

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: FRVI13B

Dry Ageing - Refrigerated Cabinet 1.4 m - Black



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual: Dry Ageing Refrigerated Cabinet 1.4 m Black (Model: FRVI13B)

1. General Information

Thank you for choosing the Dry Ageing Refrigerated Cabinet 1.4 m Black (FRVI13B). Designed for optimal ageing and preservation of meat, this unit combines advanced technology with a sleek design to meet diverse refrigeration needs for culinary enthusiasts and professionals alike.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the cabinet is connected to a properly grounded electrical outlet, compatible with the voltage requirements specified in this manual.
- **Protection Against Fire:** Do not overload electrical circuits. Avoid placing the unit near flammable materials or in areas prone to high temperatures.
- **User Awareness:** Keep the cabinet away from damp environments and avoid exposure to rain. Use the door handle to open and close the cabinet.
- **Proper Ventilation:** Maintain adequate space around the cabinet to facilitate airflow and cooling.
- **Internal Damage:** Avoid placing heavy or sharp objects inside to prevent damage to interior components.
- **Child Safety:** Ensure that children do not play with the unit or access its interior without supervision.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** FRVI13B
- **Dimensions:** 1410 x 585 x 680 mm
- **Temperature Range:** 0°C to 2°C
- **Cooling System:** Static cooling with hydro-cooled system
- **Humidity Control:** Automatic adjustment (60% to 85%)
- **Power Supply:** 220-240V, 50Hz
- **Power Consumption:** 450 W
- **Weight:** 85 kg
- **Net Volume:** 520 L
- **Material:** Black steel exterior, stainless steel interior
- **Features:** Internal LED lighting, adjustable shelves, integrated digital control panel

4. Setup and Installation

1. **Site Selection:** Place the cabinet on a flat, stable surface away from direct sunlight, heating panels, or other heat sources.
2. **Electrical Connection:** Plug the cabinet into a dedicated electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications.
3. **Clearance Requirements:** Allow at least 10 cm of space on all sides for proper ventilation.
4. **Initial Setup:** Turn on the cabinet using the digital control panel. Set the desired internal temperature and humidity settings.
5. **Check for Functionality:** Once powered, monitor the unit for stability in temperature and humidity over the course of 24 hours before placing food items inside.

5. Operation

- **Adjusting Temperature and Humidity:** Use the digital control panel to set your desired temperature and humidity levels. Adjust settings based on the type of meat being aged.
- **Loading Items:** Do not overload the cabinet. Allow adequate airflow around the products you place inside.
- **Monitoring:** Regularly check the digital display for accurate readings of temperature and humidity. Make adjustments as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Clean the interior weekly with mild soap and warm water. Rinse and dry thoroughly.
- **Exterior Maintenance:** Wipe down the exterior with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners that could scratch surfaces.
- **Filter Maintenance:** Check and clean the air filters monthly to ensure optimal performance and air circulation.
- **Professional Servicing:** Schedule regular maintenance checks by authorized service personnel to ensure functionality and longevity.

7. Troubleshooting

- **Cabinet Not Cooling:** Check if the temperature settings are correct, and ensure the door is sealed properly. Inspect ventilation clearance.
- **Temperature Fluctuations:** Clean air filters and ensure there are no obstructions around the airflow vents.
- **Condensation Inside:** Ensure that the humidity settings are correctly applied, and verify that the door has not been left open for extended periods.

8. Disposal

At the end of its service life, dispose of the Dry Ageing Refrigerated Cabinet in compliance with local regulations regarding electronic waste. Ensure that refrigerants are handled by certified professionals to minimize environmental impact.

9. Contact

For further information or support, please reach out to us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. We appreciate your business and are here to assist you.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Dry Age Kühlschrank 1,4 m - Schwarz FRVI13B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Dry Age Kühlschranks 1,4 m - Schwarz FRVI13B. Dieses Produkt wurde speziell entwickelt, um Fleisch durch kontrollierte Trockenreifung zart und geschmackvoll zu machen. Beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen, um eine ordnungsgemäße Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsort: Stellen Sie sicher, dass der Kühlschrank auf einer stabilen, trockenen Fläche aufgestellt wird, die vor direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen geschützt ist.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie ausschließlich die angegebene Spannung (230V) und stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Kondenswasser: Halten Sie den Kühlschrank stets sauber, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden, was zu gesundheitlichen Risiken führen kann.
- Luftzirkulation: Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind, um eine Überhitzung des Gerätes zu verhindern.
- Benutzung durch Kinder: Lassen Sie Kinder nicht mit dem Kühlschrank spielen oder ihn bedienen.
- Reparaturen: Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.
- Brandgefahr: Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Kühlschranks.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Dry Age Kühlschrank 1,4 m - Schwarz FRVI13B
- Abmessungen (H x B x T): 1400 x 600 x 600 mm
- Temperaturbereich: 1 °C bis 5 °C
- Luftfeuchtigkeit: 75% - 85%
- Netzspannung: 230V
- Leistungsaufnahme: 400 W
- Kühlmittel: R290
- Nettogewicht: 80 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen Standort mit ausreichendem Platz um den Kühlschrank herum für die Luftzirkulation.
2. Auspacken: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.
3. Ebenheit prüfen: Stellen Sie sicher, dass der Kühlschrank eben steht, um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.
4. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (230V).
5. Temperatur einstellen: Stellen Sie das gewünschte Temperaturniveau gemäß den Vorgaben des Produkts ein.

5. Bedienung

- Ein-/Ausschalten: Betätigen Sie den Hauptschalter an der Front des Geräts.
- Temperaturregulierung: Verwenden Sie die digitale Steuerung, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Luftfeuchtigkeit: Überprüfen Sie regelmäßig den Befeuchtungsstand und passen Sie ihn je nach Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Innenflächen und das Regal regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel.
- Kondensatbehälter: Leeren Sie den Kondensatbehälter regelmäßig, um Schimmelbildung und unangenehme Gerüche zu verhindern.
- Filterwechsel: Überprüfen Sie den Luftfilter regelmäßig und wechseln Sie ihn alle 6 Monate.

7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt eingesteckt ist und ob die Sicherung funktioniert.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie sicher, dass der Kühlschrank auf einer stabilen Oberfläche steht. Prüfen Sie auch, ob sich Fremdkörper im Inneren befinden.
- Temperatur zu hoch: Überprüfen Sie die Türdichtungen auf Schäden und stellen Sie sicher, dass die Tür richtig schließt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften und Richtlinien für Elektrogeräte. Entfernen Sie alle umweltschädlichen Materialien ordnungsgemäß.

9. Kontakt

Für Anfragen und Support kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Productmanual voor de GGM Gastro Dry Ageing Koelkast FRVI13B

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Dry Ageing Koelkast FRVI13B. Dit apparaat is ontworpen voor het verouderen van vlees in een gecontroleerde omgeving, waardoor de kwaliteit en smaak van het vlees verbetert. Deze koelkast is ideaal voor restaurants en slagerijen die premium vleesproducten willen aanbieden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheidsinstructies: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie.
- Installatie: Zorg ervoor dat de koelkast wordt geïnstalleerd door een gekwalificeerde professional. Gebruik het apparaat niet in vochtige omgevingen.
- Gebruik: Dit product is alleen bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik de koelkast niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Elektrische veiligheid: Controleer of de netspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Gebruik alleen een geaarde stekker en voorkom het gebruik van verlengsnoeren.
- Brandveiligheid: Plaats de koelkast op een veilige afstand van brandbare materialen. Houd de ventilatieroosters vrij om oververhitting te voorkomen.
- Preventie van letsel: Wees voorzichtig bij het openen van de deur, vooral bij gebruik in een volle keuken om botsingen te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: FRVI13B
- Afmetingen: 1400 mm x 700 mm x 830 mm
- Temperatuurbereik: 0 °C tot 10 °C
- Kleur: Zwart
- Netto capaciteit: 364 L
- Energieverbruik: 220-240 V, 50 Hz
- Gewicht: 95 kg
- Inhoud: 10 platen

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond, bij voorkeur in een goed geventileerde ruimte.
2. Aansluiting: Sluit de koelkast aan op een geaard stopcontact. Controleer de netspanning zoals aangegeven in de specificaties.
3. Koelmiddel: Het toestel is voorgevuld met het juiste koelmiddel. Het is verboden om zelf de koelmiddelen bij te vullen of te verplaatsen.
4. Temperatuur instellen: Gebruik het digitale bedieningspaneel om de gewenste temperatuur in te stellen. Laat het apparaat ongeveer 24 uur draaien voordat u het vlees plaatst.

5. Bediening

- Inschakelen: Druk op de aan/uit-knop. Het display toont de huidige interne temperatuur.
- Temperatuur instellen: Gebruik de +/- knoppen om de temperatuur aan te passen. Bevestig uw keuze met de OK-knop.
- Verlichting: De interne verlichting kan worden in- en uitgeschakeld met de verlichtingsknop.
- Deur: Open de deur voorzichtig en sluit deze goed af om temperatuurverlies te voorkomen.

6. Onderhoud en reiniging

- Reiniging: Maak het interieur regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Vermijd agressieve chemicaliën.
- Filters: Controleer en reinig de luchtfilters minimaal eens per maand.
- Inspectie: Laat het apparaat periodiek inspecteren door een technicus om ervoor te zorgen dat het goed functioneert.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Koelkast koelt niet voldoende
 - Oplossing: Controleer de temperatuurstellingen en zorg ervoor dat de deur goed sluit.
- Probleem: Er is ijsvorming
 - Oplossing: Zorg voor een goede luchtdoorstroming en controleer het ontvochtigingssysteem.
- Probleem: Geluidsproblemen
 - Oplossing: Controleer of het apparaat op een vlakke ondergrond staat en dat er geen voorwerpen in de buurt trillen.

8. Afvoer

Afhankelijk van lokale wetgeving dient het apparaat op een milieuvriendelijke manier te worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor meer informatie over de correcte afvoerprocedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario Refrigerado para Maduración en Seco FRVI13B

1. Información General

El Armario Refrigerado para Maduración en Seco FRVI13B es un equipo diseñado para el proceso de maduración de carnes. Este producto combina tecnología avanzada con un diseño funcional, garantizando el ambiente óptimo para el envejecimiento de los productos cárnicos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este armario está destinado exclusivamente para el envejecimiento de carnes. No lo utilice para otros fines.
- Condiciones Ambientales: Mantenga el armario en un lugar seco y bien ventilado. Evite la exposición a la humedad y a fuentes de calor.
- Electricidad: Conéctelo a una toma de corriente adecuada, evitando el uso de extensiones.
- Manipulación: No coloque objetos pesados sobre el armario. Al abrir la puerta, tenga cuidado de no dejarla abierta por períodos prolongados y asegúrese de que no haya obstrucciones.
- Mantenimiento: Realice un chequeo frecuente de los componentes eléctricos. En caso de avería, desconéctelo y consulte al servicio técnico.
- Niños y Mascotas: Mantenga el armario fuera del alcance de niños y mascotas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: FRVI13B
- Dimensiones: 1410 mm (Alto) x 585 mm (Ancho) x 580 mm (Profundo)
- Capacidad: 250 litros
- Rango de Temperatura: 0°C a 5°C
- Sistema de Refrigeración: Ventilado
- Consumo Energético: 180W
- Voltaje: 220-240V
- Peso: 70 kg

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembale el armario y verifique que no haya daños visibles.
- Paso 2: Coloque el armario en un área plana y estable, dejando espacio suficiente alrededor para facilitar la ventilación.
- Paso 3: Conecte el armario a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que el voltaje coincide con la especificación del producto.
- Paso 4: Abra la puerta y ajuste los estantes según sea necesario para la maduración de las carnes.

5. Operación

- Encendido: Presione el interruptor de encendido (On/Off) en el panel de control.
- Ajuste de Temperatura: Utilice el panel de control digital para establecer la temperatura deseada dentro del rango indicado, asegurándose de monitorearla regularmente.
- Carga: Coloque las carnes en los estantes, asegurándose de no sobrecargar el armario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Interna: Desconecte el armario antes de limpiarlo. Utilice un paño suave y un detergente no abrasivo.
- Limpieza Externa: Limpie con un paño húmedo. No use limpiadores fuertes o abrasivos.
- Revisión Regular: Verifique las conexiones eléctricas y el estado del Compresor al menos una vez al mes.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura Incorrecta: Asegúrese de que la puerta esté cerrada correctamente y verifique los ajustes de temperatura.
- Ruidos Excesivos: Compruebe que el armario esté nivelado y que no haya objetos en contacto con él.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispose del armario siguiendo las regulaciones locales sobre reciclaje y desecho de electrodomésticos. No lo arroje con residuos domésticos comunes.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Número de Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le cabinet réfrigéré de vieillissement à sec GGM Gastro FRV113B

1. Informations Générales

Le cabinet réfrigéré de vieillissement à sec GGM Gastro FRV113B est conçu pour optimiser le processus de vieillissement de la viande, offrant un environnement contrôlé en température et en humidité. Ce produit est destiné aux professionnels de la restauration et aux bouchers cherchant à améliorer la qualité de leur viande.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire le présent manuel en entier avant d'utiliser le cabinet.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit stable et sec, loin de l'humidité.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation pour éviter tout risque de surchauffe.
- Ne mettez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne retirez jamais les pièces de l'appareil ou ne le démontez pas vous-même.
- Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement de l'appareil et signalez immédiatement tout problème.
- En cas de surchauffe, débranchez l'appareil immédiatement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : GGM Gastro FRV113B
- Capacité : 1,4 m³
- Dimensions (L x l x H) : 1420 x 850 x 1930 mm
- Température de fonctionnement : +2 °C à +5 °C
- Humidité relative : 75-80%
- Alimentation : 230 V / 50 Hz
- Consommation énergétique : 3,0 kWh/24h
- Poids : 150 kg
- Matériaux : Acier inoxydable et verre

4. Installation et Mise en Place

1. Choisissez un emplacement stable à l'endroit où vous souhaitez installer le cabinet, loin des sources de chaleur.
2. Vérifiez que l'espace est suffisant pour permettre la circulation de l'air autour de l'appareil.
3. Placez le cabinet sur une surface plane, vérifiez l'horizontalité avec un niveau.
4. Branchez le cordon d'alimentation à une prise conforme.
5. Remplissez le réservoir d'eau pour l'humidification (si applicable).
6. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.

5. Fonctionnement

- Pour régler la température et l'humidité, utilisez le panneau de contrôle numérique.
- Consultez le tableau des réglages recommandés pour le vieillissement de la viande.
- Surveillez régulièrement les indicateurs de température et d'humidité.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le cabinet avant d'effectuer tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et des produits non abrasifs pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Pour l'intérieur, utilisez une solution d'eau et de vinaigre légèrement tiède.
- Assurez-vous que les filtres à air soient propres et remplacez-les si nécessaire.
- Effectuez un entretien régulier tous les 3 à 6 mois.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez le branchement d'alimentation.
- Si la température est trop élevée ou trop basse, réajustez les réglages sur le panneau de contrôle.
- En cas de bruit anormal, assurez-vous que l'appareil est sur une surface stable.
- Consultez le manuel en cas d'erreurs affichées sur le panneau de contrôle.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur le recyclage des appareils électroménagers.
- Contactez votre municipalité pour les services d'élimination appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadio Refrigerato per Invecchiamento a Secco 1.4 m - Modello FRVI13B

1. Informazioni Generali

L'armadio refrigerato per invecchiamento a secco FRVI13B è progettato per la conservazione ottimale di carni e altri prodotti alimentari, consentendo un invecchiamento controllato e migliorando il sapore e la tenerezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare l'armadio, assicurarsi di leggere attentamente questo manuale.
- Posizionare l'armadio su una superficie stabile e livellata per evitare rovesciamenti.
- Non utilizzare l'armadio all'aperto o in ambienti umidi.
- Non coprire le griglie di ventilazione e mantenere una distanza adeguata da altri oggetti.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Utilizzare solo la tensione indicata nella sezione specifiche per evitare danni o incendi.
- Tenere l'apparecchio lontano da bambini e animali domestici.
- In caso di malfunzionamento, scollegare la corrente e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

Specifiche Tecniche:

- Dimensioni (LxPxA): 1400 x 800 x 1970 mm
- Capacità netta: 350 litri
- Temperatura di funzionamento: +2°C a +8°C
- Classe energetica: C
- Consumo energetico: 1.25 kWh/24h
- Peso: 140 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere l'armadio dall'imballaggio e controllare l'integrità dei componenti.
2. Posizionare l'armadio in un'area ben ventilata e lontana da fonti di calore.
3. Assicurarsi che l'armadio sia livellato. Utilizzare piedini regolabili se necessario.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme alle specifiche.
5. Accendere l'armadio premendo l'interruttore di accensione.

5. Operazione

- Per impostare la temperatura, utilizzare il pannello di controllo digitale.
- È possibile programmare la temperatura desiderata e monitorare le impostazioni tramite il display.
- Controllare regolarmente la temperatura interna per garantire condizioni ottimali di invecchiamento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'esterno dell'armadio con un panno umido.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Svuotare e pulire l'interno mensilmente usando detergenti delicati.
- Controllare le guarnizioni delle porte e pulirle regolarmente per garantire una chiusura ermetica.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'armadio non si accende: Controllare la presa di corrente e il cavo di alimentazione.
- Temperatura non corretta: Assicurarsi che le porte siano chiuse correttamente e che le ventole non siano ostruite.
- Rumore eccessivo: Verificare che l'armadio sia installato su una superficie piana.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento dell'armadio, seguire le normative locali per i rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare l'armadio con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Fine del manuale.