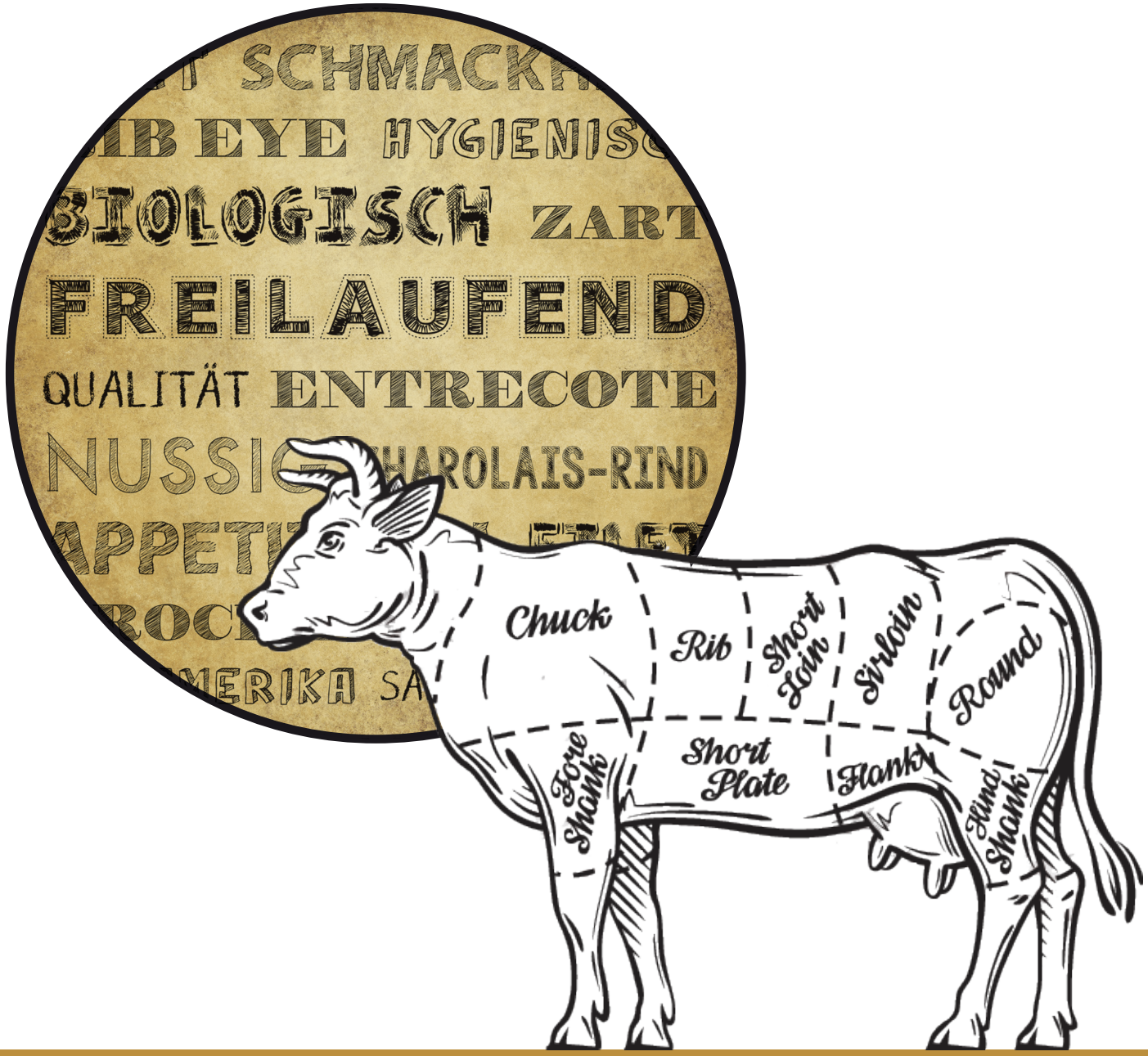
SCHRUTKA-PEUKERT
LADENBAU

PATENTIERTES
DAS ORIGINAL
Patentnr. 2871977
SALT DRY AGING

DRY AGED BEEF REIFEKAMMER

Bedienungsanleitung



INHALT

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 Steuerung und Anschlusskasten 6
3.2.1 Schaltpläne 7
3.3 Bedienung Steuerung (Standard) 8
3.3.1 Anzeige und Bedienelement 8
3.3.2 Bedienung Grundeinstellung Steuerung 8
3.3.3 Lüfter und Lüfterdrehzahl 10
3.4 Bedienung Steuerung (zentrale Marktsteuerung) 11
3.5 Die Salzwand 12
4. Verwendungszweck 13
4.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 13
4.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung 13
5. Inbetriebnahme 14
6. Bestückung 14
7. Handhabung 15
8. Reinigung und Pflege / Sichtprüfung 16
8.1 Allgemeines 16
8.2 Zwischenreinigung 16
8.3 Grundreinigung 16
9. Urheberschutzgesetz 18
10. Sicherheitsrichtlinien 18
11. Störungen 19
12. Ersatzteilbestellliste 21

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

	Gefahr von Personenschäden. Sämtliche Arbeiten an oder mit Maschinen dürfen nur von autorisierten Fachkräften mit fundierten Kenntnissen von Kälte- und Stromsystemen durchgeführt werden.
	Rutschgefahr. Bei Verwendung ungeeigneter Bodenpflegemittel und unsachgemäßer Handhabe besteht die Gefahr auszurutschen und zu stürzen.
	Gefahr durch Elektrizität. Arbeiten an elektrischen Einrichtungen dürfen nur von Elektrofachkräften durchgeführt werden! Vor jeglicher Arbeit an elektrischen Einrichtungen sind folgende Vorsichtsmaßnahmen treffen: ▪ Hauptschalter ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern. ▪ Spannungsfreiheit feststellen. ▪ Erden und Kurzschließen. ▪ Unter Spannung stehende Teile abdecken oder abschranken. Lokale Sicherheitsbestimmungen beachten! Leitungen regelmäßig auf Zustand prüfen!

	Erfrierungsgefahr durch Berührung von Kältemittel. Arbeiten am Kältekreislauf dürfen nur von eingewiesenen Fachkräften durchgeführt werden! Vor Wartung, Umrüsten und Demontage sind folgende Maßnahmen durchzuführen: ▪ Anlage ausschalten. ▪ 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. Verbindungen, Leitungen und Behälter regelmäßig auf Dichtheit und Zustand prüfen!
	Das Austreten von Kältemittel ist unbedingt zu vermeiden, ansonsten besteht Gefahr für die Umwelt.
	Erstickungsgefahr durch Einatmen von Kältemitteldämpfen. Gefahr einer Vergiftung durch Freisetzung giftiger Substanzen. Arbeiten am Kältekreislauf dürfen nur von eingewiesenen Fachkräften durchgeführt werden! 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! Wird die Reifekammer mit CO2 als Kältemittel betrieben ist unbedingt ein CO2-Warnmelder nötig. Es besteht Erstickungsgefahr!

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
Schrutka-Peukert

Telefon: +49 9221-9568712
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 on 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 von 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 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.

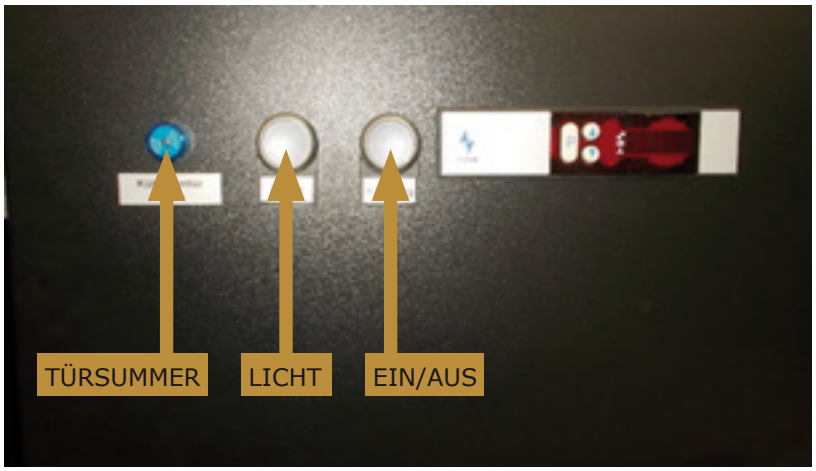
3.1 Anforderungen an den Ausstellungsraum

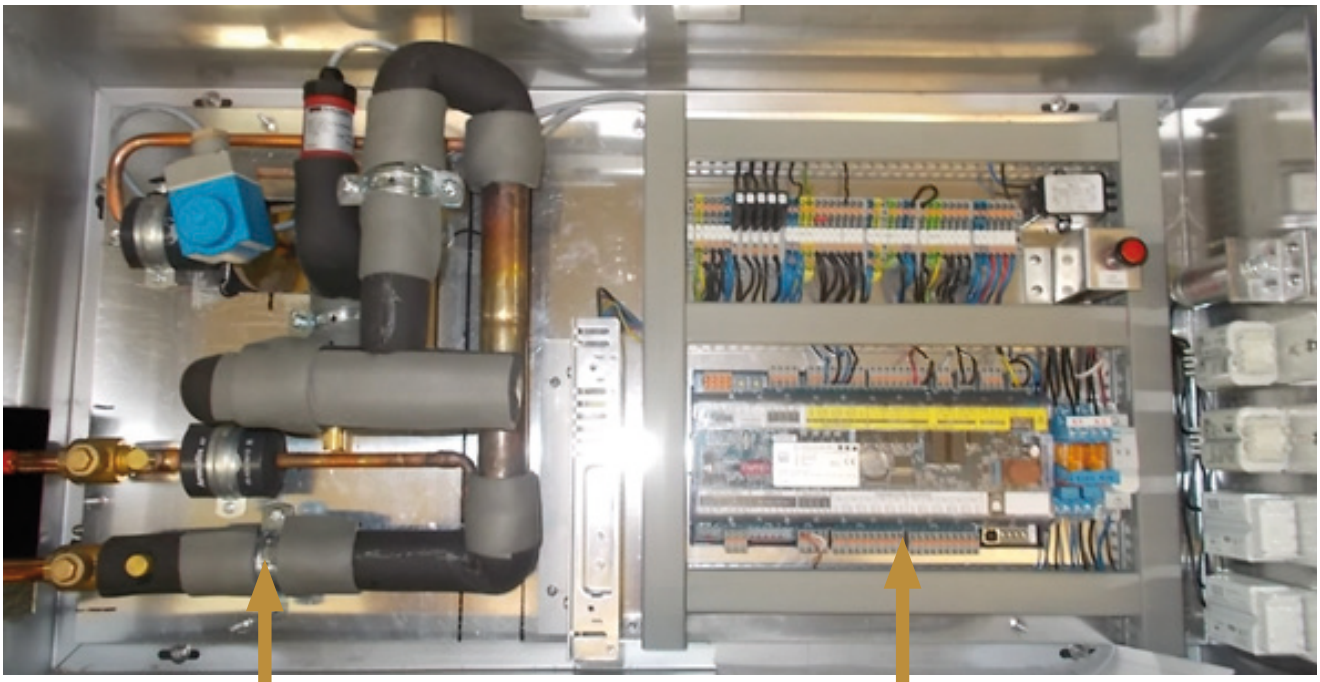
Die für den Aufstellungsraum maximal zulässige Klimaklasse nach EN ISO 23953-2 ist Klimaklasse 2. Bei darüber liegenden Klassen kann eine einwandfreie Funktion der Kammer nicht gewährleistet werden.
Für den Einsatz gewerblicher Kühl- und Tiefkühlgeräte sind in den jeweiligen Klimaklassen nachfolgend 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**
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	**22**	**65**	**15,2**	**10,8**
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
5	40	40	23,9	18,8
6	27	70	21,9	15,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

Anmerkung: Der Wasserdampfgehalt in trockener Luft ist einer der Hauptgrößen, die die einwandfreie Leistung und den Energieverbrauch der Möbel beeinflussen. Siehe auch Anhang C zum Vergleich von Labor- und Ladenbedingungen.

3.2 Steuerung und Anschlusskasten

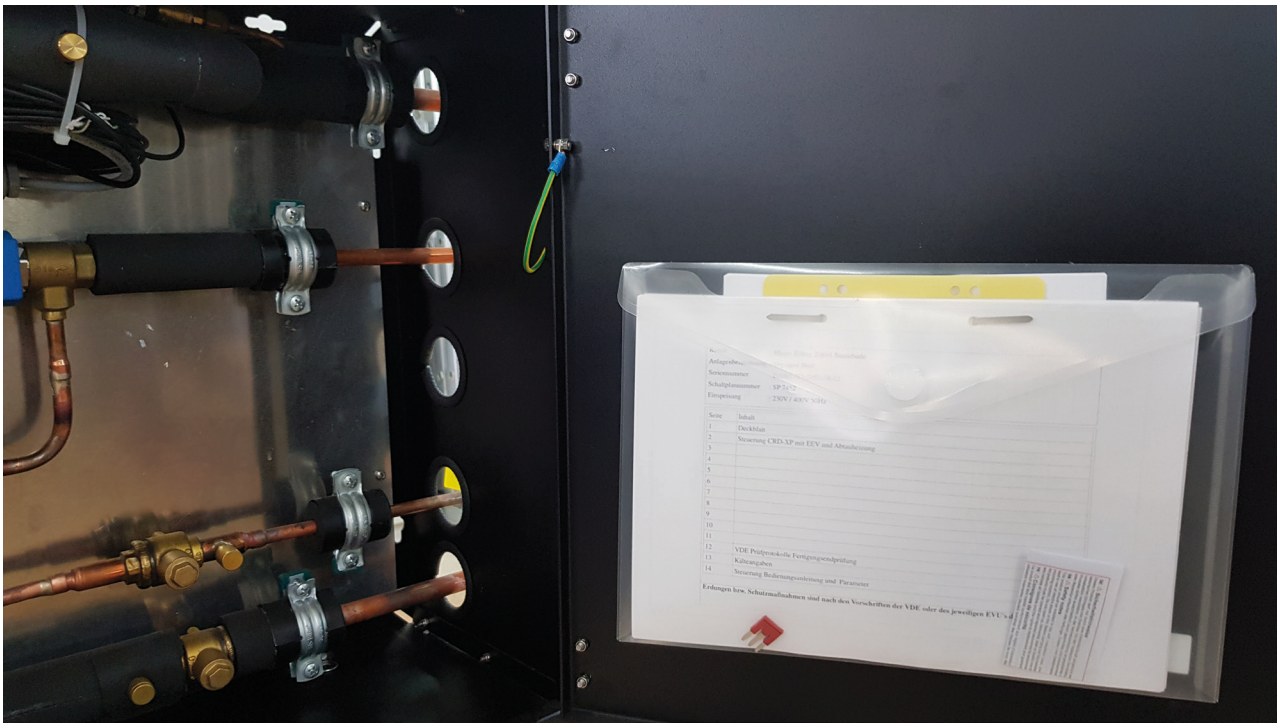




Kältetechnischer Anschluss
RI Fließbild
siehe Glassichtmappe

Elektrotechnischer
Schaltplan
siehe Glassichtmappe

3.2.1 Schaltpläne



Folgende Schaltpläne/technische Unterlagen finden Sie in einer Glassichtmappe, die an der Türinnenseite des Anschlusskastens angebracht ist:

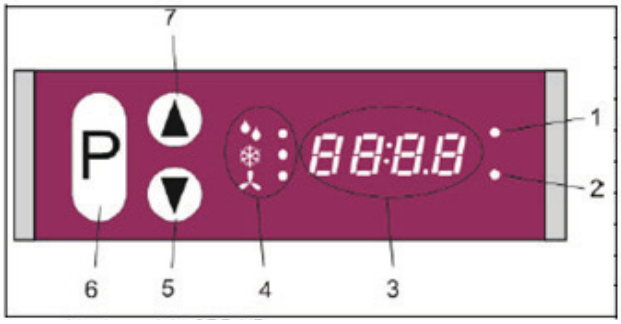
- Klemmplan
- Schaltplan Steuerung
- Schaltplan Expansionsventilmodul
- Elektroplan
- Beleuchtung Salzwand
- Kältetechnischer Anschluss (RI-Fließbild Kälteverrohrung)

3.3 Bedienung Steuerung (Standard)

Im Standby-Modus wird auf der Steuerung „Aus oder Off" angezeigt. Für einen Betrieb der Kammer drücken Sie den weißen Taster an dem Anschlusskasten neben der Steuerung, dieser leuchtet und im Display erscheint die aktuelle Temperatur in der Kammer.

Einstellungen an der Steuerung sind nur im eingeschalteten Zustand möglich.

3.3.1 Anzeige- und Bedienelement



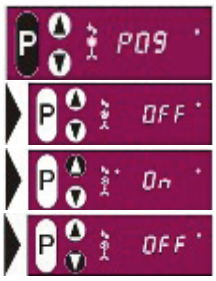
1	LED: Einstellungs-Modus freigeschaltet	
2	LED: Experten-Einstellungen	
3	Display-Anzeige	
4	Status-LEDs	
		Abtauen
		Kühlen
		Lüfter
5	Abwärts-Taste	
6	Parameter-Taste	
7	Aufwärts-Taste	

Für eine Sollwertverstellung sind folgende Schritte notwendig:

3.3.2 Bedienung Grundeinstellung Steuerung

Wurm CRD-XP - Die wichtigsten Parameter für den Kunden

Was tun?	So geht's	Ergebnis
Temperaturen anzeigen lassen:	Taste P gedrückt halten und mit Pfeiltaste den jeweiligen Parameter auswählen. WICHTIG! Es muss nach dem Anzeigen einer Temperatur immer wieder auf die Istwert-Anzeige zurückgestellt werden (P00)!	P00 = Aktueller Istwert P02 = Eingestellter Sollwert P03 = Zulufttemperatur P04 = Rücklufttemperatur P05 = Verdampfertemperatur (Abtaubegrenzungsfühler) P06 = Dauer der letzten Abtauung P09 = Manuelle Abtauung ON/OFF
Kundenebene freischalten / Kundenebene beenden	Alle 3 Tasten gleichzeitig für 5 Sekunden drücken	Die LED „Kundenebene" blinkt, beim Beenden erlischt diese.
Sollwert einstellen:	1. Kundenebene freischalten 2. P-Taste gedrückt halten und mit einer Pfeiltaste auf P02 gehen. 3. Die Tasten loslassen und mit den Pfeiltasten den Wert verstellen.	

Was tun?	So geht's	Ergebnis
Manuelle Handabtauung:	1. Kundenebene freischalten 2. P-Taste gedrückt halten und mit einer Pfeiltaste auf P09 gehen. 3. Die Tasten loslassen und mit der Pfeiltaste nach oben auf ON stellen. 4. Um die Abtauung zu beenden den selben Vorgang wiederholen und mit der Pfeiltaste nach unten auf OFF stellen.	

Sollwertverstellung

Drücken Sie die 3 Tasten „P", „Pfeil nach oben" sowie „Pfeil nach unten" gleichzeitig für mindestens 5 Sekunden. Die LED „Einstellungs-Modus freigeschaltet" blinkt. Lassen Sie die Tasten los.

Durch Drücken der Taste „P" wird im Display der aktuelle Parameter angezeigt. Gehen Sie durch Drücken der entsprechenden Pfeiltasten zu dem Parameter **P02**, um den Sollwert einzustellen. Lassen Sie Taste „P" los. Es wird der aktuell eingestellte Wert angezeigt.

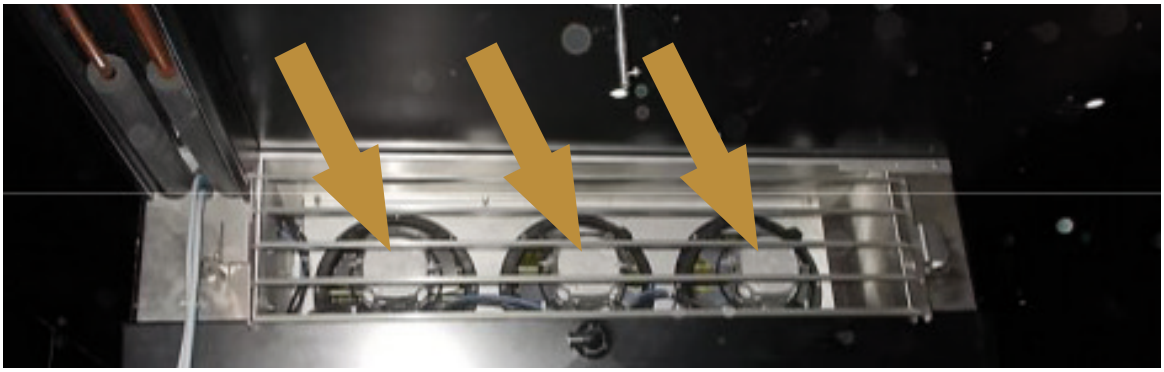
Für höhere Temperaturen drücken Sie ▲ für eine geringere Temperatur entsprechend ▼ Die Sperrung des Einstellmodus erfolgt automatisch, nachdem 2 min. keine Taste gedrückt wurde.

Handabtauung

Um eine Handabtauung einzuleiten sind folgende Schritte notwendig:
Drücken Sie die 3 Tasten „P", „Pfeil nach oben" sowie „Pfeil nach unten" gleichzeitig für mindestens 5 Sekunden. Die LED „Einstellungs-Modus freigeschaltet" blinkt. Lassen Sie die Tasten los.
Durch Drücken der Taste „P" wird im Display der aktuelle Parameter angezeigt. Gehen Sie durch Drücken der entsprechenden Pfeiltasten zu dem Parameter P09. Lassen Sie Taste „P" los. Es wird der aktuell eingestellte Wert angezeigt.

Für eine Handabtauung drücken Sie ▲ Um die Handabtauung zu beenden, drücken Sie ▼ Die Sperrung des Einstellmodus erfolgt automatisch nachdem 2 min. keine Taste gedrückt wurde.

3.3.3 Lüfter und Lüfterdrehzahl



Die Kammer ist mit einem Türkontaktschalter ausgestattet. Bei geöffneter Tür schalten die Lüfter ab, um einen hohen Kälteverlust zu vermeiden.
Während der Abtauphase sind die Lüfter abgeschaltet. Die Abtauung wird mittels Elektroheizstab vollzogen. Laufen die Lüfter während der Abtauung, wird zu viel Wärme in der Kammer verteilt und das würde sich negativ auf den Reifeprozess auswirken.
Die Lüfterdrehzahl kann mittels Potentiometer im Anschlusskasten analog und stufenlos eingestellt werden. Drehen Sie hierzu den roten Drehknopf nach rechts, um die Drehzahl zu erhöhen. Drehen Sie nach links, um die Drehzahl zu verringern.
Je höher die Drehzahl, desto mehr Leistung bringt die Kammer. Folglich steigt auch die Abtrocknung. Für ein feuchteres Klima innerhalb der Kammer verringern Sie die Lüfterleistung entsprechend.

Als Standartparameter wurden folgende Werte festgelegt:

Protokoll vom 22.04.2016 06:52:34 Regelung/Alarme		
Regelung		**Alarme**
P2 – Sollwert:	1,0 °C	P44-Alarmverzögerung: 60 min.
P10 – Hysterese:	1,0 K	P45-Alarmverzögerung lang: 90 min.
		P76-Verzögerung Türalarm: 60 min.
P11 – Sollwert Maximum:	16,0 °C	P77-Alarmverzögerung dig. Eingang: 30 min.
P12 - Sollwert Minimum:	-5,0 °C	
P13 - Sollwertschiebung:	1,0 K	P46-Alarmpriorität: 1
P14 - 2. Sollwert:	-10,0 °C	P47-Übertemperaturalarm: 4,0 K
		P48-Untertemperaturalarm: 4,0 K
Betriebsart/Ausgabe		
P78–Betriebsart, Abtaurelais:	2-Punkt-Regelung, Abtauen	
P49-Funktion Lüfterrelais:	Lüftersteuerung	
P79-Funktion Analogausgang:	Alarm (normally closed)	

Protokoll vom 22.04.2016 06:52:34 Abtauung		
P15-Abtauart: Elektro	P28-Wiederholung der Abtauzeiten (Tage):	1
	P27-Zeit zwischen 2 Abtauungen:	--h
P17-eigene Abtauzeiten: aktiv	P24-Abtaubegrenzungstemperatur:	8,0 °C
P18-1.Abtauzeit: 06:00	P25-Abtau-(Sicherheits-)zeit:	45 min.
P19-2.Abtauzeit: 20:00	P26-Abtropfzeit:	0 min.
P20-3.Abtauzeit: 13:00	P65-Freigabe Handabtauung	Ein
P21-4. Abtauzeit: --:--	(Hand-)Abtauung:	Aus

Die detaillierte Anleitung für Service und Fachpersonal sowie eine komplette Parameterübersicht befindet sich in der Glassichtmappe.

3.4 Bedienung Steuerung (zentrale Marktsteuerung)

- Wurm FKE 003
- Eckelmann

Sollwertverstellungen und andere Parameteränderungen können nur durch Fachpersonal an der Zentralsteuerung durchgeführt werden.

3.5 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.
Für den Tausch der abgenutzten Steine heben Sie den Deckel der Salzwand an. Nun können die Steine einzeln aus der jeweiligen Schiene nach oben heraus genommen werden.

Neue Steine in die dafür vorgesehene Halterung einführen und sanft nach unten gleiten lassen.

	ACHTUNG! **Steine nicht fallen lassen, Bruchgefahr!**

Weiterhin ist die Ablaufrinne wöchentlich mit Wasser zu spülen (siehe 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.

	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.
	Die Kühlzelle nicht verwenden für: ▪ das Aufbewahren von brennbaren oder explosiven Gegenständen wie Äther, Petroleum oder Klebstoffe; ▪ das Lagern von pharmazeutischen Produkten oder Blutkonserven.

4.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

	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.

5. Inbetriebnahme

Die Erstinbetriebnahme erfolgt durch die Kältefachkraft. Dabei ist sicherzustellen, dass der Verdampfungsdruckregler richtig eingestellt ist. Bei CO^2 Anlagen ist die Verdampfungstemperatur nicht unter -8°C sicherzustellen.
Die Regeleinheit wird von Schrutka-Peukert vorinstalliert und gebrauchsfertig ausgeliefert.
Stellen Sie sicher, dass alle Kälteleitungen ausreichend und fachmännisch gedämmt sind. Durch Sichtprüfung ist festzustellen, dass die Lüfter des Luftkühlers im Kammerinneren funktionieren.
Spülen Sie alle Ablaufrinnen gut mit Wasser, auch die Tropfschale des Verdampfers ist mit ausreichend Wasser zu spülen. Prüfen Sie, ob das Wasser sauber ablaufen kann.
Es dürfen sich in der Wanne keine Pfützen bilden.
Nach der Endreinigung ist darauf zu achten, dass die Kammer nicht feucht ist.
Reinigen Sie die Kammer in ausgeschaltetem Zustand. Erst nach völliger Abtrocknung darf die Kammer eingeschaltet werden.
Folgen Sie außerdem den Anweisungen des Montageteams.
Die Wartung der Kälteanlage uss durch ihre Kältefachkraft erfolgen. Der Interval ist abhängig von der Größe ihrer Kälteanlage. Der Anschluss an das Abwassersystem muss von einem Fachmann durchgeführt werden. Details sind im Installationsplan festgehalten.

	ACHTUNG! Das Abwasser ist stark salzhaltig – Gußrohre werden angegriffen, vorab prüfen.

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 Fleischstück werden angesteckt.

Knochen müssen z. B. bei Tomahawksteaks frei von Bindegewebsresten sein.
Das beim Sägen entsehende 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 „Schmierigwerden" und/oder Verschimmeln des Fleisches, die Verkeimung der Kammer und der Befall anderer Fleischteile. Unreines Reifeklima und somit schnellerer 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 Fleischteile 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 Druckknopf an der Gehäusetüre mit der Aufschrift „Kühlung". Als Desinfektionsreinigungsmittel empfehlen wir das Produkt Frionett-Contact Booster Art-Nr. 02474-00.

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 vermeindlichen „Schimmelbildung" führen. Desinfizieren Sie Ihr Reinigungswerkzeug sowie Ihre Hände vor Betreten der Kammer oder verwenden Sie geeignete Handschuhe.

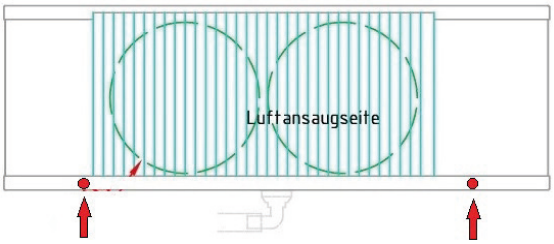
8.2 Zwischenreinigung

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 5 Liter kaltem, klaren Wasser.
Tipp	Die Tür der Kammer ist bei der Zwischenreinigung geschlossen zu halten.

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.

Bei der Grundreinigung sind folgende Bauteile zu reinigen:

Verdampfereinheit	Die Verdampfereinheit mit einem geeigneten Desinfektionsreiniger einsprühen und einwirken lassen. Anschließend mit klarem Wasser gründlich abspülen. Wir empfehlen eine Pumpsprühflasche.
Lüfter	Die Lüfter mit einem feuchten Lappen und einer Desinfektionslösung reinigen. Achten Sie darauf, dass kein Reinigungswasser in die elektrischen Teile oder Verteilerdosen eindringt.
Abtropfblech	Um das Abtropfblech reinigen zu können, lösen Sie bitte die beiden Schrauben an den Seiten. Achten Sie auf den Ablaufschlauch, dieser darf nicht geknickt werden. Nehmen Sie ihn ggf. vorher ab. 
Gehänge und Gehängeführung	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.
Ablaufrinne der Salzwand	Die Ablaufrinne und deren Stege auf Salzablagerungen überprüfen und diese ggf. entfernen. Sollten Sie übermäßig starke Ablagerungen feststellen, informieren Sie uns bitte umgehend. Anschließend die Rinne mit mind. 10 Liter Wasser durchspülen. Die Außenwände der Salzwand sind mit einem Desinfektionsreiniger einzusprühen oder mit einem Lappen in entsprechender Dispersion abzuwischen. Den Reiniger einwirken lassen und mit klarem Wasser abspülen.
Innenwände	Den Innenraum mit einem Desinfektionsreiniger einsprühen oder mit einem Lappen in entsprechender Dispersion abwischen. Den Reiniger einwirken lassen und mit klarem Wasser abspülen.
Beleuchtung	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.
	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. verschleißen schneller.

9. Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr 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 erhielten 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. Störungen

Mögliche Störungen der Standard-Regeleinheit sind:

F1	Fühlerfehler F1	Bei Zuluftregelung: Notbetrieb Bei gewichteter Regelung: Regel-Istwertbildung nur mit F2
	Fühlerfehler F1 und F2	Bei gewichteter Regelung: Notbetrieb
F2	Fühlerfehler F2	Bei Rückluftregelung: Notbetrieb Bei gewichteter Regelung: Regel-Istwertbildung nur mit F1
F3	Fühlerfehler F3	Elektro-, Heißgas-, Kaltgasabtauungen werden nicht eingeleitet.
F CH	Plausibilitätskontrolle Fühler	Während des Kühlbetriebs ist Zuluft wärmer als Rückluft oder Begrenzungsfühler wärmer als Zuluftfühler. Warnung nur im Tagbetrieb, erlischt im Nachtbetrieb.
EE	Datenstörung im nicht-flüchtigen Speicher	Bei energiereichen Netzstörungen können die eingestellten Sollwerte gestört werden. Der gestörte Parameter wird mit der Werkseinstellung überschrieben. Alle Speicherplätze prüfen und ggf. neu eingeben. Regelgerät stromlos schalten.
PEEu	Pressure EEV, Drucktransmitter am EEV-Modul defekt, aber gespiegelter Transmitter ok.	Drucktransmitter für Überhitzungsregelung am EEV-Modul defekt. Wenn in P89 eine gültige Verbundnummer oder CAN-Bus-Adresse eingestellt ist, wird der Saugdruck über den CAN-Bus bezogen.
t o Er	To Error, keine Saugdruck-information	Drucktransmitter für Überhitzungsregelung defekt und kein Signal vom gespiegelten Drucktransmitter, EEV öffnet Notöffnungsgrad. (P102).
F t 5	Fühlerfehler Sauggastemperatur	EEV öffnet mit Notöffnungsgrad (P102).
COLL	Adresskollision am CAN-Bus	Die eingestellte Adresse ist bereits vergeben. Andere Geräteadresse einstellen. Die Meldung erlischt erst ca. 20s nach Ende der Störung.
b u S	CAN-Bus-Fehler Keine CAN-Bus-Kommunikation	CAN-Bus-Verbindung prüfen oder Adresse auf 0 einstellen.
r t c	Uhr ohne gültige Zeit. (Real-Time-Clock)	CAN-Bus-Verbindung zum Gateway herstellen oder Zeit und Datum eingeben (P16, P67, P68) und Adresse auf 0 stellen (P64).
d o o r	Kühlraumtür zu lange geöffnet.	Kühlraumtür schließen, ggf. P76 „Verzögerung Türalarm" erhöhen.
blinkende Anzeige	Über- oder Untertemperatur des Regel-Istwertes.	Regelfühler zu warm oder zu kalt. Einstellung der Übertemperaturschwelle P47 oder Untertemperaturschwelle P48 prüfen.
CEEu	Kommunikationsstörung mit EEV-Modul	EEV-Modul ausgefallen oder Verbindung zum CRD-XP unterbrochen. Wenn das EEV-Modul noch funktionsfähig ist, öffnet das EEV mit Notöffnungsgrad (P102). Wenn kein EEV-Modul vorhanden ist, thermostatisches Expansionsventil auswählen (P86=th).

Rufen Sie in einem solchen Fall den Service von Schrutka-Peukert
Telefon: +49 9221-9568712 an.

Weitere mögliche Störungen:

Schadensbild	Ursache	Abhilfe
Kondenswasserbildung auf dem Produkt / in der Kammer	Tür zu lang geöffnet, Ware hat zu hohe Temperatur, zu feuchte Reinigung	Türöffnungszeiten beachten, Reinigungshinweise beachten, Warentemperatur kontrollieren
Kondenswasserbildung an der Verdampferwanne	Restwasser in der Wanne / Eisbildung	Abfluss überprüfen ggf. reinigen
Vereisung des Verdampfers / Sichtbare Eispanzerbildung	Fremdluft in der Kammer Fühler defekt Abtauheizung defekt	Türöffnungszeiten überprüfen Türdichtungen überprüfen Am Display der Steuerung überprüfen / Techniker rufen Handabtauung einleiten, Funktion der Heizung prüfen / Techniker rufen
Kammertemperatur zu hoch	Steuerung aus Fehler Kälteanlage Tür offen Dichtungen defekt Fühler defekt	Überprüfen, ob im Display die Temperatur angezeigt wird Techniker rufen Tür schließen Dichtungen überprüfen Am Display der Steuerung überprüfen / Techniker rufen
Steuerung zeigt nichts an	Stromversorgung nicht vorhanden	Techniker rufen
Kein Licht in der Kammer	Licht ausgeschalten Leuchtmittel defekt Stromzufuhr unterbrochen	Licht am Anschlusskasten einschalten Leuchtmittel tauschen Techniker rufen
Kondenswasser an der Scheibe	Anforderungen an den Ausstellungsraum überprüfen, siehe 3.1	Temperatur im Ausstellungsraum anpassen

12. Ersatzteilbestellliste

Bestellnummer	Artikel
01922-00	Edelstahlreiniger
02474-00	Frionett Desinfektionsmittel
08483-00	Salzsteine (verbrauchen sich mit der Zeit)

PREMIUM MEAT AGER

SALT DRY AGING BY SCHRUTKA-PEUKERT

BÄCKEREI- | METZGEREI- | OBJEKTEINRICHTUNGEN

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

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

WWW.SCHRUTKA-PEUKERT.DE

Stand: 08/2018