

# Bedienungsanleitung/ operation manual

**PMC**

**PREMIUM MEAT AGER COMPACT**



## INHALT-DE

1.	Allgemeine Hinweise.....	2
1.1	Zeichenerklärung / Warnhinweise.....	2
1.2	Ansprechpartner.....	3
2.	Haftung und Gewährleistung.....	4
3.	Einsatzbereich des Gerätes .....	5
3.1	Anforderungen an den Ausstellungsraum.....	5
3.2	Abmessungen des PMC .....	6
3.3	Technologie.....	7
3.4	Salzwand .....	8
4.	Verwendungszweck.....	9
4.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
4.2	Nichtbestimmungsgemäße Verwendung.....	9
5.	Inbetriebnahme.....	10
6.	Bestückung.....	10
7.	Handhabung.....	11
8.	Reinigung und Pflege.....	12
8.1	Allgemeine Reinigung.....	12
8.2	Regelmäßige Reinigung.....	12
8.3	Reinigungsanleitung .....	12
9.	Urheberschutz .....	14
10.	Sicherheitsrichtlinie.....	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><b>Gefahr von Personenschäden.</b> Sämtliche Arbeiten an oder mit Maschinen dürfen nur von autorisierten Fachkräften mit fundierten Kenntnissen von Kälte- und Stromsystemen durchgeführt werden.</p>
	<p><b>Rutschgefahr.</b> Bei Verwendung ungeeigneter Bodenpflegemittel und unsachgemäßer Handhabung besteht die Gefahr auszurutschen und zu stürzen.</p>
	<p><b>Gefahr durch Elektrizität.</b> 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"> <li>▪ Hauptschalter ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.</li> <li>▪ Spannungsfreiheit feststellen.</li> <li>▪ Erden und Kurzschließen.</li> <li>▪ Unter Spannung stehende Teile abdecken oder abschränken.</li> </ul> <p>Lokale Sicherheitsbestimmungen beachten! Leitungen regelmäßig auf Zustand prüfen!</p>

	<p><b>Erfrierungsgefahr und Verbrennung durch Berührung von Kältemittel.</b></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"> <li>▪ Anlage ausschalten, stromlos schalten.</li> <li>▪ Mindestens 5 Minuten warten, bis der Kältemittelkreislauf zum Stillstand gekommen ist.</li> <li>▪ Einheit vom Rest der Anlage trennen. Verwenden Sie dazu die vorgesehenen Absperrventile.</li> <li>▪ Druck abbauen. Dazu Kältemittel mit speziellem Absauggerät aus der Kälteanlage absaugen.</li> </ul> <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><b>Erstickungsgefahr durch Einatmen von Kältemitteldämpfen.</b></p> <p>Gefahr einer Vergiftung durch Freisetzung giftiger Substanzen.</p> <p>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 CO<sub>2</sub> oder Propan als Kältemittel betrieben ist unbedingt ein CO<sub>2</sub>-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 des Gerätes

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, regelbar von 60% bis 80%. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig. Eine missbräuchliche Verwendung des Gerätes 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.

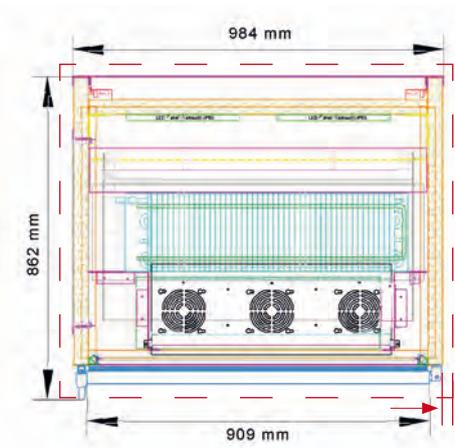
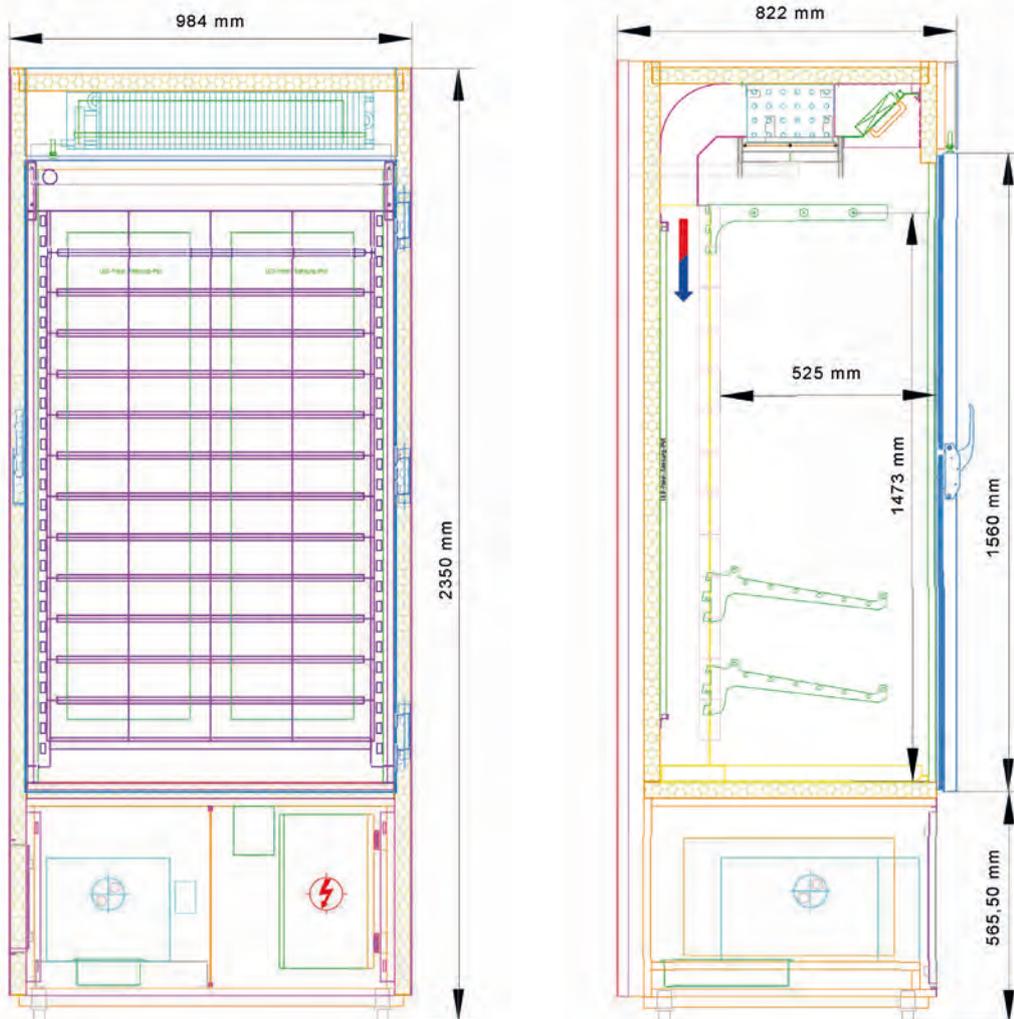
Nach der Norm EN ISO 23953-2 sind für Verkaufskühlmöbel die nachfolgenden Prüfraum-Klimaklassen vorgesehen:

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

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

### 3.2 Abmessungen des PremiumMeatAger-Compact (PMC)

Installieren Sie das Gerät nicht unter einer Sprinkleranlage. Der Abstand zur Wand muss mind. 5 cm betragen. Kein Abfluss ist notwendig, das Wasser verdunstet. Ist die Tür offen schalten sich die Lüfter automatisch aus. Das Gerät verfügt über eine selbstschließende und abschließbare Tür. Um das beste Reifeergebnis zu erzielen öffnen Sie die Tür bitte maximal einmal am Tag für ca. eine Minute.



← **Bitte beachten:** ein Mindestabstand von 5 cm zu Wänden ist unbedingt erforderlich.

### 3.3 Technologie

Die Haupttechnik des Gerätes befindet sich im unteren Bereich. Das Revisionsblech befindet sich an der Seite und ist mit Schrauben gesichert. Es kann zum Reinigen oder zu Wartungszwecken entfernt werden. Der PremiumMeatAger-Compact wird steckerfertig und immer mit einer Kühlmaschine geliefert.

	<p>Unter dem Revisionsblech befindet sich der Verflüssigungs-satz, der etwa alle sechs Wochen gereinigt werden sollte. Dies hängt von der Staubbildung rund ums Gerät ab. Die Reinigung sollte idealerweise mit einem Staubsauger erfolgen.</p>
	<p>Die Beleuchtung im inneren ist besonders gut für Fleisch geeignet.</p>
	<p>Der PremiumMeatAger-Compact verfügt über eine selbst-schließende Tür mit einer Magnetdichtung. Die Tür ist ab-schließbar.</p> <p><b>ANMERKUNG:</b> Ist die Tür geöffnet, schalten sich die Lüfter aus.</p>

### 3.4 Salzwand

Die Salzwand ist ein besonderes Merkmal des Gerätes. Neben dem optischen Effekt wirkt das durch ein besonderes Verfahren in ein Aerosol gebrachtes Salz antiseptisch im PMC-Gerät 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 beim Verkäufer bestellt werden.

	<p>Beginnen Sie bei der Einrichtung der Salzwand damit, eine Reihe von 4 Salzsteinen am unteren Ende (Metallschiene) zu platzieren.</p> <p>Dann legen Sie einen Kunststoffstreifen in die vorgefräste Nut der Salzsteine. Fügen Sie jetzt die nächste Reihe der Salzsteine hinzu und fahren Sie fort bis Sie den oberen Rand der Salzwand erreicht haben (dort wo die beiden Führungsschienen auf jeder Seite enden).</p> <p>Zum Auswechseln der abgenutzten Steine tragen Sie die Steine Reihe für Reihe ab bis zum auszutauschenden Stein.</p>
	<p>Die Salzsteine sind besonders vorbereitet und können beim Verkäufer nachbestellt werden, Bestell-Nr. 08483-00</p>

	<p><b>ACHTUNG!</b> <b>Steine nicht fallen lassen, Bruchgefahr!</b></p>
---	--

Die Wasserauffangschale unter der Salzwand darf nicht überlaufen und muss regelmäßig gereinigt werden. Verkrustungen können durch Einweichen der Schale entfernt werden.

## 4. Verwendungszweck

Der Premium Meat Ager-Compact Schrank 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.

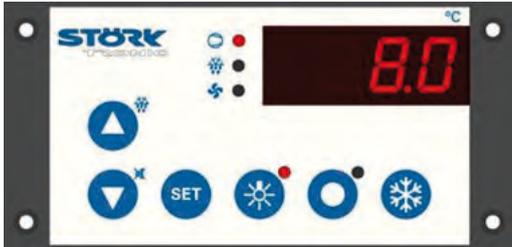
	<p><b>ACHTUNG!</b> Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet. Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung, sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen. Die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

### 4.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

	<p><b>ACHTUNG!</b> 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 des Gerätes ist sehr einfach. Das Gerät wird steckerfertig ausgeliefert. Die Steuereinheit ist vorinstalliert und wird betriebsbereit geliefert. Da das Gerät liegend transportiert wird, empfiehlt es sich, vor der Inbetriebnahme ca. 12 Stunden zu warten. Bevor Sie das Gerät starten, reinigen Sie es wie in Kapitel 8 Reinigung und Pflege beschrieben. Wir unterscheiden zwei Steuerungen:

	<p>Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und 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>Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Einschaltknopf kleiner Knopf oben (ECO) auf der Steuerung. Im Display wird dann die aktuelle Temperatur im Gerät angezeigt.</p>

Die Wartung des Gerätes muss von einem Kältetechniker durchgeführt werden. Tritt unten aus dem Gerät Wasser aus, rufen Sie bitte sofort Ihren Kältetechniker, die Tauwasserverdunstungsschale ist defekt. Informationen zum Reinigen finden Sie in Kapitel 8.

	<p><b>ACHTUNG!</b> Der Salzwasserauffangbehälter <b>darf nicht überlaufen</b> und muss <b>regelmäßig geleert werden</b>.</p>
---	--

	<p><b>ACHTUNG!</b> Das Abwasser ist stark salzhaltig – Tür nicht zu lange offen halten, da beim Austritt von salzhaltigem Wasser Gegenstände/Möbel in der näheren Umgebung beschädigt werden können.</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

### 8.1 Allgemeine Reinigung

Schalten Sie das Gerät aus bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Drücken Sie den Ausschalter auf der Steuerung und ziehen Sie den Stecker. Wir empfehlen das Desinfektionsmittel RTU Art-Nr. 08406-00. 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 oder verwenden Sie geeignete Handschuhe.

### 8.2 Regelmäßige Reinigung

1	Abhängig vom Verschmutzungsgrad des PremiumMeatAger-Compact, wischen Sie mit einem nebelfeuchten Tuch die leicht zu erreichenden Bereiche und mit einem trockenen Lappen nach.
2	Es macht Sinn das Geräte gründlich zu reinigen bevor Sie neues Fleisch einbringen. Spätestens aber nach sechs Wochen.



WICHTIG: Die Wasserauffangschale unter den Salzsteinen darf auf keinen Fall überlaufen und muss regelmäßig gereinigt werden. Verkrustungen können durch Einweichen der Schale entfernt werden.

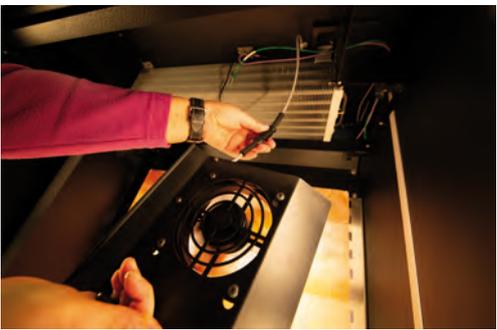
### 8.3 Reinigungsanleitung



Ist das Fleisch entfernt können die Regalböden oder das Gehänge herausgenommen und gereinigt werden. Reinigen Sie diese mit einem feuchten Lappen und wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.



Öffnen Sie die beiden Riegel der schwarzen Abdeckung oben.

	<p>Die Abdeckung kann jetzt zum Reinigen auf der rechten Seite geöffnet werden. Die andere Seite ist fest montiert. Danach entfernen Sie die Lüfter.</p>
	<p>Der Abfluss ist in die Abdeckung integriert. Kein Rohr muss extra verbunden oder entfernt werden.</p>
	<p>Die Lüfter unter der Abdeckung sind nicht fest montiert und können leicht ausgehängt werden.</p>
	<p>Die Lüfter haben eine Steckverbindung. Man kann diese leicht trennen und die Lüftereinheit reinigen. Ist die Lüftereinheit entfernt, sieht man den Verdampfer.</p>
	<p>Der Verdampfer kann dann mit dem RTU ECD Desinfektionsreiniger gereinigt werden und mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, Bestell-Nr. 08406-00.</p> <p>Jetzt können die Lüfter wieder eingesetzt werden. Bitte achten Sie beim Einsetzen auf das Kabel und schließen Sie die Abdeckung mit den zwei Riegeln.</p>
	<p><b>ACHTUNG!</b></p> <p>Wenn Sie die Lüfter anschließen achten Sie bitte darauf, dass die Steckverbindung trocken ist, sonst kommt es zu einem Kurzschluß. Legen Sie die Lüfter richtig ein, die Griffe müssen unten sein.</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.

## 12. Ersatzteilbestellliste

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

## CONTANT - EN

1.	General information.....	17
1.1	Legend / Advisory.....	17
1.2	Contact person.....	18
2.	Liability and warranty.....	19
3.	Area of application of the Chamber.....	20
3.1	Showroom requirements .....	20
3.2	Dimensions of the PMC .....	21
3.3	Technology.....	22
3.4	The saltwall .....	23
4.	Purpose of use.....	24
4.1	Intended use.....	24
4.2	Improper use .....	24
5.	Commissioning.....	25
6.	Equipping.....	26
7.	Handling.....	26
8.	Cleaning and care .....	27
8.1	General .....	27
8.2	Regular cleaning.....	27
8.3	Cleaning instructions .....	27
9.	Copyright protection.....	29
10.	Security guidelines .....	29
11.	Spare parts order list .....	29

## 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><b>Risk of human injury.</b> All work at or with machines may only be performed by authorized specialists with in-depth knowledge of refrigeration and power systems.</p>
	<p><b>Danger of slipping.</b> When using unsuitable floor care products and improper handlines there is a risk of slipping and falling.</p>
	<p><b>Danger from electricity.</b> 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"> <li>▪ Switch off the main switch and secure against restarting.</li> <li>▪ Determine the absence of voltage.</li> <li>▪ Earth and short-circuit.</li> <li>▪ Cover or fence off live parts.</li> </ul> <p>Observe local safety regulations! Check the conditions of the cables regularly!</p>

	<p><b>Danger of frost-bite and burning by touching refrigerant.</b>  Working on refrigeration cycle may only be carried out by trained specialists!</p> <p>Before maintenance, conversion and dismantling the following measures must be carried out:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Switch off the system/the power.</li> <li>▪ Wait at least 5 minutes until the refrigerant circuit has stopped.</li> <li>▪ Separate the unit from the rest of the system. To do this use the shut-off valves provided.</li> <li>▪ Release pressure. To do this, extract refrigerant from the refrigeration system using a special extraction device.</li> </ul> <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><b>Danger of suffocation of inhalation of refrigerant vapors.</b>  Risk of poisoning by releasing toxic substances.</p> <p>Working on the refrigeration circuit may only be carried out by trained specialists!</p> <p>Working with an open flame or very hot temperatures is forbidden!</p> <p>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.

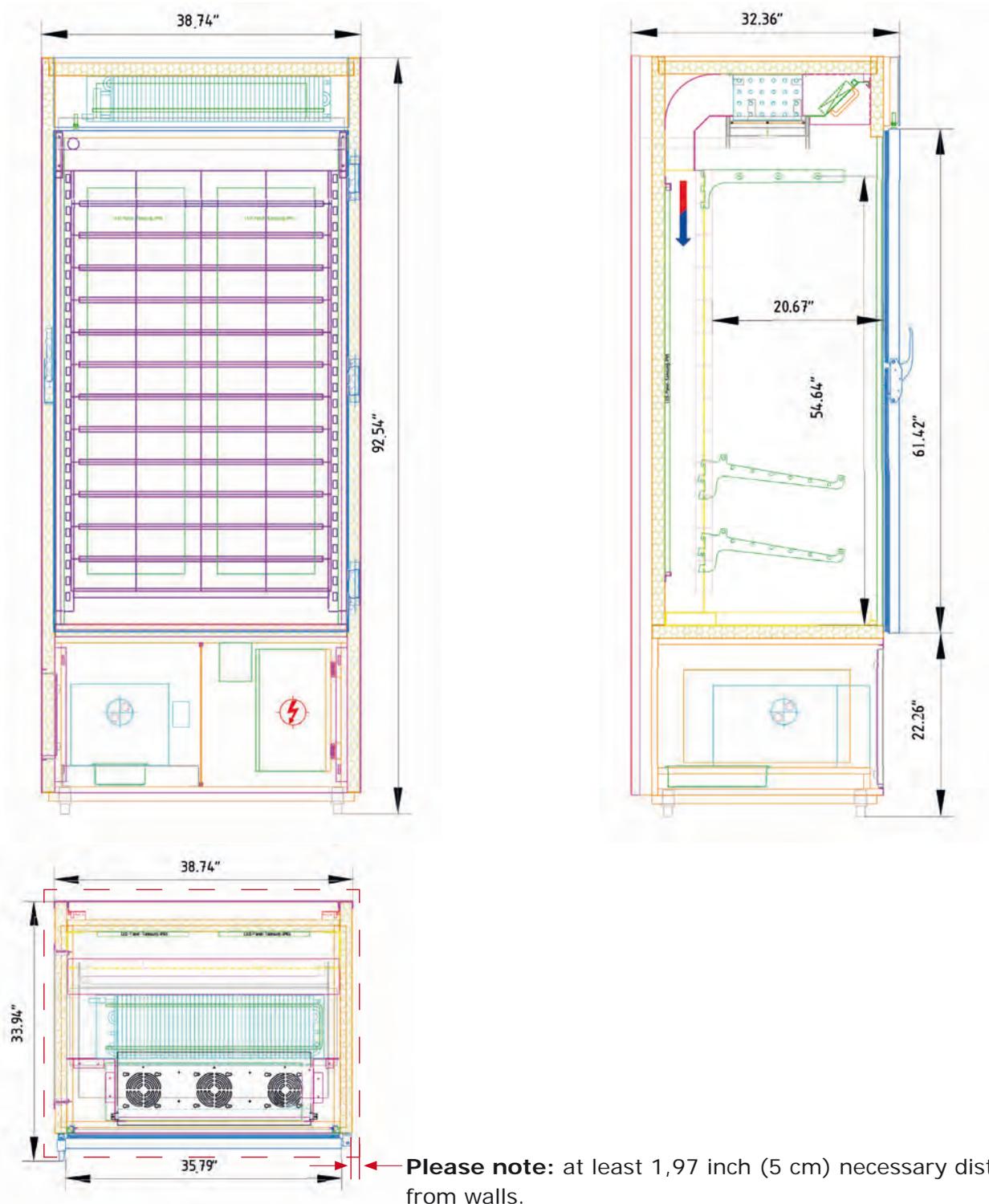
According to the EN ISO standard 23953-2, the following test room climate classes are intended for sales refrigeration units:

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 Dimensions of the PremiumMeatAger-Compact (PMC)

Do not install the PMC under a sprinkler system. The space between PMC and walls must be 1,97 inch. No drain is required, the water inside evaporates. When the door is open the fan switches off. It is a self closing and lockable door. In order to achieve an excellent ripening result please open the door only once a day for about a minute.



### 3.3 Technology

The main technology is in the lower area of the device. The inspection flap is located on the side and is secured with screws. It can be removed for cleaning or maintenance purposes. The device will be delivered ready to plug-in and always with a cooling machine.

	<p>The condensing unit is under the inspection flap which needs to be cleaned every six months. It depends on the dust formation in the area around the device. Cleaning should ideally be done with a vacuum cleaner.</p>
	<p>The lighting inside is especially suitable for meat.</p>
	<p>The PremiumMeatAger-Compact has a self-closing door with a magnetic seal. The door is lockable.</p> <p><b>NOTICE:</b> When the door is open the fans switch off.</p>

### 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 the seller.

	<p>For installation start to place one row of four saltbricks at the lowest point of the saltwall (metal rail), then install a plastic strip into the pre-milled groove of the salt bricks. Add the next row and proceed until you reach the top of the saltwall (where the two guide rails on each side end).</p> <p>To replace worn bricks, remove stones row by row until you reach the stone you will replace.</p>
	<p>The bricks are specially prepared and can be ordered by the seller, order-no. 08483-00</p>

	<p>ATTENTION! <b>Do not drop bricks, risk of breakage!</b></p>
---	--

The water collection tray under the saltwall **must not** overflow and **needs to be cleaned regularly**. Incrustations can be removed by soaking.

## 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><b>ATTENTION!</b></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"><li>▪ keeping flammable or explosive items such as ether, petroleum or adhesives;</li><li>▪ storage of pharmaceutical products or blood reserves.</li><li>▪ Keep children and animals away from the cooling device.</li></ul>

### 4.2 Improper use

	<p><b>ATTENTION!</b></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 is very simple. The device will be delivered ready to plug in. The control unit is delivered pre-installed and ready for use. Because the device was transported lying down it is advisable to wait around 12 hours before commissioning.

Before you start the device, clean it as described in the chapter 8. It is to differentiate between two control units:

	<p>Put the plug into the socket (115V, 60 Hz) and 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>Put the plug into the socket (115V, 60 Hz) and press the power button - small button (ECO) on the controller. The current temperature in the device is then shown on the display.</p>

The maintenance of the refrigeration system must be carried out by your refrigeration specialist. When water runs out of the bottom of the device please call immediately your refrigeration specialist, the defrost water evaporation tray is defective. Details about cleaning you will find in the chapter 8.

	<p><b>ATTENTION!</b> The waste water tray <b>must not overflow</b> and <b>needs to be emptied regularly</b>.</p>
	<p><b>ATTENTION!</b> The waste water <b>contains a lot of salt</b> - 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

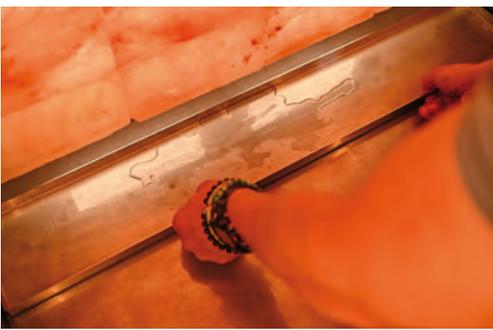
### 8.1 General cleaning

Before cleaning, always put the device out of operation. Press the power button on the controller. We recommend the disinfecting cleaning agent RTU Art-No. 08406-00.

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 Regular 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	If the goods are removed, it makes sense to clean the device thoroughly before putting in new meat. After six weeks at the latest.



**IMPORTANT:** The water collection tray under the saltwall **must not overflow and needs be cleaned regularly.** Incrustations can be removed by soaking.

### 8.3 Cleaning instructions



Once the meat has been removed you can remove the storage racks. Clean them with a damp cloth and again with a dry cloth.



Open the two latches on the black cover at the top.

	<p>The cover is open on one side the other side is attached, now you can clean it. After that you can remove the fans.</p>
	<p>The drain pipe is integrated into the cover. No tube/hose needs to be connected or disconnected.</p>
	<p>The fans under the cover are not fixed and can be easily removed.</p>
	<p>The fan has a plug connection. You can unlock this and clean the separate fan-unit. After that you can see the evaporator.</p>
	<p>The evaporator can be cleaned with the RTU ECD disinfectant cleaner and a damp cloth, order-no. 08406-00. Then you can insert the fans again, please pay attention to the cable and close the cover with the two latches.</p>
	<p><b>ATTENTION!</b> When connecting the fans <b>the plug must be dry</b>. Please pay attention reinstall the fans on the correct side. The handles are down.</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 chamber 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 COMPACT

SMALL SIZE BIG TASTE – AGING BY SCHRUTKA-PEUKERT

BÄCKEREI-| METZGEREI-| OBJEKTEINRICHTUNGEN

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

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

[WWW.SCHRUTKA-PEUKERT.DE](http://WWW.SCHRUTKA-PEUKERT.DE)