

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: FRVI20E

Dry Aging - Refrigerated display cabinet 2.0 m - Stainless steel



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 - Stainless Steel (FRVI20E)

1. General Information

The Dry Aging Refrigerated Display Cabinet FRVI20E is designed for the proper storage and display of meats, ensuring optimal aging conditions that enhance flavor and texture. Constructed from high-quality stainless steel, this cabinet is both durable and visually appealing, making it ideal for restaurants and butcher shops.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to a properly grounded outlet with appropriate voltage. Avoid using extension cords.
- **Installation:** Do not block vents or air intake areas. Allow adequate space for airflow around the unit.
- **Temperature Control:** Regularly check the temperature settings to maintain safe storage conditions for meat.
- **Measurements:** Use caution when measuring items or accessing the interior to avoid injuries.
- **Cleaning:** Always unplug the unit before cleaning. Use non-abrasive cleaners to prevent damage to surfaces.
- **Maintenance:** Schedule regular maintenance checks to ensure the unit remains in optimal working condition.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- Model: FRVI20E
- Dimensions: 2000mm (W) x 700mm (D) x 2100mm (H)
- Weight: 250 kg
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Refrigerant: R290
- Temperature Range: 0°C to 4°C
- Humidity Control: Adjustable
- Display Type: Glass doors with LED lighting
- Shelving: Adjustable stainless steel shelves

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the cabinet in a well-ventilated area, away from direct sunlight and heat sources.
2. **Leveling:** Use adjustable feet to level the unit to prevent vibrations and ensure optimal operation.
3. **Electrical Connection:** Plug the unit into a suitable power outlet. Check that the voltage matches the specifications.
4. **Temperature Setting:** Turn on the unit and adjust the thermostat to the desired temperature (recommended 1-3°C).
5. **Air Circulation:** Ensure there is enough airflow around the cabinet by maintaining a clearance of at least 10 cm on all sides.

5. Operation

- **Power On/Off:** Use the power switch located inside the unit to turn it on or off.
- **Temperature Adjustment:** Use the control panel to set and monitor the internal temperature. The display will indicate the current temperature.
- **Lighting:** The LED lights can be operated via a switch located on the front panel for optimal visibility and display.

6. Cleaning and Maintenance

- **Routine Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and non-abrasive detergent. Avoid using steel wool or harsh chemicals.
- **Monthly Maintenance:** Check and clean the condenser coils to ensure efficient operation.
- **Door Seals:** Inspect the door seals regularly for wear and tear, replacing them if necessary to maintain temperature integrity.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check if the unit is plugged in and ensure the temperature settings are appropriate. Inspect the condenser for blockages.
- **Temperature Fluctuations:** Ensure proper airflow and check the door seals. Avoid frequent opening of the doors.
- **Unusual Noises:** Confirm that the unit is properly leveled. If the problem persists, contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the unit, ensure that it is done in accordance with local regulations. Remove refrigerant in compliance with environmental laws and recycle components where possible.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Trockenreifeschrank FRVI20E

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des FRVI20E Trockenreifeschranks. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die optimale Reifebedingungen für hochwertige Fleischprodukte zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Schrank an eine zugelassene Steckdose mit Erdung angeschlossen ist. Verwenden Sie keinen beschädigten Stromkabel oder Adapter.
- Brandschutz: Halten Sie den Bereich um den Kühlschrank frei von brennbaren Materialien.
- Temperatursicherheit: Die Innentemperatur sollte regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie innerhalb der empfohlenen Grenzen liegt.
- Kinder: Das Gerät ist nicht als Spielzeug gedacht. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 2000 x 800 x 2000 mm
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 2°C - 8°C
- Beleuchtung: LED
- Energieeffizienzklasse: C
- Kühlmittel: R290
- Gewicht: 180 kg
- Kapazität: 600 kg

4. Aufstellung und Installation

1. Suchen Sie einen geeigneten Standort, der gut belüftet ist, und stellen Sie sicher, dass der Schrank eben steht.
2. Entfernen Sie alle Verpackungs- und Schutzmaterialien.
3. Schließen Sie den Kühlschrank an eine geeignete Steckdose an.
4. Stellen Sie sicher, dass die Temperatur am Thermostat korrekt eingestellt ist.
5. Lassen Sie das Gerät mindestens 24 Stunden laufen, bevor Sie mit der Lagerung von Lebensmitteln beginnen.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Bedienfeld ein.
- Platzieren Sie die zu reifenden Fleischstücke gleichmäßig im Innenraum, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät stets aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Türdichtungen und reinigen Sie diese, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und ob das Thermostat korrekt eingestellt ist.
- Unangenehmer Geruch: Reinigen Sie den Innenraum gründlich und überprüfen Sie die Frische der gelagerten Produkte.
- Geräusche: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte.

9. Kontakt

Für Unterstützung oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Dry Aging Koelkast Vitrine 2.0 m RVS FRVI20E

1. Algemene Informatie

De Dry Aging Koelkast Vitrine 2.0 m RVS FRVI20E is ontworpen voor de ideale opslag van vlees voor rijping. Dit product zorgt voor gecontroleerde omstandigheden, wat essentieel is voor de ontwikkeling van smaak en textuur.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik. Neem alle veiligheidsinstructies in acht om ongelukken te voorkomen.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de voedingsbron geschikt is voor de stroomvereisten van het apparaat. Voorkom contact met water en gebruik geen beschadigde snoeren.
- Gebruik en Behandeling: Vermijd het openen van de deur bij extreme hitte of kou. Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.
- Schoonmaak: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Koudemiddel: Dit apparaat bevat koudemiddel. Volg richtlijnen voor veilig gebruik en verwijdering.
- Bewaking van de Temperatuur: Controleer regelmatig de temperatuur om te zorgen voor optimale rijpingsomstandigheden.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens

- Afmetingen: 2000 x 700 x 2130 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Inhoud: 1000 liter
- Temperatuurbereik: 0°C tot 4°C
- Voeding: 230V/50Hz
- Energieklasse: B
- Koelsysteem: Ventilatie koeling
- Netto gewicht: 250 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Locatie: Kies een vlakke, goedgeventileerde plaats, uit de buurt van directe zonlicht en warmtebronnen.
2. Voeding: Sluit het apparaat aan op een geschikte elektrische aansluiting met het juiste voltage.
3. Nivelleren: Gebruik verstelbare poten om te zorgen dat de vitrine stabiel staat.
4. Koelingselementen: Controleer of alle koelingselementen goed zijn geïnstalleerd en functioneel zijn.
5. Testen: Controleer vóór het gebruik of het apparaat goed functioneert en de temperatuur binnen het juiste bereik ligt.

5. Bedieningsinstructies

- Inschakelen: Druk op de aan/uitknop en stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Deur: Open de deur beoordeeld op de lading en sluit deze zorgvuldig om energielekken te voorkomen.
- Indeling: Zorg ervoor dat de luchtcirculatie binnenin niet wordt geblokkeerd door overbelasting.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Regelmatige Reiniging: Reinig de binnenkant van het apparaat regelmatig met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Interne Filters: Controleer en reinig eventuele interne filters om het koelsysteem efficiënt te laten werken.
- Externe Oppervlakken: Maak de externe RVS oppervlakken schoon met een geschikte RVS-reinigingsmiddel om vlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- De vitrine koelt niet: Controleer de aansluiting en de temperaturen. Reset indien nodig het apparaat.
- Afvoerproblemen: Zorg ervoor dat de afvoer niet geblokkeerd is en schoon deze indien nodig.
- Felle geluidsindicaties: Dit kan wijzen op een probleem in de werking; raadpleeg de klantenservice.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, volg lokale wetgeving voor het afvoeren van elektrisch apparatuur en koudemiddelen. Laat het apparaat nooit gewoon op straat achter.

9. Contact

Heeft u vragen of problemen? Neem contact op met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Vitrina Refrigerada de Secado en Seco 2.0 m de Acero Inoxidable FRVI20E

1. Información General

La vitrina refrigerada de secado en seco FRVI20E está diseñada para exhibir y almacenar carnes envejecidas de manera segura y efectiva. Con su construcción de acero inoxidable, este producto no solo es elegante, sino también durable y fácil de limpiar.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto es solo para uso comercial. No lo utilice para otros fines.
- Electricidad: Asegúrese de que la vitrina está conectada a una toma de corriente con conexión a tierra.
- Temperatura: Mantenga la temperatura de operación recomendada entre 0 y 5 grados Celsius.
- Manejo de Cargas: No sobrecargue la vitrina con productos más allá de su capacidad especificada.
- Mantenimiento: Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Sustancias Químicas: No use productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Niños: Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: FRVI20E
- Dimensiones: 2000 mm (Ancho) x 800 mm (Profundidad) x 1400 mm (Altura)
- Capacidad: 800 litros
- Rango de Temperatura: 0 a 10 °C
- Consumo Energético: 2.5 kW
- Peso: 250 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad

4. Configuración e Instalación

- Coloque la vitrina en una superficie nivelada y firme.
- Asegúrese de que exista una buena ventilación alrededor del aparato.
- Conecte la vitrina a una toma de corriente adecuada, preferiblemente con un interruptor de circuito.
- Ajuste la temperatura utilizando el panel de control, configurándolo entre 0 y 5 grados Celsius.
- Espere 30 minutos antes de colocar cualquier producto en el interior para permitir que el aparato alcance la temperatura adecuada.

5. Operación

- Para encender la vitrina, presione el botón de encendido en el panel de control.
- Configure la temperatura deseada.
- Coloque los productos en estantes, asegurándose de no bloquear las salidas de aire.
- Revise regularmente la temperatura y asegúrese de que se mantenga en el rango especificado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe la vitrina antes de limpiarla.
- Limpie el exterior con un paño suave y húmedo.
- Inspeccione y limpie los filtros de aire al menos una vez al mes.
- Realice una limpieza profunda cada tres meses, revisando todas las partes internas y externas.

7. Solución de Problemas

- La vitrina no enfría: Verifique que esté conectada y que el termostato esté configurado correctamente.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que la vitrina esté nivelada y no esté en contacto con otros objetos.
- Condensación en el interior: Revisa las puertas para asegurarte de que cierran correctamente.

8. Desecho

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con la normativa local de residuos electrónicos. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para preguntas o más información, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Vitrine réfrigérée de vieillissement à sec 2,0 m en acier inoxydable FRVI20E

1. Informations générales

Le FRVI20E est une vitrine réfrigérée de vieillissement à sec conçue pour préserver la qualité des produits carnés. Ce modèle est fabriqué en acier inoxydable, garantissant durabilité et facilité de nettoyage.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est destiné à une utilisation professionnelle en milieu commercial uniquement. Ne pas utiliser à des fins non prévues.
- Installation: Assurez-vous que l'installation du produit se fait par un professionnel qualifié.
- Électricité: Vérifiez que la tension électrique correspond à celle indiquée sur l'appareil. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un câblage endommagé.
- Températures: Ne placez pas de produits chauds à l'intérieur. Respectez les limites de température recommandées pour assurer le bon fonctionnement.
- Environnement: L'appareil doit être installé dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et des sources de chaleur directe.
- Maintenance: Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer une maintenance.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Type de produit: Vitrine réfrigérée de vieillissement à sec
- Matériau: Acier inoxydable
- Longueur: 2,0 m
- Température de fonctionnement: 0°C à +3°C
- Éclairage: LED intégré
- Système de circulation d'air pour une distribution uniforme de la température

4. Installation et mise en place

1. Retirez l'appareil de son emballage avec soin pour éviter d'endommager la vitrine.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, loin des sources de chaleur directe et de l'humidité.
3. Connectez l'appareil à une prise électrique compatible. Vérifiez que l'alimentation est correcte.
4. Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant au moins 24 heures avant d'y placer des produits. Cela garantira une stabilisation de la température.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.
- Réglez la température souhaitée via le panneau de contrôle numérique.
- Assurez-vous que les denrées sont correctement disposées pour assurer la circulation de l'air.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyez l'intérieur de la vitrine avec un chiffon humide et un produit non abrasif.
- N'utilisez pas de produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la surface en acier inoxydable.
- Videz et nettoyez le bac à eau si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement les filtres et remplacez-les si besoin.

7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne s'allume pas.
Solution: Vérifiez la prise électrique et le câble d'alimentation.
- Problème: Mauvaise circulation d'air.
Solution: Assurez-vous que les produits à l'intérieur ne bloquent pas les ventilateurs.
- Problème: La température ne se stabilise pas.
Solution: Vérifiez si la porte est correctement fermée et s'il y a des fuites d'air.

8. Élimination

- Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques.
- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Amenez-le à un point de collecte agréé pour le recyclage.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter notre service client:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadio Refrigerato per Invecchiamento Secco 2.0 m in Acciaio Inossidabile (FRVI20E)

1. Informazioni Generali

L'armadio refrigerato per invecchiamento secco FRVI20E è progettato per preservare la qualità e il sapore della carne durante il processo di invecchiamento. Questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, garantendo durabilità e igiene.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti e in conformità con il manuale d'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato in un luogo ben ventilato.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Adoperare sempre guanti protettivi quando si manipola carne cruda.
- Mantenere il frigorifero lontano da fonti di calore.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- In caso di danno al cavo di alimentazione, non utilizzare l'apparecchio e contattare un tecnico qualificato.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Seguire le procedure di pulizia indicate nel manuale per mantenere l'igiene e la sicurezza del prodotto.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

Modello: FRVI20E

Materiale: Acciaio Inossidabile

Dimensioni (L x P x A): 2000 x 1000 x 2200 mm

Capacità: 800 litri

Temperatura di lavoro: 0°C - 4°C

Sistema di raffreddamento: Ventilato

Sistema di controllo: Elettronico con display digitale

Alimentazione: 230V / 50Hz

Consumo energetico: 1,2 kWh/giorno

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere l'armadio dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare l'armadio su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione attorno all'armadio.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
5. Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
6. Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo elettronico.
7. Lasciare in funzione l'armadio per un minimo di 24 ore prima di inserire carne all'interno, per garantire una temperatura uniforme.

5. Operazione

- Aprire la porta dell'armadio per accedere all'interno.
- Posizionare i prodotti alimentari su ripiani, facendo attenzione a non sovraccargarli.
- Monitorare la temperatura sul display digitale e regolare se necessario.
- Non lasciare la porta aperta per periodi prolungati per evitare un'inadeguata refrigerazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne l'apparecchio e scollegare dalla rete elettrica prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e un detergente non abrasivo per pulire l'esterno.
- Pulire l'interno con una soluzione di acqua calda e aceto.
- Controllare periodicamente le guarnizioni delle porte per garantire un corretto funzionamento.
- Effettuare una manutenzione annuale da un tecnico qualificato per il controllo del sistema di refrigerazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'armadio non si accende: Controllare la connessione elettrica e la presa.
- Temperatura instabile: Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite e che la porta sia chiusa correttamente.
- Condensa interna: Controllare che l'armadio sia installato in modo corretto e non presente fonti di calore nelle vicinanze.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei rifiuti elettronici e dei materiali pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania