions can be ordered by Schrutka-Peukert.

	<p>For installation start to place one brick after brick into the rail-system. Insert the bricks into the holder provided and let them slide down gently.</p>
	<p>For changing the worn bricks lift the lid of the saltwall. Now the bricks can be removed individually form the respective rail upwards. Insert new bricks into the holder provided and let them slide down gently.</p>

	<p>ATTENTION! Do not drop bricks, risk of breakage!</p>
	<p>ATTENTION! The wastewater contains a lot of salt - cast iron pipes are attacked, check in advance.</p>

The drainage must also be rinsed weekly with water (see cleaning and care).

4. Purpose of use

The device enables a gentle and targeted maturing of suitable meat and may only be used for this purpose. The following instructions must be strictly observed:

4.1 Intended use

- Use only meat of healthy, well-fattened animals.
- The animals must be transported carefully and have been slaughtered.
- The carcasses must be slaughtered hygienically.
- Do not cool down the animal carcass too quickly, just under 44,6°F on the first day is enough.

	<p>ATTENTION!</p> <p>This device is designed and built only for commercial use and only operated by specialists of commercial businesses. The operational safety of the device is only guaranteed when used as intended and in accordance with the information in the operating instructions. All technical intervention, also assembly and maintenance must be exclusively carried out by qualified customer service. The aging chamber is only intended for meat suitable for aging.</p>
	<p>Do not use the device for:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ keeping flammable or explosive items such as ether, petroleum or adhesives;▪ storage of pharmaceutical products or blood reserves.▪ Keep children and animals away from the cooling device.

4.2 Improper use

	<p>ATTENTION!</p> <p>Any use beyond the intended purpose and/or other use of the device is prohibited and is considered improper. Claims of any kind against the manufacturer and/or his representatives damage due to improper use of the device is excluded. The operator himself is liable for any damage caused by improper use.</p>
---	---

5. Commissioning

The initial commissioning should be executed by an electrician or a refrigeration engineer. The device will be delivered and installed by our technician. But the power connection should be laid by a specialist. The drain must have a free inlet.

If you collect the waste water in a water container next to the chamber you must empty the container regularly and ensure that it doesn't overflow.

Before you start the device, clean it as described in the chapter 8 cleaning and care.

The maintenance of the refrigeration system must be carried out by a refrigeration specialist. The period of maintenance depends on the size of the refrigeration system. We recommend checking every 6 months.

It is to differentiate between two control units:

	<p>Press the power button - right button (snowflake) on the controller. The current temperature in the device is then shown on the display. The light can be switched on using the button in the middle (bulb).</p>
	<p>Press the power button - small button (ECO) on the controller. The current temperature in the device is then shown on the display.</p>

	<p>ATTENTION! The waste water contains a lot of salt - Don't keep the door open for too long as objects and furniture in the surrounding area can be damaged due to escaping salty water.</p>
	<p>ATTENTION! The waste water contains a lot of salt - Don't keep the door open for too long as objects and furniture in the surrounding area can be damaged due to escaping salty water.</p>

6. Equipping

The device may only be filled with suitable meat. Completely cooled (approximately 39,2°F) animal carcasses bring in at the earliest 3 days after slaughter. Remove spinal cord and bloody areas without leaving any residue. Spinal cord residues and bloody areas spoil quickly, meat becomes greasy, bones stuffy, the device climate suffers, surrounding pieces of meat become infected.

Bones e.g. Tomahawk Steaks must be free of connective tissue tears. The sawdust created during sawing must be removed as completely as possible.

Meat or connective tissue residues on the bone and sawdust residues spoil quickly, meat becomes greasy, bones stuffy, bad smell in the device, other pieces of meat become infected.

All meat parts that are brought into the chamber must have a dry surface and be at least as cold as the device temperature.

Meat parts must have a smooth surface. An undamaged grease cover is ideal. Lean cuts can protect against drying out with a mixture of 90 % rendered beef fat and 10 % sunflower oil can be brushed on. Cuts, notches and overlaps prevent even drying. In areas that cannot dry properly unwanted germs settle which disrupt aging and in extreme cases even lead to spoilage.

7. Handling

Extreme hygiene when handling the meat only touch with disposable gloves or disinfected hands. Do not bring into contact with other foods, vegetables, cheese, raw sausage, fruits, game meat and lactic acid products are particularly dangerous.

Avoid unclean work of any kind and contamination of the meat by unwanted germs. The consequences are „to become greasy“ and/or molding of the meat, the germination of the device and the infestation of other parts of the meat. This is likely to result in an unclean aging climate and therefore faster spoilage of the meat.

For best aging results and longevity of the salt bricks and the device keep the PMC closed as much as possible. Open once a day for no longer than one minute.

If the device is open too long warm air will penetrate into the device and releases moisture (condenses out). Moisture settles on the cold meat and leads to maturity errors, energy costs continue to rise. Ensure enough distance between the pieces of meat, the narrowest point must not be less than 1.97" (five centimeters). When the pieces of meat touch each other the pressure points do not dry, become greasy, germs then spread further.

Constantly check odors in the ripening chamber. Have a „nose“ for meat.

- Putrid, teary, musty smells occur
- Rotting surfaces due to germination,
- Rancid fat from smears or bone meal.

8. Cleaning and care

8.1 General cleaning

Before cleaning, always put the device out of operation. To do this, use the main switch under the inspection flap, see 3.3 technology. We recommend the disinfecting cleaning agent RTU Art-No. 08406-00. Make sure you wear clean shoes when entering the device. The hygiene regulations DIN 10501T2 for food processing must be adhered to. Avoid frequent air changes in the device by repeatedly opening and closing the door. This brings yeast spores and other germs into the device which then lead to supposed „mold formation“. Disinfect your cleaning tools and your hands before opening the device or use appropriate gloves.

8.2 Intermediate cleaning

1	Depending on how dirty the device is, wipe with a damp cloth and again with a dry cloth the easily accessible areas.
2	Wipe with a damp cloth and wipe again with a dry cloth. Under no circumstances „wet“ mopping may be carried out because too much moisture enters into the device and the goods could spoil.
3	Flush the drain below the salt wall once a week with 2 liters of cold and clear water.
TIP	The door of the device must be kept closed during intermediate cleaning.



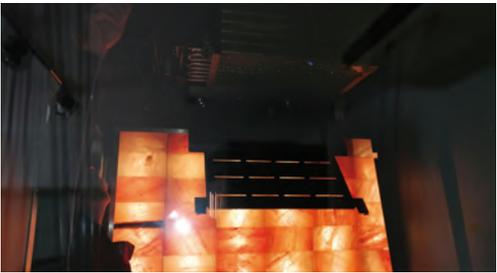
IMPORTANT: The waste water tray under the saltwall **must not** overflow and **needs be cleaned regularly**. Incrustations can be removed by soaking.
The **drainage** to the **sewage-system** must also be rinsed **weekly** with water see point 3.

8.3 Basic Cleaning

Basics	We recommend cleaning the device completely every six months.
	The device must be switched off. Then wait about 5 hours to start cleaning. The evaporator must be at room temperature in order to clean it without problems.
	Before basic cleaning the PMA walk-in must be completely empty. No goods may be left in the device during cleaning.
	Use commercially available glass cleaner to clean the glass surfaces. The stainless steel surfaces should be cleaned with our stainless steel cleaner, order-no. 01922-00.
	For other cleaning or disinfecting agents be sure to test product resistance in an inconspicuous area beforehand.
	When cleaning the interior only use disinfectants for surfaces that come in contact with the product.



ATTENTION: Do not use for cleaning cleaning products or chemical solvents containing sand, metal or acid under any circumstances. Under no circumstances should you clean the device with high-pressure or steam-pressure cleaners. There is a risk of damage and injury. Varnish, silicon joints, electrical components, etc. wear out faster.

	<p>The cover can be opened on one side using a tab, the other is attached. Now you can lower the cover and clean it. Under the cover you can see the evaporator and fan unit.</p>
	<p>The drain pipe is integrated into the cover. No tube/hose needs to be connected or disconnected.</p>
	<p>The fan cover is secured to the evaporator unit with two tabs. Open this and fold it down. The fans can be cleaned. The fans under the cover are fixed.</p>
	<p>The non-icy evaporator can be cleaned with the RTU ECD disinfectant cleaner and a damp cloth, order-no. 08406-00. Fold the fans back up and secure them with the two latches then close the cover again.</p>
<p>Hanger and hanging rail</p>	<p>Spray the hangers and their rails with a disinfectant solution or wipe with a cloth in the appropriate dispersion. Allow the cleaner to take effect and then rinse with clean water.</p>
<p>Inner walls</p>	<p>Spray the inner walls with a disinfectant cleaner wipe off with a cloth in appropriate dispersion. Allow the cleaner to take effect and rinse with clean water.</p>
<p>Lighting</p>	<p>The lighting unit should be wiped clean with a damp cloth. Do not use aggressive or harsh cleaner. This can cause the splinter protection to become discolored and an optimal light quality can no longer be guaranteed.</p>

9. Copyright protection

The operating instructions and the contained texts, drawings, pictures and other representations are protected by copyright. Duplication of any kind -even in form of excerpts – as well as the use and/or disclosure of the content is not permitted without the written release declaration of the manufacturer. Violation obligates compensation for damages. Rights reserved for further demands. NOTICE! The graphical representations in this manual may vary slightly under certain circumstances from the actual design of the device.

10. Security guidelines

- Keep this instructions for use carefully. If the device is passed on to a third person, the operation instructions must also be handed over.
- Do not use the device if it is not functioning properly or damaged.
- This aging device is not allowed to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or due to lack of experience and/or lack of knowledge, unless they are supervised by a person responsible for safety or receive instructions the device is to be used and have understood these instructions.
- Maintenance and repair work may only be performed by qualified specialists using original, spare and accessory parts. Never attempt to repair the device by yourself. Do not use accessories or spare parts not recommended by the manufacturer. These could pose a danger to the user or cause damage to the device and lead to personal injury, in addition the warranty expires.
- To prevent risks and to ensure optimal performance no changes or modifications may be made to the cooling device which have not been expressly approved by the manufacturer.
- Make sure that the power cord does not come into contact with heat sources or sharp edges. Lay the power cable so that no one can step on or trip over the power cord.
- Do not kink, squeeze or knot the power cord.
- Do not route power cords over carpet or other thermal insulation. Do not cover the power cord. Keep power cables away from work areas and do not immerse in water or other liquids. The device is not intended to be operated with an external timer or remote control.

11. Spare parts order list

Order number	Article
01922-00	stainless steel cleaner
08406-00	RTU ECD disinfectant cleaner
08483-00	salt bricks (are consumed over the time)



PREMIUM MEAT AGER

SALT DRY AGING BY SCHRUTKA-PEUKERT

BÄCKEREI- | METZGEREI- | OBJEKTEINRICHTUNGEN

Schrutka-Peukert GmbH • E.-C.-Baumann-Straße 13 • 95326 Kulmbach

Phone: +49 (0) 9221 95680 • E-Mail: info@schrutka-peukert.de

WWW.SCHRUTKA-PEUKERT.DE