

# ggmgastro

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

## SKU: FRVI20B

### Dry Aging - Refrigerated display cabinet 2.0 m - Black



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Dry Aging Refrigerated Display Cabinet 2.0 m Black (FRVI20B)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Dry Aging Refrigerated Display Cabinet 2.0 m Black (Model: FRVI20B). This product is designed for optimal dry aging of meats, enhancing flavor and tenderness. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and efficient operation.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a properly grounded outlet. Do not use an extension cord.
- **Installation:** Install the cabinet in a well-ventilated area, away from direct sunlight and heat sources.
- **Moving the Unit:** Always lift the cabinet, do not drag. Use two or more people for moving.
- **Operating Conditions:** Keep the cabinet door closed during operation to maintain internal temperature.
- **Temperature Monitoring:** Regularly check and monitor internal temperatures to ensure proper aging conditions.
- **Food Safety:** Follow food safety guidelines to prevent contamination. Regularly inspect food products stored within.
- **Child Safety:** Ensure the unit is out of reach of children.

## 3. Product Overview and Specifications

Model: FRVI20B

Dimensions: 2000 x 800 x 2100 mm

Temperature Range: 0°C to 5°C

Humidity Control: Yes

Weight: 350 kg

Power Supply: 230V / 50Hz

Energy Consumption: 2.5 kWh/day

Refrigerant: R290

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, level surface in an environment with adequate ventilation.
2. **Unpacking:** Remove the cabinet from its packaging carefully to avoid damage.
3. **Initial Setup:**
  - Ensure there is enough clearance around the cabinet for proper air circulation.
  - Min. side clearance: 10 cm; Min. back clearance: 15 cm.
4. **Electrical Connection:**
  - Plug the unit directly into a suitable power outlet.
  - Ensure the power switch is turned on.
5. **Temperature Settings:** Set the desired temperature using the control panel.

## 5. Operation

- **Control Panel:** Familiarize yourself with the control panel for temperature settings, humidity control, and lighting.
- **Loading Products:** Do not overload the cabinet. Ensure proper air circulation around individual products.
- **Monitoring:** Regularly check the display for temperature and humidity levels.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the interior with a damp cloth and mild detergent.
- **Monthly Maintenance:**
  - Remove any food debris from trays and shelves.
  - Check the door seals for wear and replace if necessary.
- **Yearly Inspection:** Have the unit inspected by a qualified technician to ensure efficient operation.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:**
  - Check the power supply and ensure it is plugged in.
  - Verify temperature settings.
- **Excessive Noise:**
  - Ensure the unit is level and stable.
  - Check for any foreign objects obstructing the fan.
- **Temperature Fluctuations:**
  - Ensure the door is closing properly.
  - Limit frequent opening of the door.

## 8. Disposal

When disposing of the Dry Aging Refrigerated Display Cabinet, comply with local regulations regarding the disposal of electrical appliances. Remove any perishable goods and ensure the cabinet is emptied and cleaned.

## 9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and trust in our product. Enjoy the enhanced flavors from your perfectly aged meats!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Trockenreifekühltheke 2.0m - Schwarz (FRVI20B)

## 1. Allgemeine Informationen:

Die Trockenreifekühltheke FRVI20B wurde für die optimale Lagerung von Fleisch und anderen Produkten entwickelt, die eine kontrollierte Reifung erfordern. Dieses Gerät vereint modernes Design mit fortschrittlicher Kühltechnologie und ist ideal für den gastronomischen Einsatz.

## 2. Sicherheitsinformationen:

- Allgemeine Sicherheit: Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt werden.
- Elektrische Sicherheit: Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Nur in trockenen Räumen verwenden.
- Luftzirkulation: Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Fachgerechte Handhabung: Das Berühren der inneren Oberflächen während des Betriebs kann zu Verbrennungen führen. Benutzen Sie Schutzhandschuhe.
- Körperliche Sicherheit: Scharfe Kanten können Verletzungen verursachen. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Regalen und beim Reinigen des Geräts.
- Kindersicherheit: Halten Sie dieses Gerät von Kindern fern, um Unfälle zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen:

- Modell: FRVI20B
- Abmessungen (B x T x H): 2000 x 800 x 900 mm
- Nettogewicht: 250 kg
- Temperaturbereich: 0°C bis 4°C
- Kühlmittel: R290
- Energieverbrauch: 3.0 kWh/24h
- Stromversorgung: 230 V, 50 Hz
- Kapazität: 500 kg
- Material: Edelstahl und Glas

## 4. Einrichtung und Installation:

- Vorbereitung: Überprüfen Sie vor der Installation, ob alle Teile vorhanden sind.
- Platzierung: Stellen Sie die Kühltheke an einem gut belüfteten Ort auf. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Verwenden Sie einen FI-Schutzschalter.
- Inbetriebnahme: Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- Temperaturkontrolle: Lassen Sie das Gerät mindestens 24 Stunden laufen, bevor Sie es mit Lebensmitteln beladen.

## 5. Betrieb:

- Temperaturregelung: Über das digitale Display können Sie die Temperatur einfach einstellen.
- Luftfeuchtigkeitskontrolle: Überwachen Sie die Luftfeuchtigkeit, um optimale Reifebedingungen aufrechtzuerhalten.
- Licht: Das interne LED-Beleuchtungssystem sorgt für eine ansprechende Präsentation Ihrer Produkte.

## 6. Reinigung und Wartung:

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Kühltheke regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und einem weichen Tuch.
- Abtauen: Achten Sie darauf, das Gerät bei Bedarf abzutauen, um die Kühlleistung zu erhalten.
- Filter: Überprüfen und reinigen Sie die Luftfilter alle 6 Monate, um die Effizienz zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche:

- Gerät kühlt nicht: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt angeschlossen ist und die Temperatur richtig eingestellt ist.
- Übermäßiges Geräusch: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und nicht vibriert.
- Fehlermeldung auf dem Display: Konsultieren Sie die Bedienungsanleitung zur spezifischen Fehlermeldung und deren Lösungen.

## 8. Entsorgung:

- Umweltgerechte Entsorgung: Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Kühlmittel: Achten Sie darauf, dass das eingesetzte Kühlmittel umweltgerecht entsorgt wird.

## 9. Kontakt:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf.

# NL NEDERLANDS

Product Manual voor de Dry Aging Refrigerated Display Cabinet 2.0 m Black (FRVI20B)

## 1. Algemeen Informatie

De Dry Aging Refrigerated Display Cabinet 2.0 m Black (FRVI20B) is ontworpen voor het bewaren en presenteren van vlees, met een gecontroleerde atmosfeer die de rijpingsprocessen bevordert. Dit product is geschikt voor gebruik in professionele keukens, restaurants en slagerijen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit toestel is alleen bedoeld voor gebruik in de horeca. Volg alle instructies nauwkeurig voor veilig gebruik.
- Elektrische veiligheid: Sluit de cabinet aan op een juiste aardlekschakelaar. Zorg ervoor dat de elektrische verbinding veilig en droog is.
- Temperatuur: Houd de temperatuurinstellingen in de gaten en zorg ervoor dat deze altijd binnen het aanbevolen bereik ligt om de kwaliteit van het vlees te waarborgen.
- Voorkomen van brand: Plaats geen brandbare materialen in de nabijheid van het toestel.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om storingen te voorkomen. Schakel altijd de stroom uit voordat u onderhoud aan het apparaat uitvoert.

## 3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Afmetingen (L x B x H): 2000 x 800 x 2000 mm
- Temperatuur: 0°C tot +5°C
- Voeding: 230V, 50Hz
- Warmteafvoer: Geen
- Energieverbruik: 2,5 kWh/dag
- Capaciteit: 1200 kg
- Gewicht: 200 kg

## 4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de cabinet op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het toestel is voor ventilatie (minimaal 100 mm).
3. Sluit de cabinet aan op een geschikt elektriciteitsnet. Gebruik een aardlekschakelaar om de veiligheid te waarborgen.
4. Laat het toestel enkele uren zonder belasting aanstaan om de interne temperatuur te stabiliseren voordat u het vlees plaatst.

## 5. Bediening

- Zet de cabinet aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Plaats het vlees op de planken in de cabinet. Zorg ervoor dat de lucht vrij kan circuleren rondom de producten.
- Controleer regelmatig de temperatuur en pas deze aan indien nodig.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de cabinet uit en haal de stekker uit het stopcontact voor schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om het interieur en exterieur van de cabinet schoon te maken.
- Regelmatig de condensator en filters controleren en schoonmaken om een optimale werking te waarborgen.
- Laat de cabinet minimaal één keer per maand grondig reinigen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De cabinet koelt niet goed.  
Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Probleem: De verlichting werkt niet.  
Oplossing: Controleer de lamp en vervang deze indien nodig.
- Probleem: Er is een vreemde geur in de cabinet.  
Oplossing: Maak het toestel grondig schoon en controleer op beschadigd of bederfelijk vlees.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het toestel dient u deze te de-octroieren en waarvoor u verantwoordelijk bent voor de milieuvriendelijke afvoer van het apparaat. Volg de lokale wetgeving met betrekking tot het verwijderen van elektrische apparaten.

## 9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto para el Armario de Exhibición Refrigerado para Maduración en Seco 2.0 m - FRVI20B

## 1. Información General

El Armario de Exhibición Refrigerado para Maduración en Seco FRVI20B es un dispositivo diseñado para la conservación y maduración de carnes. Su diseño elegante y funcional permite una mejor visibilidad del producto, garantizando al mismo tiempo temperaturas óptimas para el almacenamiento.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación Segura: Siempre instale el producto en un área bien ventilada, lejos de fuentes de calor y humedad.
- Eléctrico: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normas locales y que el electrodoméstico esté conectado a una toma de corriente adecuada.
- Manipulación: Evite daños en los cables y en la unidad. No intente reparar el dispositivo por su cuenta; siempre contáctese con el servicio técnico.
- Uso Adecuado: Este dispositivo está destinado únicamente para el almacenamiento de alimentos. No use el armario para otros fines.
- Niños: Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.
- Superficies: No coloque objetos pesados sobre el armario que puedan provocar inestabilidad.
- Emergencias: En caso de olor de quemado, desconecte inmediatamente la unidad y contacte al servicio técnico.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: FRVI20B
- Dimensiones: 2000 x 1000 x 900 mm
- Capacidad: 500 litros
- Temperatura de Operación: +1°C a +5°C
- Sistema de Refrigeración: Refrigeración ventilada
- Consumo Energético: 150 kWh/mes
- Tipo de Refrigerante: R290
- Material de Construcción: Acero inoxidable
- Peso: 150 kg

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el armario de la caja y colóquelo en una superficie nivelada.
- Paso 2: Asegúrese de que la unidad tenga al menos 10 cm de espacio libre alrededor para una adecuada ventilación.
- Paso 3: Conecte el armario a la toma de corriente.
- Paso 4: Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Paso 5: Deje que el armario se enfríe durante al menos 4 horas antes de colocar los productos en su interior.

## 5. Funcionamiento

Para encender el armario, simplemente conecte el cable de alimentación. Ajuste la temperatura deseada mediante el panel de control. La luz indicadora mostrará el estado de funcionamiento. Asegúrese de no sobrecargar el armario para permitir una circulación de aire adecuada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Limpie el interior y exterior del armario con un paño húmedo y jabón suave al menos una vez al mes.
- Desinfección: Use desinfectantes seguros para alimentos si es necesario.
- Reemplazo de Filtros: Verifique y reemplace los filtros de aire según sea necesario para mantener la eficiencia del enfriamiento.

## 7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente funcione.
- Temperatura Incorrecta: Asegúrese de que las puertas estén cerradas correctamente y no estén sobrecargadas.
- Ruidos Inusuales: Verifique si hay bloqueos en el ventilador o si la unidad está nivelada.
- Escarcha excesiva: Limpie el evaporador y verifique si las puertas están sellando correctamente.

## 8. Eliminación

No deseche el armario en la basura común. Siga las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos. Recicle los materiales cuando sea posible.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte técnico, póngase en contacto con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cabinet d'affichage réfrigéré pour vieillissement à sec 2,0 m noir (FRVI20B)

## 1. Informations générales

Le cabinet d'affichage réfrigéré pour vieillissement à sec FRVI20B est spécialement conçu pour stocker et exposer de la viande vieillie dans un environnement contrôlé. Avec un design élégant et des fonctionnalités avancées, il est parfait pour les professionnels de la gastronomie.

## 2. Informations de sécurité

- Veuillez lire ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne placez pas le cabinet à proximité de sources de chaleur.
- Assurez-vous que le cabinet est stable et nivelé lors de l'installation.
- Ne surchargez pas le cabinet avec des produits au-delà de la capacité spécifiée.
- Évitez d'ouvrir la porte inutilement pour maintenir la température intérieure.
- Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer les composants électriques.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié.
- En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez le service après-vente.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : FRVI20B
- Dimensions : 2000 mm (L) x 800 mm (P) x 2100 mm (H)
- Capacité : 800 kg
- Température : 0°C à 2°C
- Éclairage : LED
- Alimentation : 230V, 50Hz
- Énergie : Classe A
- Matériau : Acier inoxydable et verre trempé

## 4. Installation et configuration

- Choisissez un emplacement sec et bien ventilé.
- Assurez-vous que l'appareil est à niveau. Utilisez des cales si nécessaire.
- Connectez l'appareil à une prise de courant adaptée.
- Retirez tous les matériaux d'emballage avant la première utilisation.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant au moins 24 heures avant d'y placer des produits.

## 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle numérique.
- Surveillez régulièrement l'affichage pour vous assurer que la température reste stable.

## 6. Nettoyage et entretien

- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer l'extérieur.
- Lavez les étagères avec de l'eau chaude et du savon.
- Vérifiez les filtres de ventilation et nettoyez-les régulièrement.

## 7. Dépannage

- Si le produit ne fonctionne pas, vérifiez si la prise est alimentée.
- Si le compartiment est trop chaud, assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Contactez le service après-vente si vous rencontrez des problèmes persistants.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.
- Disposez du produit conformément aux réglementations locales.
- Récupérez les matériaux recyclables tels que le métal et le verre.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del prodotto

### 1. Informazioni generali

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro Armadio Refrigerato per Essiccazione a Secco 2.0 m (FRVI20B). Questo prodotto è progettato per fornire le migliori condizioni di essiccazione per carne e altri alimenti. Per garantire un'esperienza ottimale, leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

### 2. Informazioni sulla sicurezza

- Non utilizzare l'armadio in presenza di acqua o umidità eccessiva per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Collocare l'armadio su una superficie piana e stabile.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Tenere lontano dalla luce diretta del sole e da fonti di calore.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Rivolgersi a un professionista qualificato.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e non vi siano elementi estranei nel circuito elettrico.
- Utilizzare solo il tipo di alimentazione specificato nelle specifiche del prodotto.

### 3. Panoramica del prodotto e specifiche

Modello: FRVI20B

Dimensioni (LxPxA): 2000 x 800 x 2000 mm

Capacità: 100 kg

Temperatura di funzionamento: 0°C a +12°C

Consumo energetico: 1,8 kWh/24h

Potenza: 220-240 V, 50 Hz

Materiale: Acciaio inossidabile e vetro temperato.

Classe energetica: B.

### 4. Installazione e configurazione

- Posizionare l'armadio in un'area ben ventilata e lontano da fonti di calore.
- Fissare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme alle specifiche del prodotto.
- Accertarsi che l'armadio sia situato su una superficie pianeggiante e stabilizzare eventuali irregolarità.
- Rimuovere eventuali imballaggi interni e assicurarsi che tutte le parti siano in buono stato.
- Accendere l'armadio premendo l'interruttore di alimentazione.

### 5. Funzionamento

- Regolare la temperatura utilizzando il termostato interno.
- Monitorare variazioni regolari della temperatura all'interno dell'armadio.
- Accertarsi che il dispositivo di illuminazione funzioni correttamente per una buona visibilità all'interno.

### 6. Pulizia e manutenzione

- Spegner e scollegare l'armadio dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire le superfici interne ed esterne.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Effettuare una pulizia regolare per garantirne l'igiene e il funzionamento ottimale.

### 7. Risoluzione dei problemi

- Problema: L'armadio non si accende.  
Soluzione: Controllare il cavo di alimentazione e la presa elettrica.
- Problema: La temperatura non si stabilizza.  
Soluzione: Verificare il corretto funzionamento del termostato e delle aperture di ventilazione.
- Problema: Rumore eccessivo.  
Soluzione: Assicurarsi che l'armadio sia su una superficie piana.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità alle norme locali sui rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire nella normale raccolta dei rifiuti domestici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.