



by fimar

forcar[®]
REFRIGERATION

Armadio Frollatore

Istruzioni per l'uso

MODELLO

G-GDMA46N

G-GDMA120N

G-GDMA180N

ATTENZIONE

Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso. Alcuni modelli sono disponibili solo in determinati Paesi.

Non offriamo alcuna garanzia per il nostro armadio frollatore se viene utilizzato per scopi diversi da quelli per cui è stato specificamente progettato. Non siamo responsabili per il deterioramento o il danneggiamento della carne o di qualsiasi altro contenuto, sia incidentale che conseguente a difetti dell'armadio frollatore. La garanzia si applica solo all'armadio frollatore e non al suo contenuto.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.

I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

Non consegnare l'imballaggio e le sue parti ai bambini. Il cartone e la pellicola di plastica possono rappresentare un rischio di soffocamento!

Armadio frollatore con serratura: tenere la chiave fuori dalla portata dei bambini!

Questo apparecchio è adatto solo per la refrigerazione di carne o alimenti in un ambiente commerciale o simile.

È vietato qualsiasi altro tipo di utilizzo. Un uso improprio dell'apparecchio può danneggiare o deteriorare i prodotti conservati. Inoltre, l'apparecchio non è adatto all'uso in aree pericolose.

Non conservare in questo apparecchio sostanze esplosive come bombolette spray contenenti propellenti infiammabili.

Avvertenze operative

1. I bambini di età compresa tra i 3 e gli 8 anni non possono prelevare o inserire oggetti nell'armadio frollatore.
2. L'apertura prolungata dello sportello può provocare un aumento significativo della temperatura nell'armadio frollatore.

3. Pulire regolarmente l'apparecchio per mantenere pulito il serbatoio dell'acqua ed evitare di contaminare gli alimenti.
4. Prima di accendere l'armadio frollatore, pulire il serbatoio dell'acqua; si consiglia di pulire il serbatoio dell'acqua ogni 5 giorni.
5. L'armadio frollatore non è adatto alla conservazione di alimenti congelati.
6. Se l'armadio frollatore rimane vuoto per un lungo periodo di tempo, spegnere l'apparecchio, sbrinarlo, pulirlo, asciugarlo e lasciare lo sportello aperto per evitare che il refrigerante si ammuffisca all'interno dell'apparecchio.
7. Se ci sono due o più tipi di carne diversi, avvolgere l'alimento in un sacchetto prima di inserirlo nell'armadio frollatore per evitare la contaminazione dovuta al contatto tra i due tipi di carne. Questo prodotto è adatto solo per carne di maiale e di manzo; altre carni non sono consentite.
8. Se dalla carne fuoriesce del liquido, avvolgerla in un sacchetto per evitare che la struttura del prodotto sia difficile da pulire.

Modello climatico

Il modello climatico è la temperatura ambiente in cui è possibile utilizzare l'apparecchio per massimizzare la funzione di raffreddamento.

Una temperatura ambiente più bassa o più alta può influire sulle prestazioni dell'apparecchio, provocando oscillazioni di temperatura e l'impossibilità di raggiungere la temperatura desiderata.

32°C±2°C per apparecchi in classe climatica 0, 1, 2, 3, 4, 6 o 8;

43°C±2°C per gli apparecchi di classe climatica 5 o 7.

Il prodotto deve essere utilizzato solo alla temperatura ambiente specificata.

Istruzioni e avvertenze di sicurezza

1. Per evitare lesioni o danni all'armadio frollatore, si consiglia di disimballare l'apparecchio in due o più persone.
2. Se il prodotto è danneggiato durante il trasporto, contattare immediatamente il fornitore prima di utilizzarlo.
3. Tutti gli imballaggi devono essere rimossi prima dell'uso per evitare una cattiva messa a terra o un aumento del rumore. Per garantire la stabilità dell'armadio frollatore, regolare i piedini dell'apparecchio in base alla posizione del pavimento.

4. Il design del prodotto è verticale e, quando viene posizionato, è necessario mantenere un'adeguata ventilazione sul retro dell'armadio frollatore per facilitare la dissipazione del calore.
5. Prodotto integrato per eliminare gli ostacoli circostanti e mantenere la circolazione dell'aria.
6. I quattro piedi dell'armadio sono regolabili. Si consiglia di regolare al massimo l'altezza dei due piedini posteriori dell'armadio, quindi di regolare i due piedini anteriori per ottenere il livellamento ottimale. Quando si regola l'altezza, l'apparecchio deve essere vuoto.
7. I LED sono utilizzati solo per l'illuminazione interna del prodotto, non per l'illuminazione dell'ambiente.
8. Quando l'apparecchio è incassato, lasciare aperta la base di ventilazione.
9. Quando l'armadio frollatore non viene utilizzato per un lungo periodo, assicurarsi di svuotarne il contenuto e di pulirlo con acqua per mantenere pulito l'intero.
10. Oltre al metodo raccomandato dal produttore, non si devono usare attrezzature meccaniche o altri metodi per accelerare il processo di sbrinamento (come soffiare, scavare, ecc.).
11. Non danneggiare le tubature di refrigerazione.
12. Ad eccezione del tipo raccomandato dal produttore, gli apparecchi elettrici non devono essere utilizzati nelle aree di conservazione degli alimenti.
13. Non conservare nell'armadio frollatore esplosivi, come ad esempio spray che favoriscono la combustione.
14. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di evitare qualsiasi pericolo, il personale professionale autorizzato non originale o con licenze professionali non può riparare o sostituire il prodotto, si prega di contattare immediatamente il fornitore.

Pericolo

1. Attenzione al rischio che i bambini rimangano intrappolati nella cella.
2. Non permettere ai bambini di usare il prodotto da soli.
3. Non utilizzare apparecchi elettrici (come riscaldatori, fabbricatori di ghiaccio, ecc.) all'interno del prodotto.
4. Non collocare apparecchi elettrici o oggetti pesanti sopra il prodotto.
5. Non spostare l'apparecchio quando non è vuoto, perché potrebbe deformarsi.

6. Installare il prodotto in un luogo in cui la presa di corrente sia accessibile e in cui il compressore non possa essere toccato.
7. Se il cavo di alimentazione o la lampada sono danneggiati, è necessario non utilizzare l'elettricità per evitare qualsiasi pericolo.
8. In caso di guasto, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale, togliere la spina, non tirare il cavo, spegnerlo o rimuovere il fusibile.
9. Gli spray infiammabili non devono essere utilizzati in prossimità dell'apparecchio.
10. Non danneggiare i tubi di refrigerazione. Se il refrigerante contenuto nei tubi schizza negli occhi, può causare gravi lesioni.
11. Non utilizzare liquidi infiammabili per la pulizia dell'apparecchio, poiché i liquidi infiammabili e i vapori da essi sprigionati rappresentano un pericolo di incendio e di esplosione.
12. ATTENZIONE - Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga incastrato o danneggiato.
13. ATTENZIONE - Non collocare prese di corrente multiple o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.
14. ATTENZIONE - Il refrigerante e il gas di isolamento sono infiammabili. Quando si smaltisce l'apparecchio, rivolgersi esclusivamente a un centro di smaltimento autorizzato. Non esporre l'apparecchio alle fiamme.
15. ATTENZIONE: non ostruire le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura dell'alloggiamento.
16. ATTENZIONE: Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal produttore.
17. ATTENZIONE: non danneggiare il circuito di refrigerazione.
18. ATTENZIONE: non utilizzare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione di alimenti/ghiaccio, a meno che non siano del tipo raccomandato dal produttore.

Per evitare qualsiasi pericolo, è vietato a personale professionale non originariamente autorizzato o non in possesso di licenza professionale riparare o sostituire il prodotto.

Consigli sullo smaltimento dei rifiuti

1. L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Tutti i materiali utilizzati sono ecologici e possono essere riutilizzati. Vi preghiamo di aiutarci: Smaltire l'imballaggio in conformità ai requisiti di tutela ambientale.
2. Per conoscere le attuali vie di smaltimento dei rifiuti, consultare il distributore professionale o l'ente governativo locale.
3. Se si desidera smaltire l'apparecchio, procedere come segue: Rimuovere la porta in vetro, Rimuovere il ripiano per evitare che i bambini si arrampichino, Rimuovere la guarnizione della porta, per evitare incidenti qualora i bambini entrassero per giocare.
4. Poiché questo apparecchio utilizza refrigeranti e materiali isolanti infiammabili, è necessario evitare di danneggiare le tubature di refrigerazione quando si smaltisce l'apparecchio; tenerlo lontano dal fuoco e portarlo a un'azienda di riciclaggio qualificata per lo smaltimento.

Il luogo scelto per il posizionamento dell'armadio frollatore deve essere:

1. Libero da ingombri e ben ventilato;
2. Essere lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta;
3. Non troppo umido (lavanderia, dispensa, bagno, ecc.);
4. Avere un pavimento piatto;
5. Utilizzare un'alimentazione standard e affidabile (una spina standard con messa a terra conforme agli standard locali). NON si consiglia l'uso di una ciabatta o di una prolunga;
6. Utilizzare una presa elettrica dotata di un dispositivo di protezione contro le sovratensioni;
7. Essere lontano dai forni a microonde. Alcuni forni a microonde non sono dotati di protezione contro le interferenze delle onde. Se collocati a meno di un metro dall'armadio frollatore, possono comprometterne il funzionamento.

Istruzioni per la messa a terra:

Quando si installa l'apparecchio, è necessario collegare il filo di terra. Utilizzare correttamente la spina di messa a terra per evitare la dispersione del filo e ridurre il rischio di scosse elettriche. L'armadio frollatore è dotato di un cavo di alimentazione con messa a terra. Un'installazione non corretta dell'impianto di messa a terra può provocare scosse elettriche. In caso di dubbi sull'installazione dell'impianto di messa a terra, consultare un elettricista professionista o il personale addetto alla manutenzione.

Nota: se la zona è frequentemente colpita da fulmini, si consiglia di utilizzare un dispositivo di protezione dell'alimentazione.

R600a Avvertenza:

Per la vostra sicurezza, osservate le seguenti raccomandazioni.

1. Questo apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante R600a, ecologico ma infiammabile. Non danneggia lo strato di ozono e non aumenta l'effetto serra.
2. Durante il trasporto e l'installazione, non danneggiare le tubazioni del sistema di refrigerazione. Il refrigerante iniettato può causare danni agli occhi o combustione spontanea.
3. In caso di incidente, interrompere immediatamente l'alimentazione dell'apparecchiatura ed evitare qualsiasi contatto con fiamme libere o parti che possono produrre scintille.
4. Lo spazio per la collocazione del prodotto deve essere tale che ogni 8 g di refrigerante richiede più di 1 m³ di spazio e il contenuto di refrigerante dell'apparecchiatura è indicato sull'etichetta.
5. Se avete esigenze particolari o suggerimenti, informatene il Servizio Clienti.
6. Attenzione: per evitare pericoli dovuti all'instabilità dell'apparecchiatura, le riparazioni devono essere eseguite in conformità alle istruzioni.
7. Il simbolo  indica che il refrigerante è infiammabile!
Attenzione: rischio di incendio o infiammabilità!

Si prega di notare:

Quando l'armadio frollatore è in stato "OFF":

- Rimuovere tutti i prodotti dall'apparecchio;
- Mantenere pulito l'armadio frollatore.

Attendere 24 ore prima di accendere l'armadio frollatore. Durante questo periodo, si consiglia di lasciare la porta aperta per eliminare eventuali odori residui.

Prima di caricare e collegare l'armadio frollatore

Raccomandazioni:

L'armadio frollatore deve essere installato a una temperatura ambiente adeguata (vedere infondo al manuale d'uso). Se la temperatura è superiore o inferiore all'intervallo di temperatura ambiente, ciò influisce sulle fluttuazioni di temperatura e non consente di ottenere prestazioni di raffreddamento.

Installazione dell'armadio frollatore

Disimballare e rimuovere tutti gli imballaggi protettivi e il nastro adesivo intorno e all'interno dell'armadio frollatore.

L'armadio frollatore deve essere posizionato in modo che la spina sia accessibile. Staccare il cavo di alimentazione. Spostate l'armadio frollatore nella sua posizione definitiva. L'armadio frollatore deve essere installato in un luogo adatto in cui il compressore non sia soggetto a contatto fisico.

Livellamento dell'armadio frollatore: l'armadio frollatore deve essere livellato PRIMA del caricamento.

L'armadio frollatore è dotato di 4 piedini regolabili per facilitare il livellamento. Si consiglia di stringere il più possibile i piedini posteriori e di regolare quelli anteriori per livellare l'armadio frollatore.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO FROLLATORE DA INCASSO ARMADIO DFROLLATORE CON SOLA VENTILAZIONE FRONTALE.



Fasi di utilizzo

1. Prima di utilizzare il prodotto, si consiglia di pulire l'interno del frigorifero (armadio frollatore) con acqua e di lasciare la porta aperta per più di 24 ore per eliminare eventuali odori residui nell'apparecchio.
2. Impostare la temperatura e l'umidità a 1 °C e 82% di umidità, che è la temperatura migliore per la carne di manzo e di maiale cotta.
3. La carne deve essere fresca, non più di 5 giorni dopo la macellazione.
4. Si consiglia di utilizzare carne di manzo di miglior qualità: utilizzare carne di manzo giovane, grassa e marmorizzata.
5. Appendere il pezzo di carne intero sulla griglia o posizionare i pezzi tagliati sul ripiano.

Guida all'installazione

1. Gli armadi frollatori "a incasso" sono ventilati frontalmente, ma non sono progettati per essere completamente integrati dietro una porta.
2. Per l'installazione di un armadio frollatore a incasso, attenersi allo schema di installazione.

Le dimensioni dell'armadio non devono essere inferiori alle dimensioni minime di installazione.

3. Gli armadi frollatore da incasso aspirano l'aria dal lato destro del telaio di ventilazione e la espellono dal lato sinistro del telaio di ventilazione sotto la porta anteriore.
4. Gli armadi "da incasso" hanno un interruttore di alimentazione situato sul pannello di controllo, quindi la posizione del punto di alimentazione non è critica.
5. L'armadio frollatore richiede una presa standard da 240 volt/10 ampi. (O in base alle specifiche dei diversi paesi).
6. Il cavo di alimentazione è lungo 2,0 m ed è collegato sul lato destro, sul retro, guardando la parte anteriore dell'armadio.
7. Come la maggior parte degli apparecchi odierni, l'armadio frollatore contiene componenti elettronici sensibili che possono essere danneggiati da fulmini e interruzioni di corrente. È quindi consigliabile utilizzare un dispositivo di protezione dalle sovratensioni per evitare problemi di questo tipo.
8. L'armadio frollatore da incasso deve essere dotato di uno sfiato sulla porta quando viene installata una porta in legno.

Nelle zone a clima caldo, è necessario tagliare una bocchetta di ventilazione o una griglia di dimensioni minime di 200 mm x 40 mm nella parte posteriore o superiore di ciascun lato della parete, per consentire all'aria fresca di fluire nello spazio di 30 mm sul retro dell'armadio.

La bocchetta o la griglia non devono essere aperte sullo stesso lato di altri apparecchi, come i forni, o in un'area chiusa senza accesso all'aria fresca. L'inosservanza delle specifiche di cui sopra può invalidare la GARANZIA.

Schemi di installazione dell'armadio frollatore da incasso

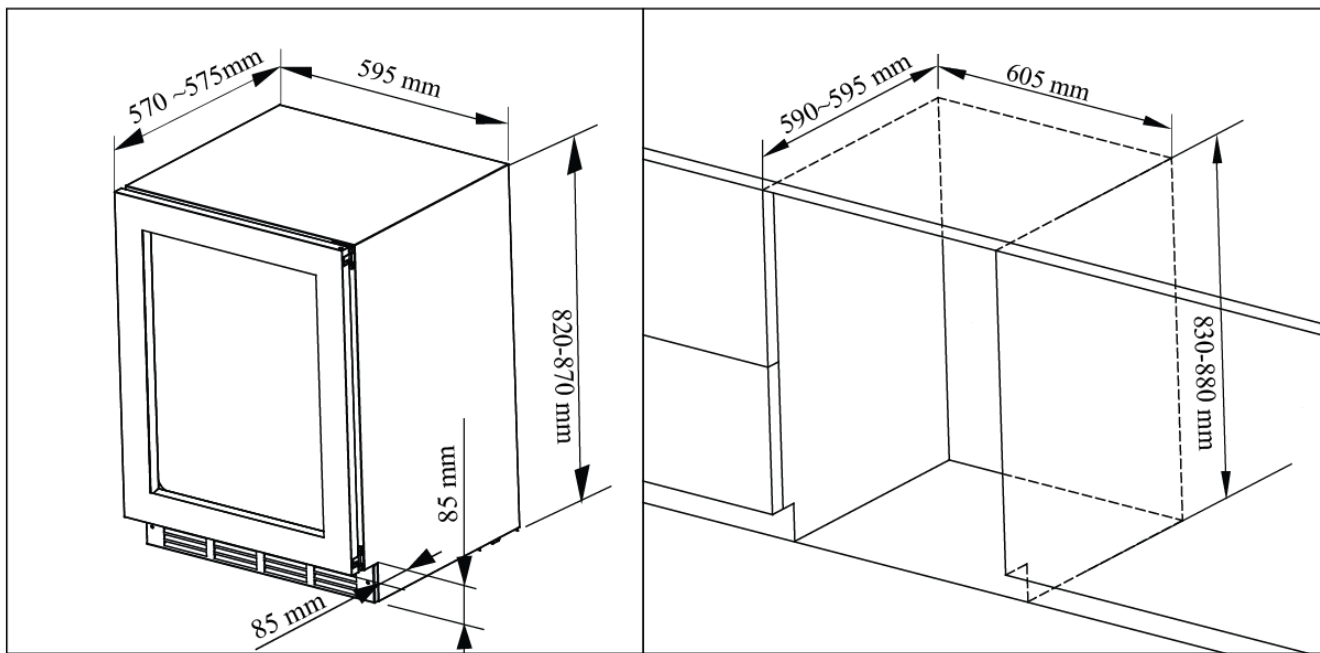
G-GDMA46N/G-GDMA12N/GDMA180N possono essere installati come unità indipendenti o integrate.

Per le dimensioni specifiche di installazione, fare riferimento al seguente schema di installazione integrato.

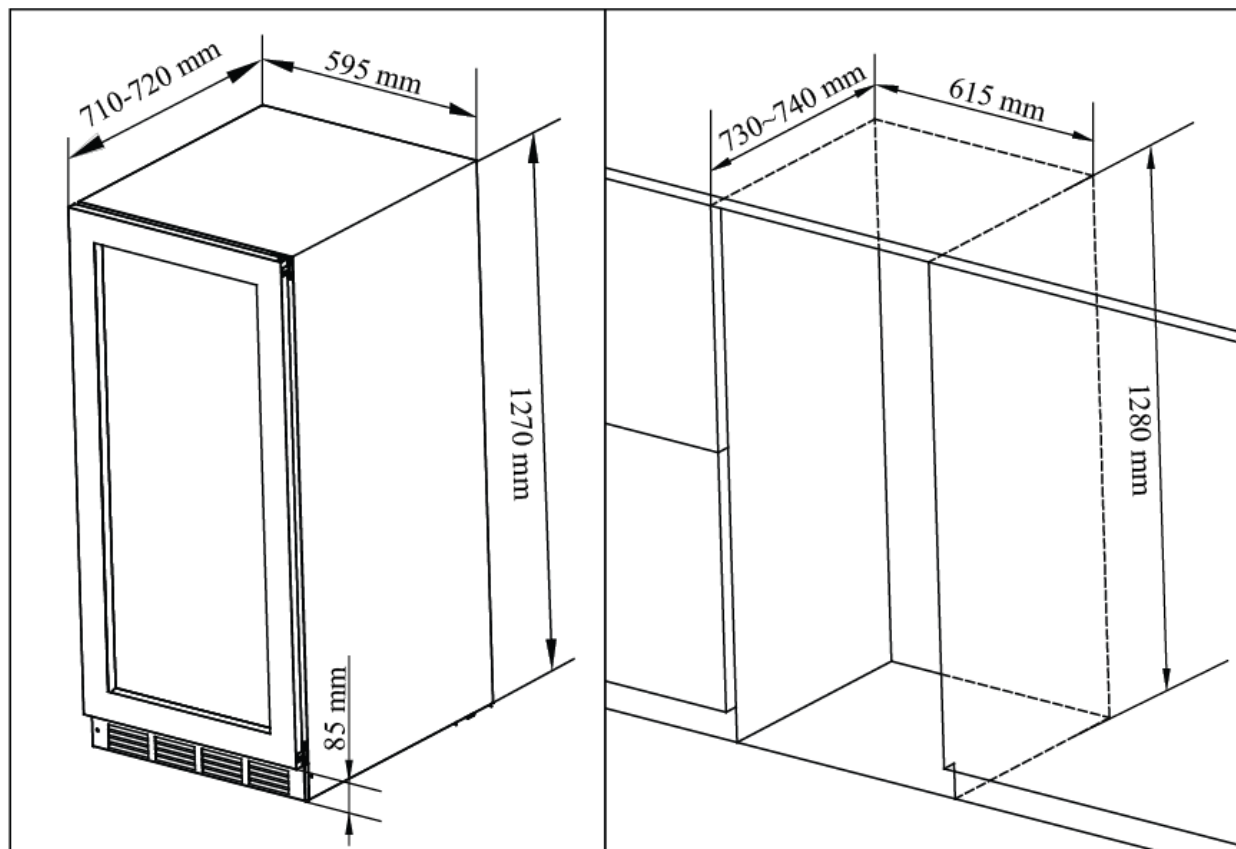
Nota: l'apparecchio deve essere posizionato in modo che la spina sia accessibile una volta installato.

Disegni dimensionali:

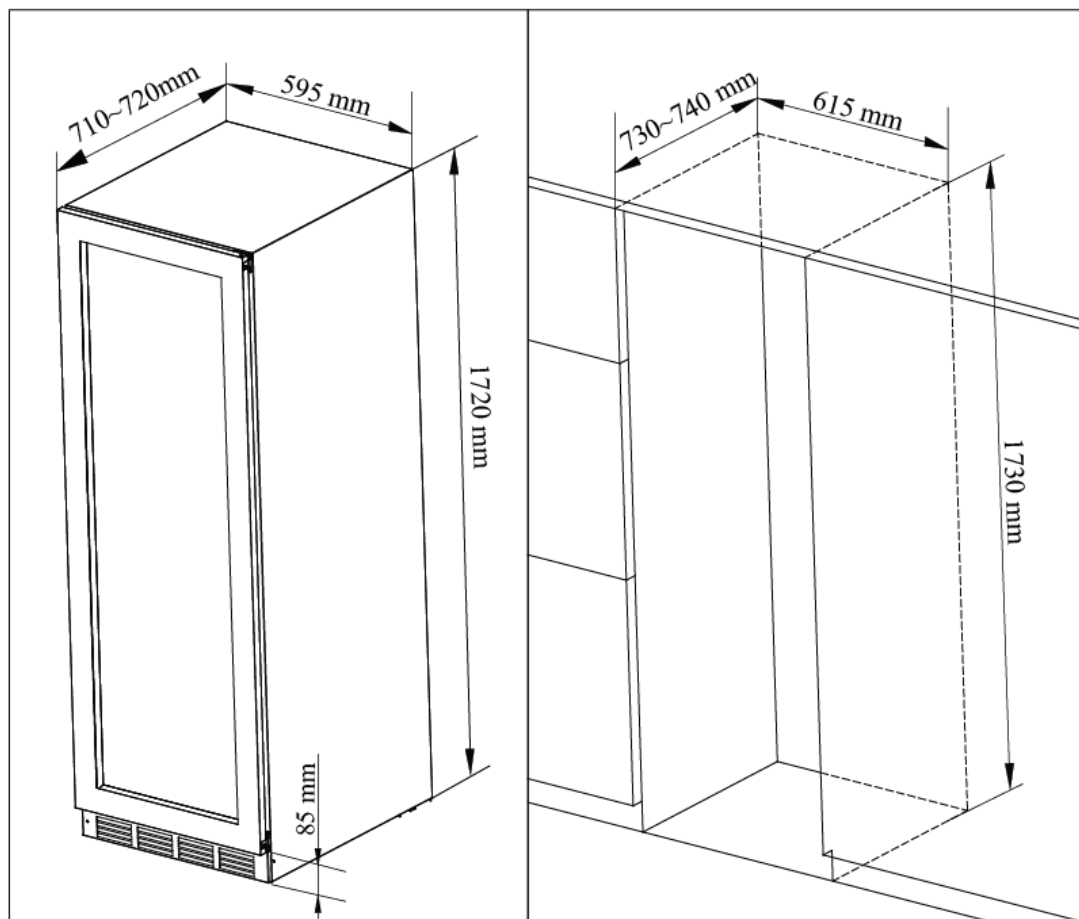
G-GDMA46N



G-GDMA120N

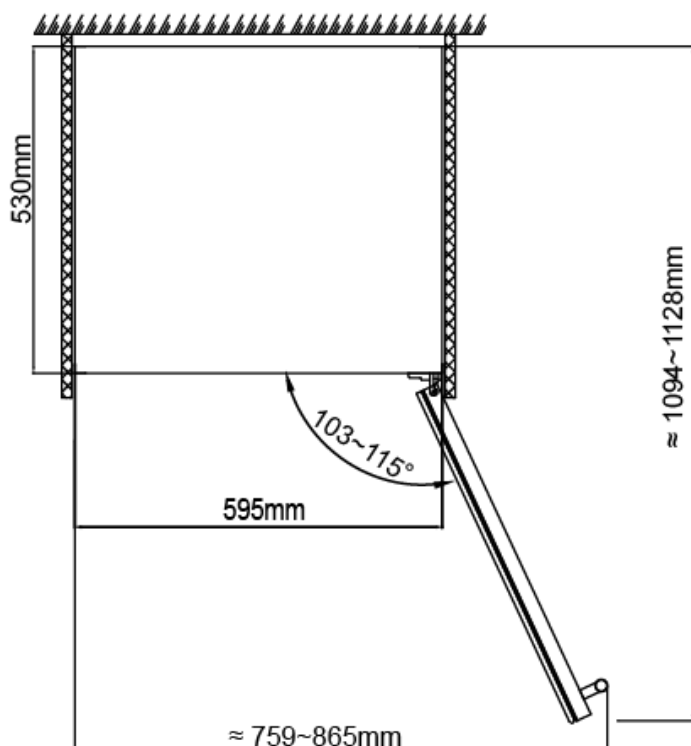


G-GDMA180N

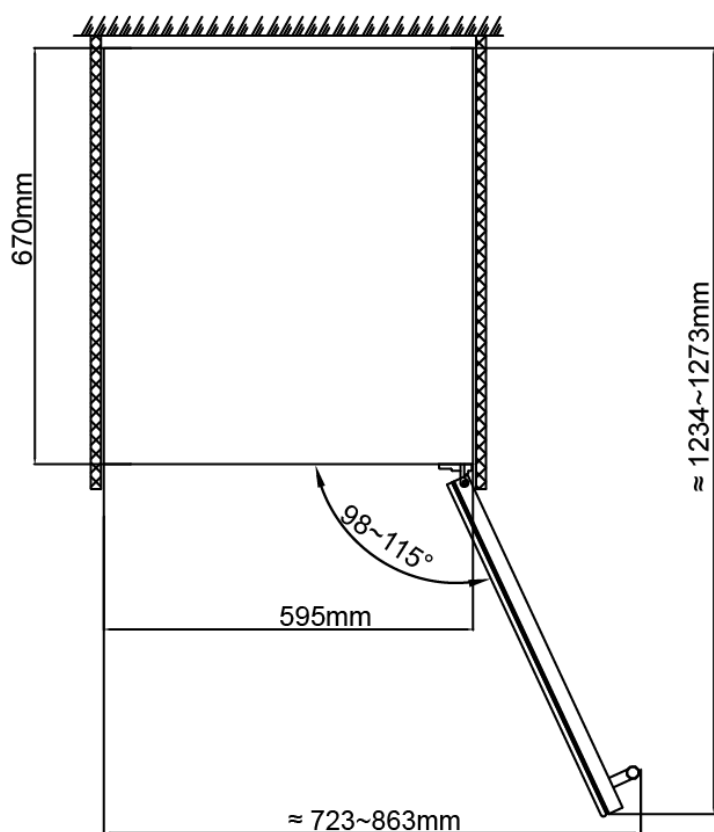


Disegni delle dimensioni dell'angolo aperto

G-GDMA46N

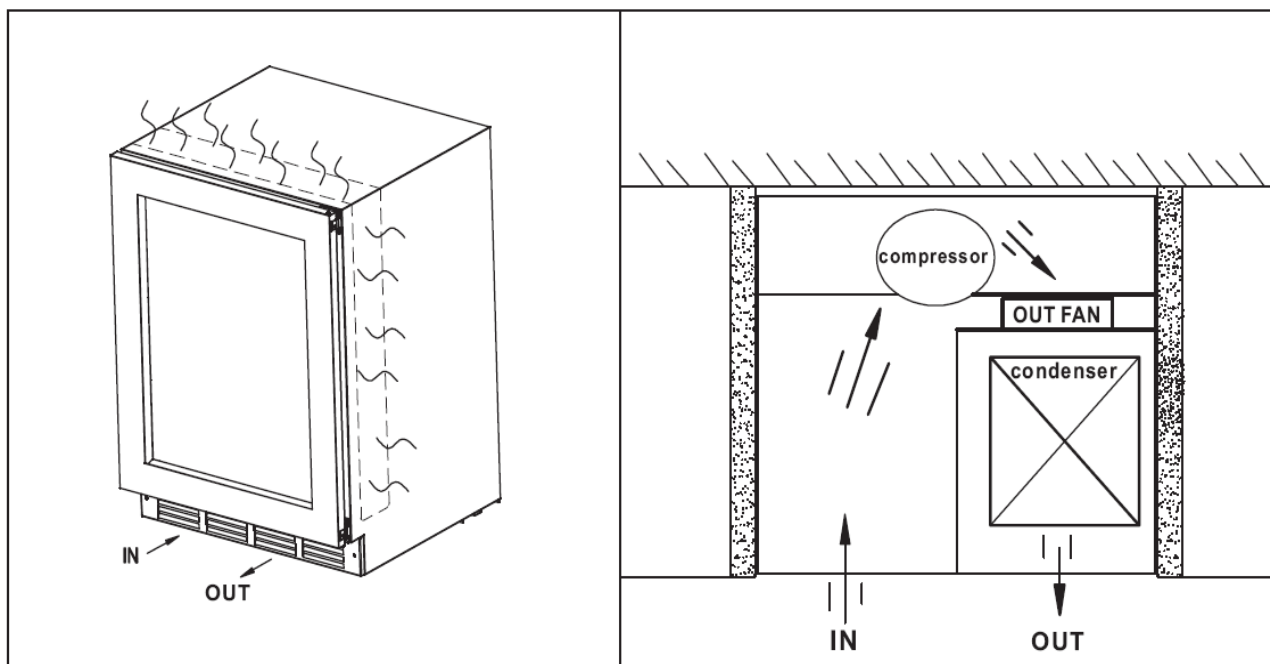


G-GDMA120N, G-GDMA180N



Descrizione del sistema radiante

I modelli G-GDMA46N , G-GDMA120N , G-GDMA180N utilizzano un tubo antiappannamento laterale e un sistema di raffreddamento indipendente.



Accensione dell'armadio frollatore

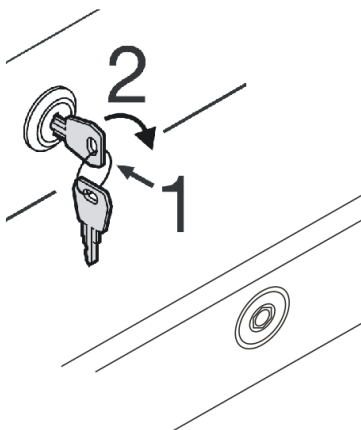
1. La tensione e la frequenza ammesse sono indicate sulla targhetta. La spina deve essere correttamente collegata a terra e protetta da un fusibile.
2. La presa non deve essere collocata direttamente dietro l'armadio frollatore e deve essere facilmente accessibile.
3. Non utilizzare cavi di prolunga o spine per collegare l'armadio frollatore.
4. Non utilizzare inverter autonomi o spine a risparmio energetico, altrimenti il sistema di controllo elettronico potrebbe danneggiarsi.
5. Non guardare direttamente la sorgente luminosa da vicino, per non danneggiare gli occhi.
6. Collegare e accendere la cella premendo il pulsante di accensione per alcuni secondi. Quando l'armadio frollatore viene utilizzato per la prima volta (o quando viene riavviato dopo un lungo periodo di inattività), ci sarà una differenza di alcuni gradi tra la temperatura selezionata e quella visualizzata sul display a LED. Questo è normale ed è dovuto alla durata del tempo di attivazione. Una volta che l'armadio frollatore è in funzione da qualche ora, tutto si stabilizza.

Importante: Se l'apparecchio viene scollegato, se si verifica un'interruzione di corrente o se viene spento, attendere da 3 a 5 minuti prima di riavviarlo. L'armadio frollatore non si avvia se si cerca di riavviarlo prima di questo tempo.

Serratura di sicurezza

Il dispositivo è dotato di una serratura (questo non vale per tutti i prodotti, si prega di configurare il dispositivo in base al prodotto acquistato).

Come indicato nella figura, ruotare di 90°, sbloccare in direzione della figura 2, invertire di 90° rispetto a 2 e bloccare la serratura in direzione della figura 1.



Rumore di funzionamento

Per raggiungere le temperature desiderate, il nostro armadio frollatore, come tutti i prodotti alimentati da compressori e ventole, può produrre i seguenti tipi di rumore. Questi rumori sono normali e possono verificarsi come segue:

1. Gorgoglio - causato dalla circolazione del refrigerante nelle serpentine dell'apparecchio.
2. Rumori di scricchiolii e scoppiettii - dovuti alla contrazione e all'espansione del gas refrigerante per produrre il freddo.
3. Rumore della ventola - per far circolare l'aria all'interno dell'armadio frollatore.
4. Suono "Pa Pa" - suono di avvio dell'elettrovalvola
5. Suono di "sfrigolio": è causato dal refrigerante che scorre nel tubo dopo l'apertura della valvola solenoide del sistema.

La percezione del rumore è direttamente legata all'ambiente in cui si trova l'armadio frollatore e al tipo specifico di modello. I nostri armadi sono conformi agli standard internazionali per questo tipo di apparecchi. Faremo sempre del nostro meglio per soddisfare i nostri clienti, ma non accetteremo resi di merce a causa di reclami basati sul normale rumore di funzionamento.

Suggerimenti per iniziare

1. Pulire l'interno dell'armadio frollatore con un disinfettante che non deve essere aggressivo.
2. Al momento dell'ordine: disimballare i blocchi di sale e rimuovere la pellicola di alluminio. Posizionare i blocchi di sale nella vaschetta in acciaio inox e collocare la vaschetta sul fondo dell'armadio. Controllare ogni 2 o 3 giorni se sui blocchi di sale è rimasta dell'acqua; in tal caso, rimuoverla.
3. La temperatura e l'umidità sono già impostate a 1°C e 85% di umidità, l'impostazione perfetta per la stagionatura a secco di manzo e maiale.
4. La carne per la stagionatura a secco deve essere fresca, idealmente non più di 5 giorni dopo la macellazione. Anche la carne stagionata sottovuoto può essere utilizzata, ma per un massimo di 14 giorni (rimuovere la pellicola).
5. Il nostro consiglio per la migliore stagionatura a secco della carne di manzo: utilizzare carne di una vacca giovane con una copertura di grasso normale e una buona marezzatura.
6. Appendere il dorso completo ai ganci dell'armadio frollatore o posizionare i singoli pezzi sui ripiani.

7. Capacità di carico: max. 2 lombi a mezza striscia sull'osso con una lunghezza di 0,5 m. Sono quindi necessari 2 ganci.
8. Capacità di carico con ripiani: max. 20 kg di pezzi singoli o ritagli possono essere collocati sui ripiani.
9. Quando si stagionano i singoli pezzi sui ripiani, assicurarsi che lo strato protettivo di grasso impedisca un eccessivo spreco e, se possibile, lasciare che il pezzo maturi sull'osso. La pezzatura ideale è di circa 2-4 kg per pezzo.
10. Indossare guanti protettivi ogni volta che si entra in contatto con la carne. Non toccare la carne senza guanti!
11. Il periodo di maturazione ideale è compreso tra 25 e 28 giorni, ma è possibile anche superare le 4 settimane.

Impostazione della temperatura

Importante: il display a LED mostra la temperatura e all'umidità effettive all'interno della cella.

Le impostazioni di temperatura sono preimpostate in fabbrica come segue. In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, tutte le impostazioni di temperatura precedenti vengono automaticamente cancellate e l'apparecchio torna alle impostazioni di temperatura preimpostate.

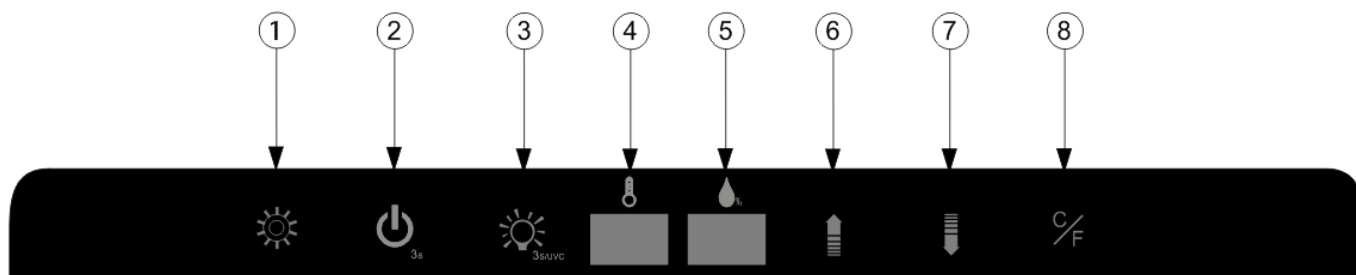
Tutti i modelli sono dotati di una funzione di memoria sulla scheda di controllo.

È importante capire che c'è una differenza tra la temperatura all'interno dell'armadio frollatore e quella visualizzata sul pannello del display: è necessario attendere circa 12 ore prima di notare gli effetti della regolazione della temperatura se l'armadio frollatore è completamente carico.

Una volta impostata la temperatura, non regolarla frequentemente. Il termostato manterrà la temperatura all'interno dell'armadio frollatore entro $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Tuttavia, l'inerzia termica dell'armadietto frollatore e del vetro è tale che, all'interno di questo intervallo di temperatura, la temperatura effettiva dell'armadietto frollatore fluttuerà solo di $0,5^{\circ}\text{C} - 1^{\circ}\text{C}$.

Istruzioni per la scheda di visualizzazione della temperatura:

Istruzioni per l'uso del pannello LED



➤ ① Pulsante di selezione della funzione:

Premere una volta i tasti ④ e ⑤ per commutare le funzioni di temperatura e umidità e premere i tasti ⑥ o ⑦ per aumentare o diminuire la temperatura e l'umidità.

➤ ② Pulsante di accensione/spegnimento:

Premere il pulsante per 3 secondi per spegnere l'apparecchio. Nota: ad eccezione dell'interruttore della luce, tutte le altre funzioni sono disattivate quando l'apparecchio è spento. Premendo nuovamente il tasto (senza ritardi), l'apparecchio si accende.

➤ ③ Illuminazione / Accensione lampada UVC:

Serve a convertire l'illuminazione e il sistema di disinfezione UVC. Premere il pulsante una volta per un breve periodo di tempo per accendere o spegnere l'illuminazione e premerlo a lungo per 3 secondi per accendere o spegnere la luce UVC.

Istruzioni per il controllo del sistema UV

1. Controllo automatico: la macchina si accende. Se la lampada UV non viene accesa manualmente, si accende ogni 24 ore. La durata è di 1 ora. Ciò significa che la lampada UV sarà accesa per 1 ora ogni 24 ore.

2. Controllo manuale: L'armadio frollatore è acceso. Premere il pulsante per 3 secondi, si sentirà "bip, bip" due volte. La lampada UV è ancora accesa. Premere nuovamente il pulsante luminoso per 3 secondi, si sente un "bip" e la lampada UV si spegne.

3. Quando la luce UV è accesa, è spenta quando lo sportello è aperto e accesa quando lo sportello è chiuso. Il display visualizza "UU" per 2 secondi ogni 10 secondi.

Nota: la vita della lampada UV è di 12 mesi. Il superamento di tale durata riduce notevolmente l'effetto antivirale della lampada UV.

➤ ④ Finestra di visualizzazione:

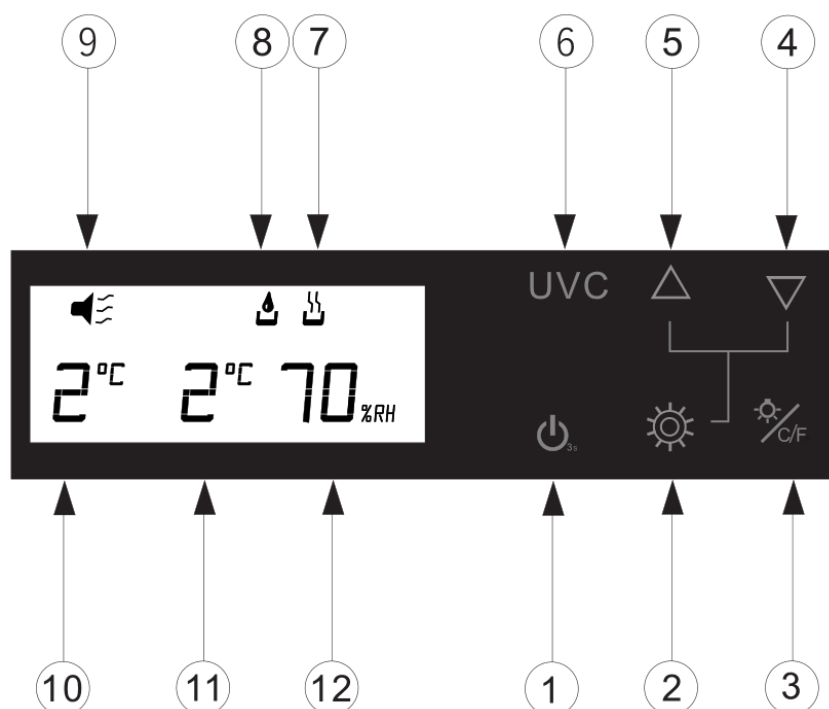
Visualizzazione della temperatura effettiva,

➤ ⑤ Finestra di visualizzazione:

Visualizzazione dell'umidità effettiva

- ⑥ Pulsante di impostazione della temperatura e dell'umidità:
Premendo una volta il pulsante, la temperatura/umidità aumenterà di 1 grado Celsius / 1%RH.
- ⑦ Pulsante di impostazione della temperatura e dell'umidità:
Premendo una volta, la temperatura/umidità diminuirà di 1 grado Celsius / 1%RH.
- ⑧ Tasti funzione di conversione del display C/F:
Imposta la conversione gradi Celsius / Fahrenheit: ogni volta che si preme il tasto, la finestra di visualizzazione cambia in gradi Celsius o Fahrenheit.

Guida all'uso dello schermo LCD



- ① Interruttore di alimentazione:
Stato di accensione: continuando a premere l'interruttore di alimentazione, il display^⑪ esegue un conto alla rovescia da 3-2-1, quindi si spegne e l'armadio frollatore si spegne.
Stato di standby: premere il pulsante per 3 secondi senza interruzione e accendere il dispositivo.
- ② Tasto funzione/tasto di commutazione :
Premere ogni volta la luce ^⑪ e ^⑩ per commutare, premere ^④ e ^⑤ per impostare la temperatura e l'umidità superiore e inferiore.
- ③ Pulsante luce/interruttore Fahrenheit/Celsius:
Premere ogni volta la luce, che si accende o si spegne. Premere per 3 secondi e il display convertirà in gradi Celsius o Fahrenheit.
- ④ Pulsante di regolazione verso il basso:
La temperatura o l'umidità diminuiscono di 1°C o dell'1% ad ogni pressione.

⑤ Pulsante di regolazione verso l'alto:

La temperatura o l'umidità aumentano di 1°C o dell'1% ad ogni pressione.

⑥ Istruzioni per il controllo del sistema UV

1. Controllo automatico: la macchina si accende. Se la lampada UV non viene accesa manualmente, si accende ogni 24 ore. La durata è di 1 ora. Ciò significa che la lampada UV sarà accesa per 1 ora ogni 24 ore.

2. Controllo manuale: l'armadio frollatore è acceso. Premere il pulsante per 3 secondi, si sentirà "bip, bip" due volte. La lampada UV è ancora accesa. Premere nuovamente il pulsante luminoso per 3 secondi, si sente un "bip" e la lampada UV si spegne.

3. Quando la luce UV è attiva, si spegne quando lo sportello è aperto e si accende quando lo sportello è chiuso. Il display visualizza "UU" per 2 secondi ogni 10 secondi.

Nota: la durata della lampada UV è di 12 mesi. Il superamento della durata riduce notevolmente l'effetto antivirale della lampada UV.

⑦ Sistema di umidificazione:

Indica che la funzione di umidificazione è in funzione.

⑧ Sistema di deumidificazione:

Indica che la funzione di deumidificazione è in funzione.

⑨ Sistema guasti :

Indica che la funzione di allarme guasti è attiva.

⑩ Impostazione del display della temperatura: visualizza la temperatura impostata.

⑪ Visualizzazione della temperatura effettiva: visualizzazione della temperatura interna effettiva.

⑫ Display dell'umidità: visualizza l'umidità impostata e l'umidità effettiva.

Sistema di sbrinamento

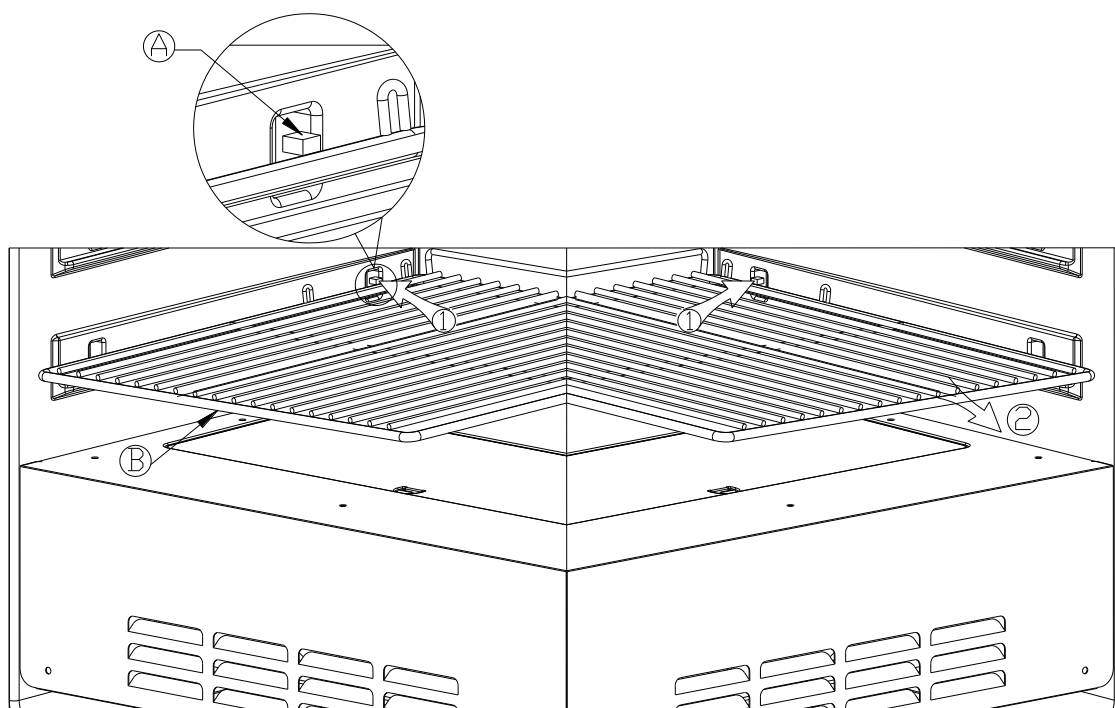
Il prodotto è dotato di un sistema di sbrinamento a circolazione automatica. L'armadio frollatore può sbrinare automaticamente quando il compressore è spento e il tempo è scaduto. L'acqua di congelamento viene scaricata automaticamente dall'area di stoccaggio dell'armadio frollatore. L'acqua condensata nel contenitore viene convertita in calore o evaporazione dal compressore, mentre l'acqua rimanente mantiene l'umidità nell'armadio. Tutte le unità sono dotate di una porta a doppia parete in vetro Low-E con una terza parete interna in acrilico per ridurre al minimo la condensa sulla porta in vetro.

L'armadio frollatore non è completamente sigillato; l'aria fresca può entrare attraverso il tubo di scarico.

Note: Durante il ciclo di refrigerazione, il calore viene rilasciato e disperso attraverso le superfici esterne dell'armadio frollatore. Evitare di toccare le superfici durante questi cicli.

Rimozione del ripiano

Rimozione del ripiano: secondo le istruzioni riportate di seguito, premere un lato del perno di limitazione del ripiano ①, estrarre e rimuovere il ripiano dall'altro lato della staffa ①, quindi rimuovere il ripiano seguendo la direzione della freccia ②. L'installazione del ripiano è l'operazione inversa alla sua rimozione.



1 "A" è il perno di limite del
ripiano

2 "B" è il ripiano

Descrizione del sistema di umidificazione

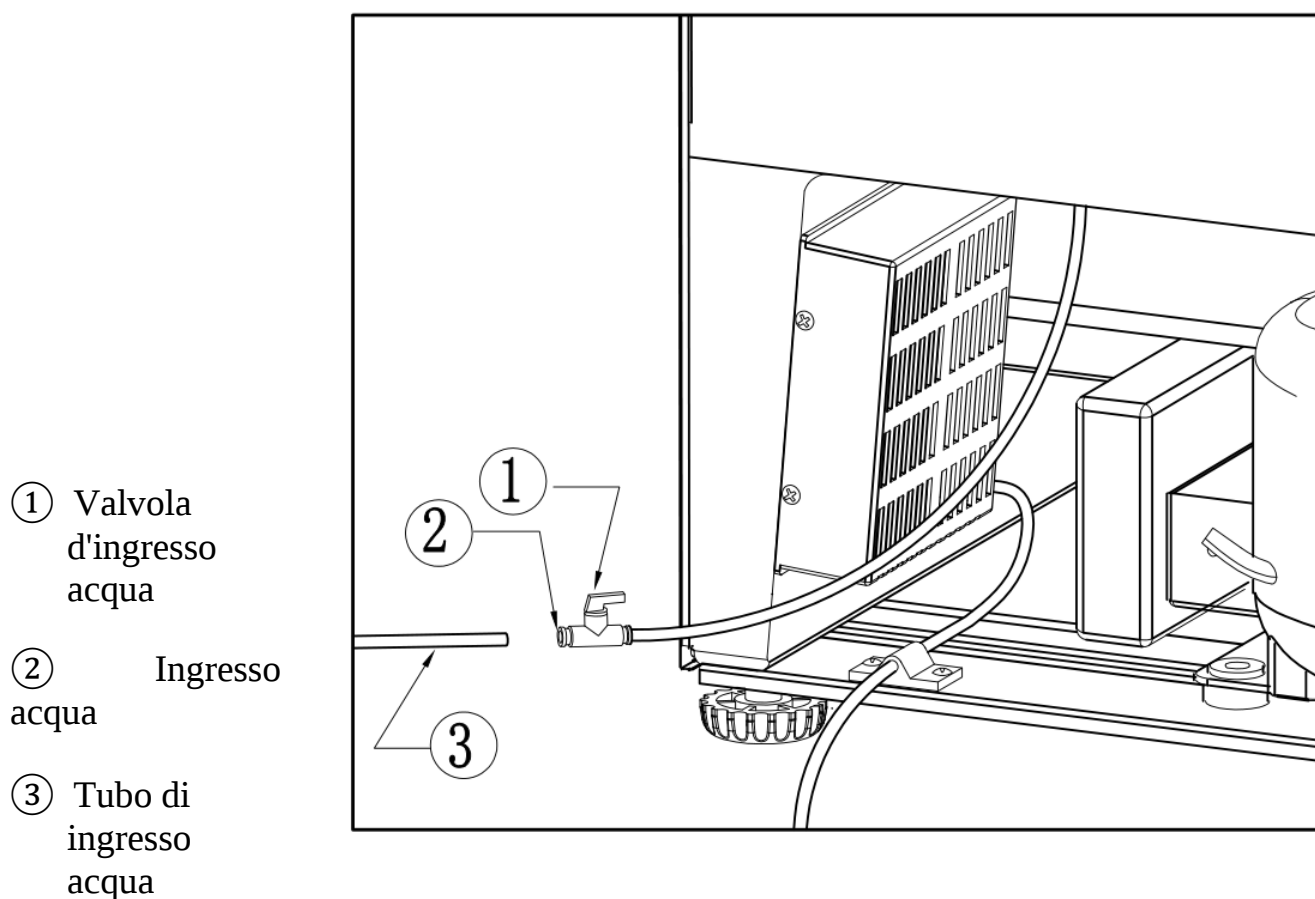
Questo prodotto è dotato di una funzione di umidificazione automatica. Il sistema di umidificazione si trova all'interno del coperchio della ventola. Non deve essere aperto o rimosso a meno che non sia necessaria una manutenzione!

Istruzioni per l'aggiunta di acqua e la sostituzione del cotone assorbente

Nota: G-GDMA46N si deve aggiungere l'acqua manualmente, G-GDMA120N/GDMA180N hanno una funzione di aggiunta automatica dell'acqua.

AVVISO MOLTO IMPORTANTE:

Nelle vicinanze di G-GDMA120N/GDMA180N deve essere disponibile acqua pulita. Prima di utilizzare l'armadio frollatore, collegare il tubo di ingresso dell'acqua ③ e aprire il rubinetto di ingresso ① per verificare che l'acqua entri nel serbatoio.



Questo prodotto è dotato di una funzione di promemoria per il riempimento dell'acqua. Quando il serbatoio dell'acqua è a corto di acqua, viene emesso un segnale acustico. Allo stesso tempo, il display visualizza "E5" per segnalare un errore di mancanza d'acqua. Quando si verifica questo errore, la spia luminosa lampeggia.

È quindi necessario aggiungere acqua manualmente. Il messaggio "E5" scompare automaticamente entro 10 secondi dal termine dell'operazione di aggiunta dell'acqua e la spia smette di lampeggiare.

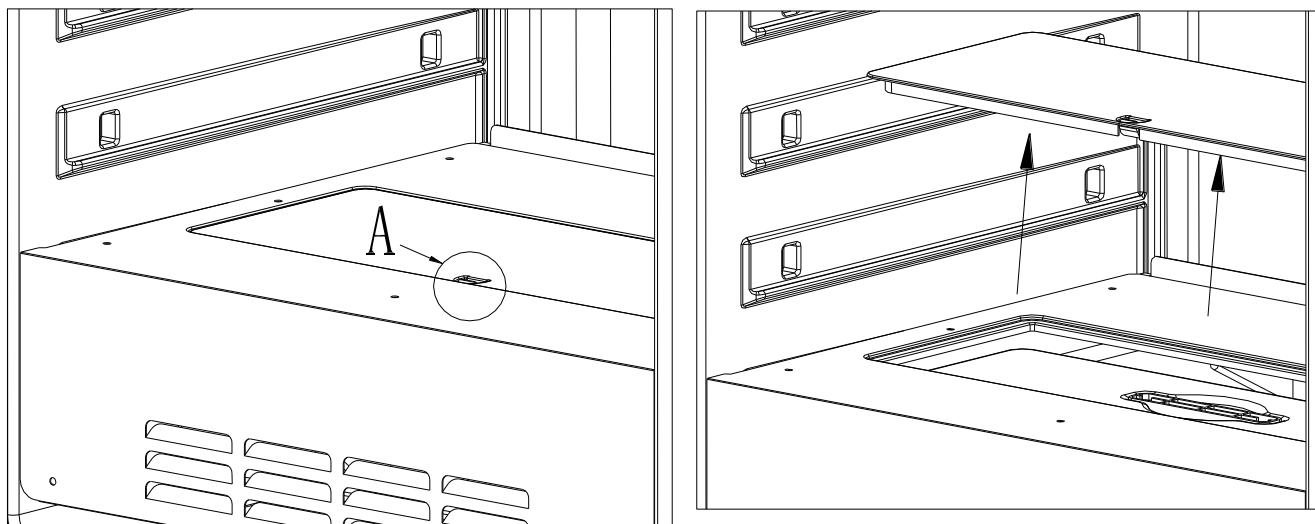
Nota: l'acqua aggiunta deve essere generalmente **acqua pura, acqua minerale, acqua distillata o altra acqua con poche impurità. Non aggiungere** acqua sporca con più impurità e inquinamento, per non compromettere la qualità e il gusto della carne nell'armadio frollatore!

G-GDMA46N: il diagramma seguente illustra l'aggiunta di acqua e la sostituzione del cotone assorbente:

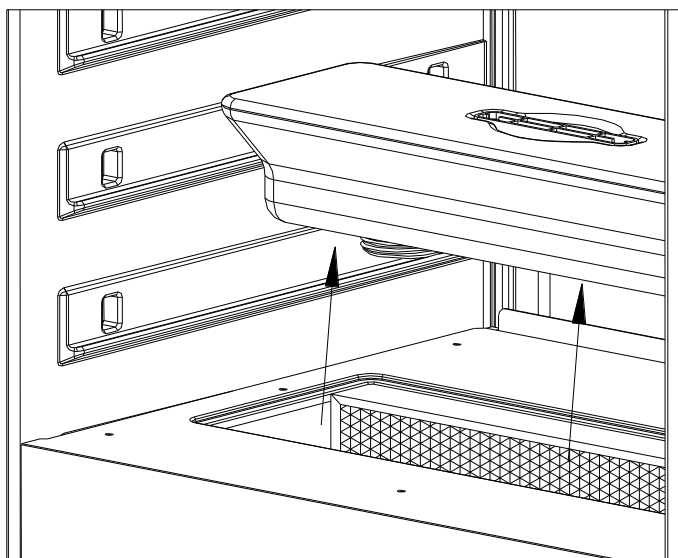
G-GDMA46N aggiungere l'acqua manualmente.

Le fasi sono suddivise in: Fase 1.2.3.4

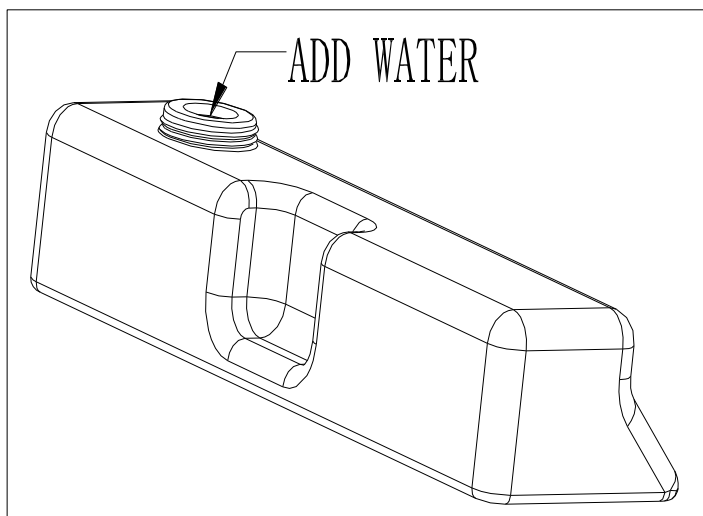
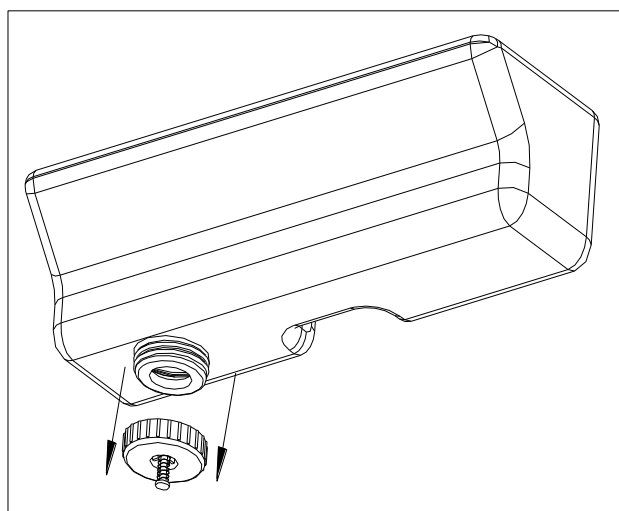
1. Scoprire il coperchio del serbatoio dell'acqua A seguendo la freccia;



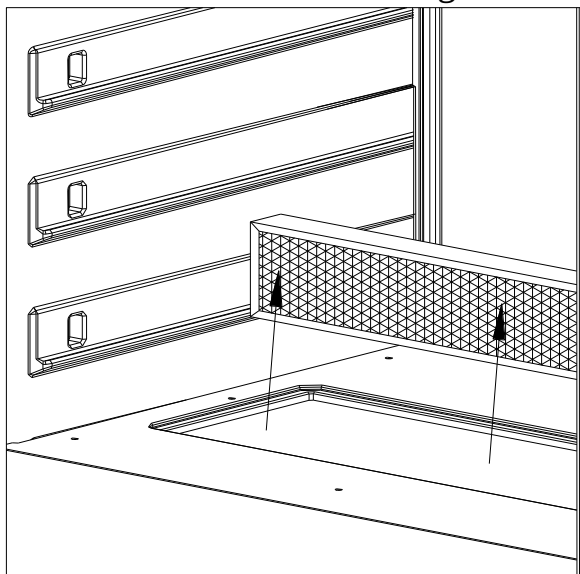
2. Dopo aver aperto il coperchio del serbatoio dell'acqua, il serbatoio dell'acqua sarà visibile. Rimuovere il serbatoio dell'acqua in direzione della freccia;



3. Aprire quindi il coperchio del serbatoio dell'acqua sul fondo del serbatoio stesso. Una volta aperto, è possibile aggiungere acqua. Una volta aggiunta l'acqua, rimetterla nel dispositivo, coprire il coperchio del serbatoio dell'acqua e finire di aggiungere l'acqua.



4. Sostituire il tampone assorbente. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e sostituire il tampone di cotone come mostrato in figura.

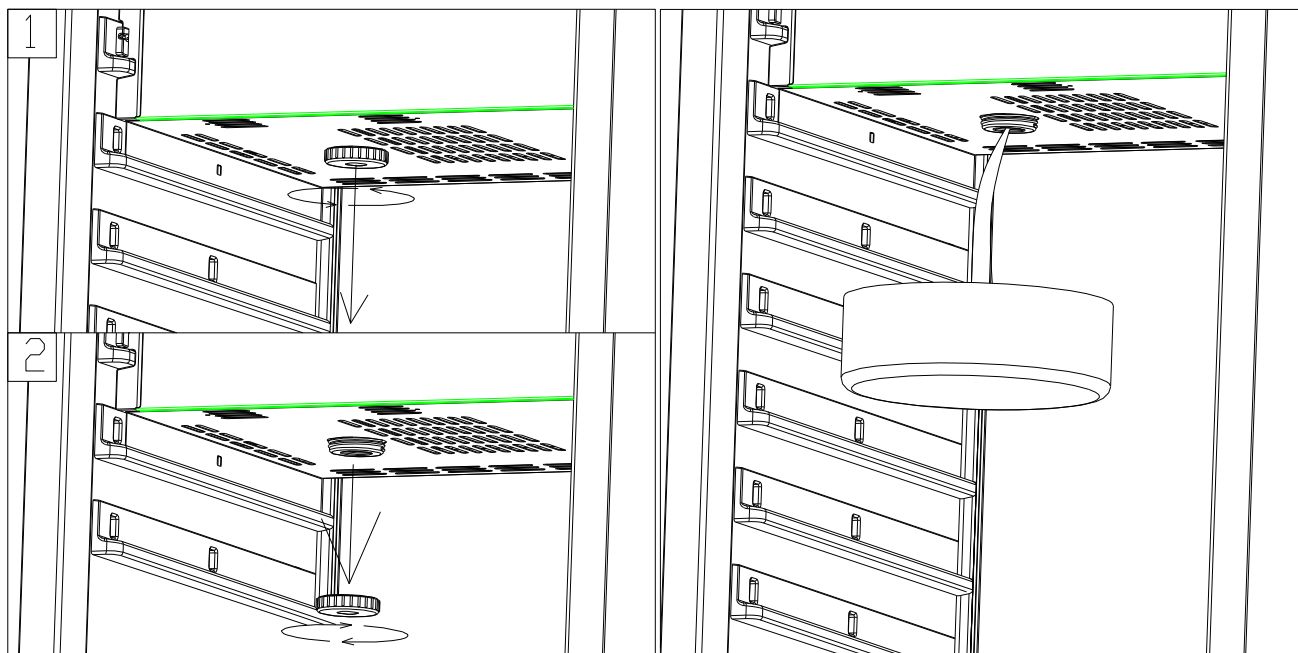


G-GDMA120N/G-GDMA180N fasi di sostituzione automatica dell'acqua e del cotone assorbente

Le fasi sono suddivise in: Fase 1.2.3

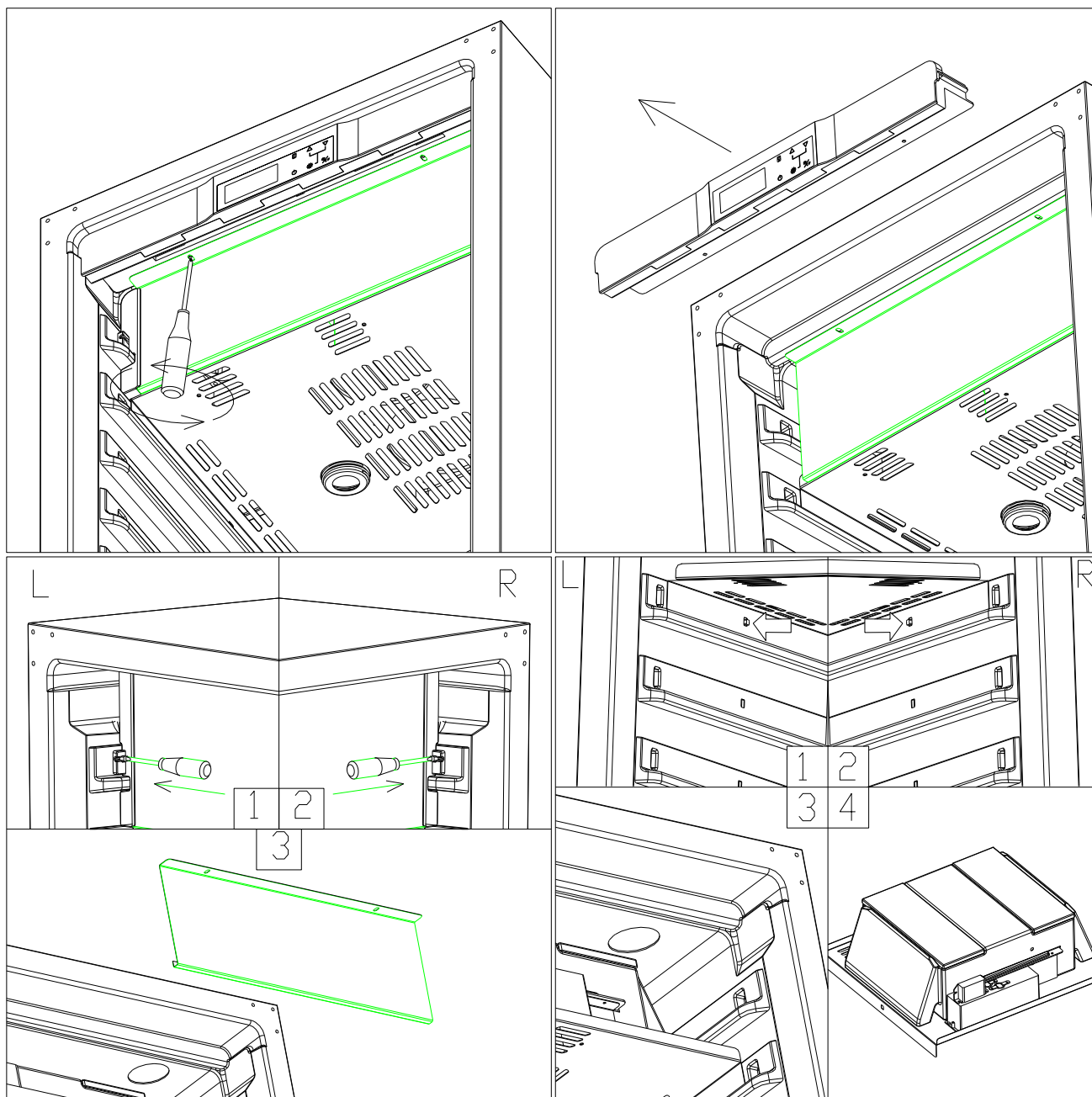
Nota: prima di procedere, spegnere l'interruttore dell'acqua della macchina!

1. Posizionare un contenitore d'acqua da 2 litri sotto il tubo di drenaggio, quindi svitare il coperchio del tubo di drenaggio per scaricare come mostrato nella Figura 2 qui sotto.



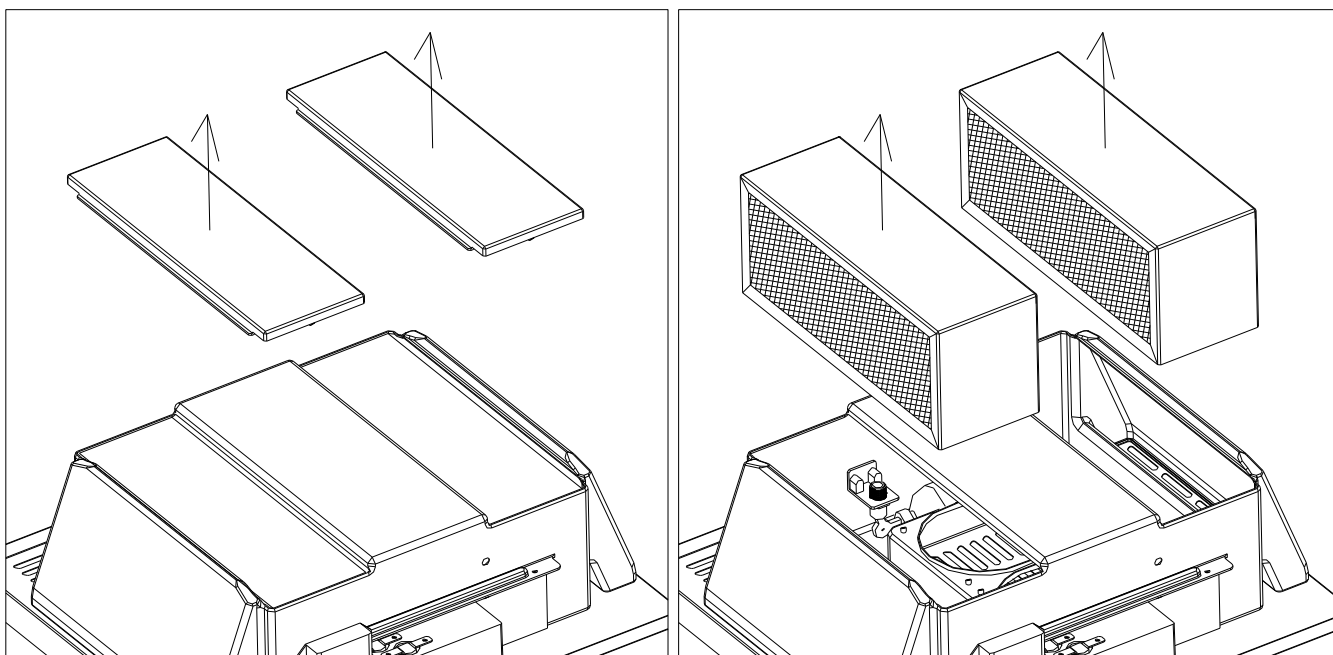
2. Schema di funzionamento del coperchio di scarico

Rimuovere il pannello del display (il display digitale a tubo può essere rimosso.) e il deflettore del serbatoio dell'acqua secondo la procedura indicata nella foto, e scollegare i fili di collegamento e le spine collegate alla ventola, al tubo di ingresso dell'acqua, ecc. sul serbatoio dell'acqua.



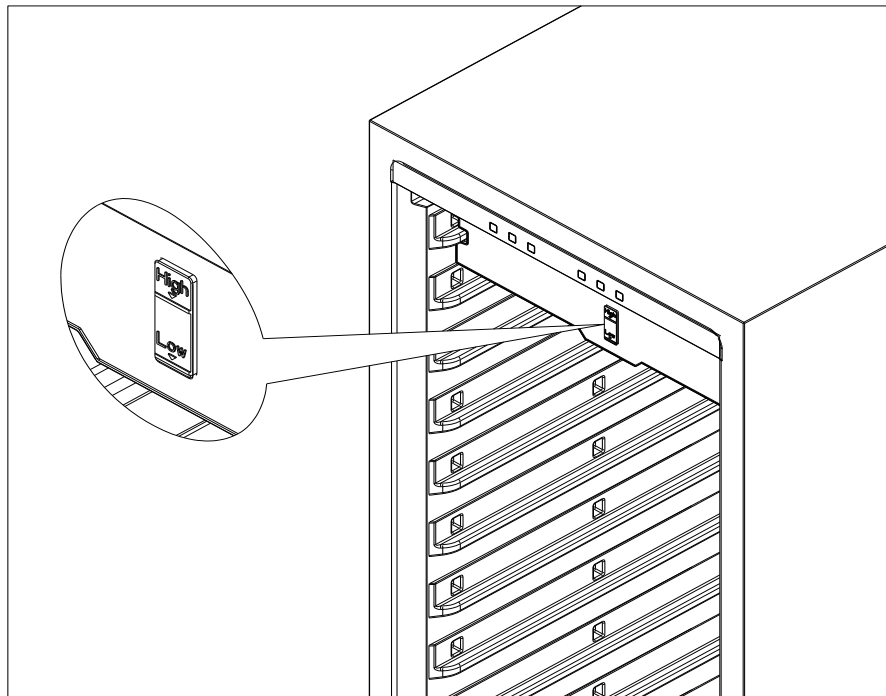
3. Rimuovere il cotone assorbente

Rimuovere il gruppo del serbatoio dell'acqua e sostituire il cotone assorbente come illustrato.



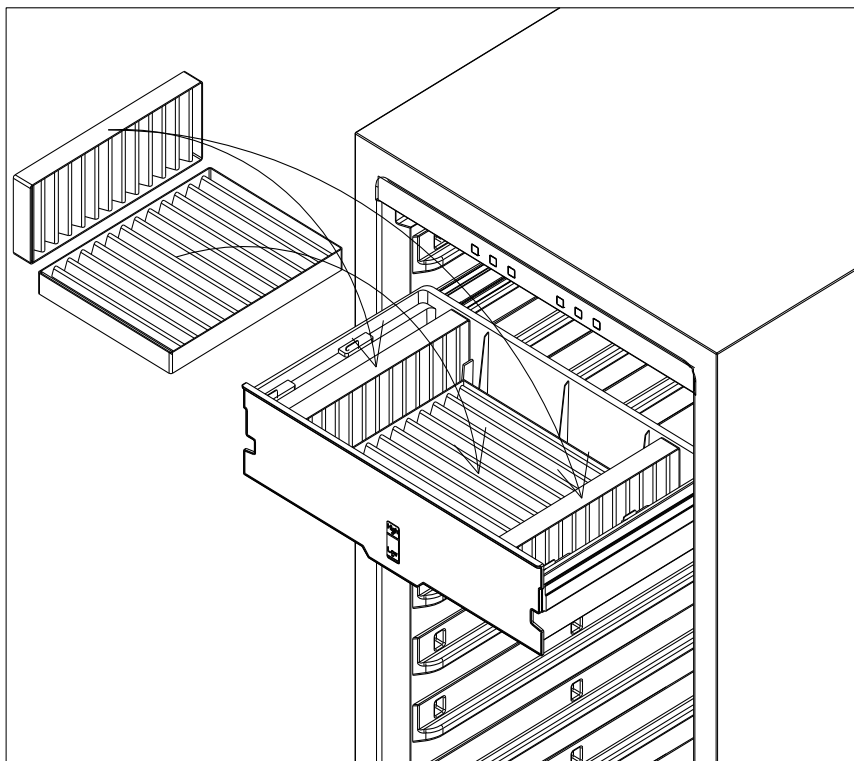
G-GDMA120N/GDMA180N sostituzione manuale dell'acqua e del cotone

1. Osservare la finestrella graduata e aggiungere acqua quando il livello dell'acqua è inferiore a quello minimo del serbatoio dell'acqua.



2. Estrarre delicatamente il serbatoio dell'acqua dal fondo verso l'esterno, versare acqua distillata o acqua priva di impurità nel serbatoio dell'acqua; l'acqua non deve superare la scala del livello massimo dell'acqua. Dopo aver aggiunto l'acqua, spingere in avanti il serbatoio dell'acqua (non spingere con forza per evitare schizzi).

3. Dopo aver rimosso il serbatoio dell'acqua, sostituire l'elemento filtrante dell'umidificazione come mostrato in figura.



Reversibilità della porta

A seconda del modello e del tipo di maniglia dell'armadio frollatore, potrebbe essere necessario ruotare la porta di 180 gradi o cambiare la direzione della porta in modo simmetrico (a seconda della configurazione specifica del prodotto).

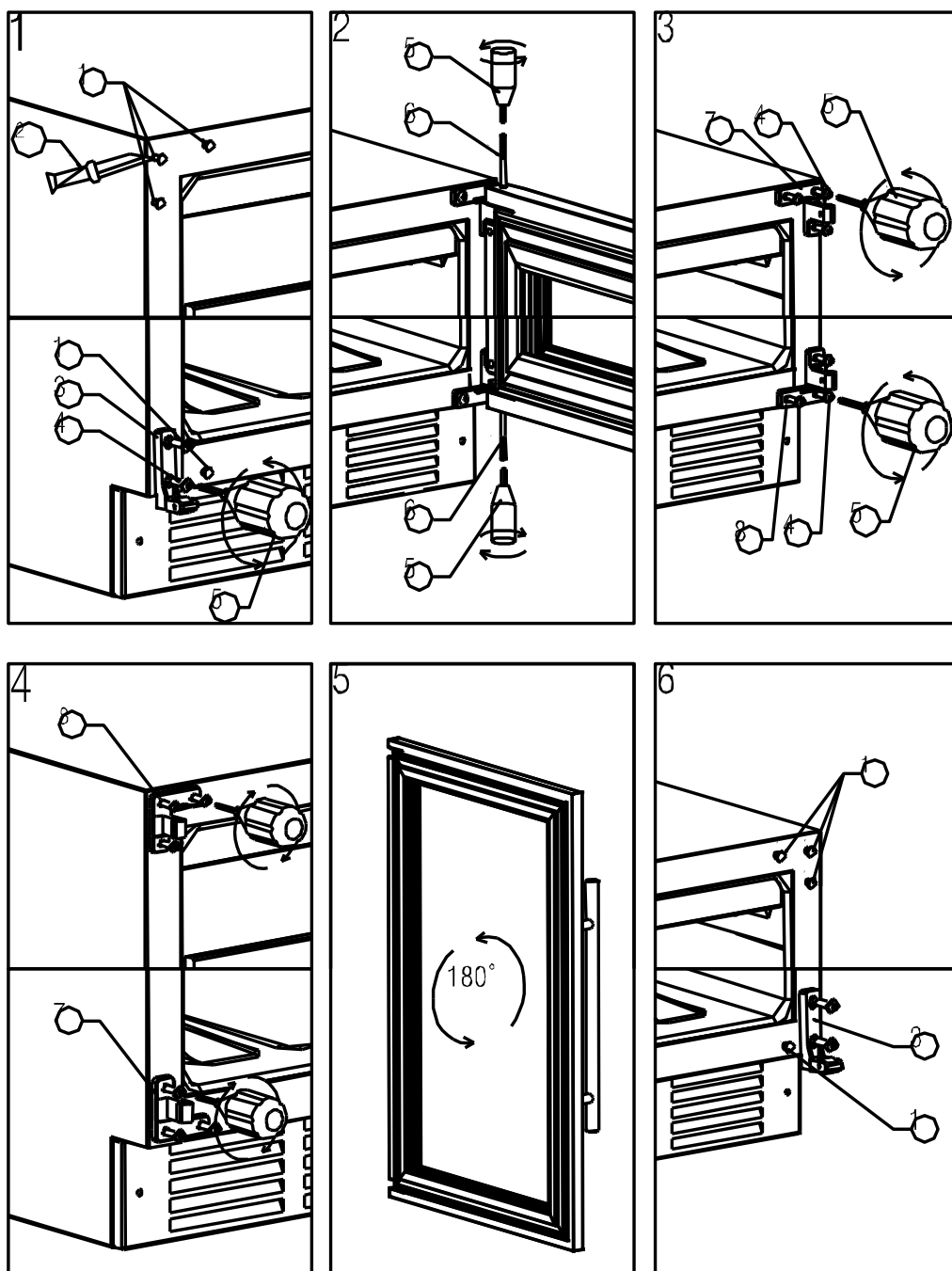
1. Lo sportello può essere irreversibile a seconda del tipo di maniglie presenti nell'armadio frollatore, oppure lo sportello può essere rimosso e sostituito al momento dell'ordine.

Attenzione: per evitare incidenti durante la sostituzione della porta, si consiglia di chiedere aiuto. La porta in vetro è pesante e può causare lesioni in caso di caduta.

1. Posizionare l'armadio in posizione aperta, con la porta completamente aperta.
2. Con un coltellino (2) rimuovere il chiodo decorativo (1) sul lato opposto (Figura 1);
3. Utilizzare il cacciavite interno a sei angoli (utensile 5) per rimuovere le viti (4) dal dispositivo anticaduta (3), quindi rimuovere il dispositivo anticaduta (Figura 1).
4. Tenendo la porta, utilizzare il cacciavite a sei angoli (utensile 5) per svitare il nucleo dell'albero della porta (6) da entrambe le estremità della parte superiore della porta. Rimuovere la porta e metterla da parte (Figura 2).
5. Svitare le cerniere superiori e inferiori della porta (7)(8) con un cacciavite interno M5 a sei angoli (utensile 5), quindi montare la cerniera della porta sul lato opposto. (Figura 3 e 4)
6. Invertire lo sportello di 180 gradi, quindi installare lo sportello sul lato opposto del mobile.

(Figura 5)

7. Infine, installare il chiodo decorativo e il dispositivo anticaduta sul lato opposto. (Figura 6)



1. Chiodo decorativo

2. Coltellino

3. Dispositivo anticaduta

4. M5 sei angoli

5. Cacciavite M5 a sei angoli

6. Mandrino della porta

7. Cerniera superiore

8. Cerniera inferiore

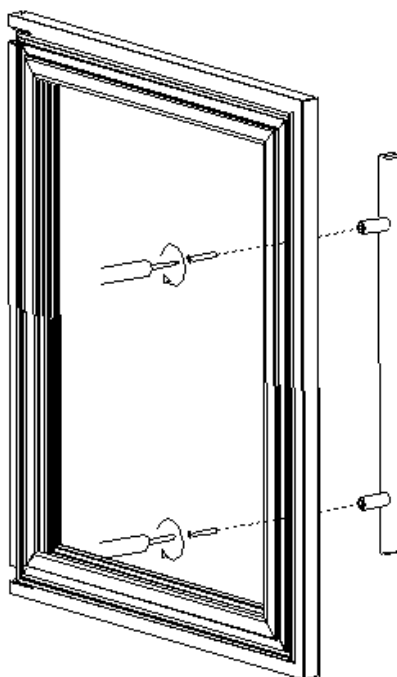
Allarme time-out porta:

Se la porta rimane aperta per più di 5 minuti, si attiva il sistema di allarme della porta e le luci LED lampeggiano per invitare a chiudere la porta. Le luci di allarme si spengono automaticamente quando la porta viene chiusa.

Installazione della maniglia

Nota: non per tutti i prodotti è necessario installare manualmente le maniglie; seguire la configurazione del prodotto acquistato.

1. Togliere la maniglia dal mobile, quindi prelevare le 2 viti dalla scatola degli accessori.
2. Aprire la guarnizione della porta dal lato della porta, quindi inserire le viti nei 2 fori della maniglia sul lato della porta, allineare le viti con il foro della maniglia, serrare le viti con un cacciavite a croce, quindi chiudere la guarnizione della porta.



Se i fori delle viti della maniglia non corrispondono perfettamente a quelli della porta, utilizzare il trapano elettrico per praticare i fori nella porta un po' più grandi (sul lato della superficie), in modo che la maniglia possa essere montata perfettamente.

Raccomandazioni sulla qualità della carne

La carne migliore per la stagionatura a secco è la costata di manzo con osso. È sempre meglio acquistare da un commerciante che si rifornisce di carne da un macello di buona qualità.

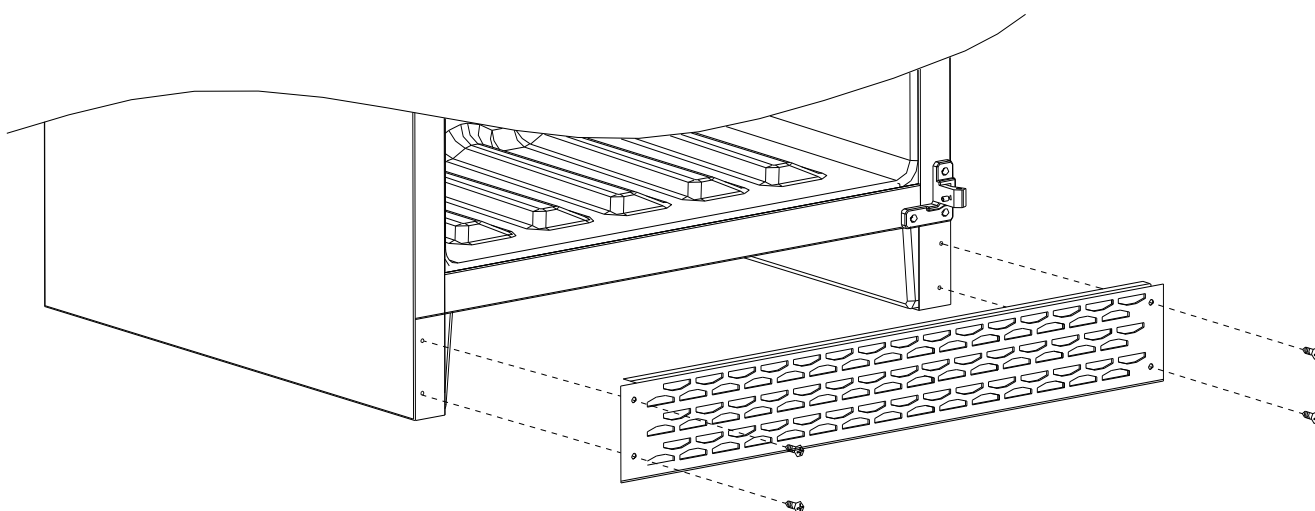
Più giovane è l'animale, migliore sarà il risultato. È sempre consigliabile acquistare un pezzo di carne con un buon contenuto di grasso e un alto livello di marezza interna. È consigliabile

far maturare la carne con l'osso, appesa o nelle articolazioni più grandi possibili. Questo per ridurre al minimo la quantità di carne pura esposta all'aria, che riduce la perdita di peso.

La stagionatura a secco è consigliata per almeno 21 giorni, poiché solo allora il sapore diventa più intenso. Nota: è possibile un periodo di stagionatura fino a 6 settimane. Per ottenere i migliori risultati, è necessario tenere sempre conto della manipolazione igienica degli alimenti. Al termine del processo, la crosta sottile viene tagliata, pronta per essere disossata o tagliata in bistecche.

Installazione della base di ventilazione

Nota: non per tutti i prodotti è necessario installare la sola base di ventilazione; attenersi alla configurazione del prodotto acquistato.



1. Rimuovere la base di ventilazione anteriore dal prodotto e rimuovere le 4 viti dalla scatola degli accessori.
2. Aprire lo sportello, allineare la base di ventilazione con i quattro fori per le viti sul fondo del mobile e serrare le viti con un cacciavite Phillips.

Anomalie di funzionamento

Assicurarsi che la spina di rete sia alimentata collegando un altro apparecchio elettrico. Controllare il fusibile, se presente. Verificare che lo sportello sia chiuso correttamente.

Se il vostro armadio frollatore sembra non funzionare correttamente, staccate la spina e contattate il vostro servizio di assistenza. Qualsiasi intervento sul circuito frigorifero deve essere effettuato da un tecnico frigorista, che deve controllare il sistema di tenuta del circuito. Allo stesso modo, qualsiasi intervento sul circuito elettrico deve essere eseguito da un elettricista qualificato.

Nota: qualsiasi intervento eseguito da un tecnico non approvato da noi invalida la garanzia.

Guasti elettrici

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, tutte le impostazioni di temperatura precedenti vengono automaticamente mantenute e l'apparecchio torna a un'impostazione di temperatura preimpostata (vedere la tabella delle preimpostazioni).

La maggior parte delle interruzioni di corrente si risolve in breve tempo. Un'interruzione di corrente di un'ora o due non influisce sulle temperature dell'armadio frollatore. Per evitare un'improvvisa variazione di temperatura quando l'apparecchio è spento, si consiglia di non aprire lo sportello. In caso di interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica, adottare misure per proteggere la carne o gli alimenti.

Qualunque sia la causa, se notate livelli anomali di temperatura o umidità all'interno dell'armadio frollatore, ricordate che solo un'esposizione prolungata e frequente a queste condizioni anomale può avere un effetto dannoso sulla carne o sugli alimenti.

Prima di smaltire l'apparecchio.

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
2. Tagliare il cavo principale e smaltirlo.

	Smaltimento corretto di questo prodotto
	Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve essere portato al punto di raccolta dei rifiuti appropriato per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana che potrebbero derivare da un uso improprio di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune di residenza, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Guida alla risoluzione dei problemi

I problemi più comuni possono essere facilmente risolti, risparmiando il costo di un intervento. Leggere attentamente il manuale di istruzioni e fare riferimento alla tabella della guida alla risoluzione dei problemi.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
L'armadio frollatore non funziona.	Non è collegato. Il dispositivo è spento. L'interruttore automatico è scattato o il fusibile è rotto.
L'armadio frollatore non è sufficientemente freddo.	Controllare l'impostazione della temperatura. L'ambiente esterno può richiedere un'impostazione più alta. La porta è aperta troppo spesso. La porta non è completamente chiusa. La guarnizione della porta perde.
Si accende e si spegne frequentemente.	La temperatura nell'armadio è superiore alla temperatura convenzionale. La porta è aperta troppo spesso. Sovraccarico di stoccaggio nell'armadio La porta non è completamente chiusa. La temperatura non è impostata correttamente. La guarnizione della porta perde.
La luce non funziona.	Non è collegato. L'interruttore automatico è scattato o un fusibile è saltato. La lampada è danneggiata. La lampada è spenta.
Vibrazioni.	Verificare che l'armadio frollatore sia in piano.
L'armadio frollatore sembra fare troppo rumore.	Il rumore di sferragliamento potrebbe provenire dal flusso del refrigerante, il che è normale. Al termine di ogni ciclo, è possibile che si sentano dei gorgoglii causati dalla circolazione del refrigerante nell'armadio frollatore. La contrazione e la dilatazione delle pareti interne possono provocare rumori di scricchiolii e crepe. L'armadio frollatore non è in piano.
La porta non si chiude correttamente.	L'armadio frollatore non è in piano. La porta è stata invertita e installata in modo errato. La guarnizione è difettosa (il magnete o la gomma sono danneggiati). Gli scaffali sono posizionati male.



forcar[®]
REFRIGERATION

Steak Ager

Instruction manual

MODEL

G-GDMA46N

G-GDMA120N

G-GDMA180N

WARNING

The information in this document is subject to modification without any prior notice. Some models are available in dedicated countries only.

We offers no guarantee for our Steak Ager if it is being used for any purpose other than that for which it was specifically designed. is not responsible or liable for any spoilage or damage to Meat or any other contents incidental or consequential to possible defects of the Steak Ager. Warranty applies to the Steak Ager only and not to the content of the Steak Ager

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person being responsible for their safety. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not give the packaging and its parts to children. Folding cardboard and plastic film may pose a choking hazard!

Steak Ager with door lock: keep the key out of the reach of children!

This appliance is only suitable for the cooling of meat or food in commercial environment or similar.

All other types of use are not permitted. Any misuse of the appliance may result in damage to the stored goods or spoilage. Furthermore, the appliance is not suitable for use in hazardous areas.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

Notices in Operating

1. Children 3-8 years old are not allowed to take or place things from the Steak Ager
2. Opening the door for a long time may cause the temperature of the Steak Ager to rise significantly
3. Clean regularly to keep the water tank system clean and avoid food contamination
4. Before the Steak Ager is powered on, clean the water tank; it is recommended to clean the water tank every 5 days

5. The Steak Ager is not suitable for storing frozen food
6. If the Steak Ager is left empty for a long time, please close, defrost, clean, dry and keep the door open to prevent the refrigerant from mold inside the equipment
7. If there are two or more different kinds of meat, wrap the food in a bag before putting the food in the Steak Ager to avoid contamination caused by contact between the two kinds of meat. This product is only suitable for pork and beef, other meats are not allowed.
8. If there is liquid flowing out of the meat, it needs to be packed in a bag to avoid the problem that the product design structure is not easy to clean.

Climate Pattern

Climate pattern is the room temperature in which you can operate the device to maximum the cooling function.

Lower or higher room temperature may influence the device performance resulting in temperature fluctuation and failure to reach the desired temperature.

32°C±2°C on appliances of climatic class 0,1,2,3,4, 6 or 8;

43°C±2°C on appliances of climatic class 5 or 7

Please operating the product only in the specified room temperature.

Safety Instructions and Warnings

1. To avoid injury or damage to the Steak Ager, two or more people should unpack together
2. If the product is damaged during transportation, please contact the supplier immediately before use
3. All packaging must be removed before use to avoid poor grounding or increased noise. In order to ensure the stability of the aging machine, please adjust the product feet according to the placement of the ground
4. The product design is upright, and it needs to maintain adequate ventilation at the rear of the Steak Ager when placed, so as to facilitate heat dissipation
5. Built-in product to remove surrounding obstacles and maintain air circulation
6. The four cabinet feet of the product are adjustable. It is recommended that you adjust the height of the rear two cabinet feet to the maximum, and then adjust the front two cabinet feet to reach balance. When adjusting the height, the product must be empty.

7. LED is only for product interior lighting, not for room lighting
8. When product is built-in installation. please keep the ventilation plinth open
9. When the Steak Ager is not used for a long time, be sure to empty the contents and clean them with water to keep the whole machine clean
10. In addition to the method recommended by the Manufacturer, no mechanical equipment or other methods should be used to accelerate the defrost process (such as blowing, shoveling, etc.)
11. Do not damage the refrigeration piping
12. Except for the type recommended by the Manufacturer, electrical appliances shall not be used in the food pantry of the appliance
13. Do not store explosives in Steak Ager, such as combustion-supporting sprays
14. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, non-original professional authorized personnel or personnel with professional licenses may not repair and replace the product, please contact the supplier immediately

Danger

1. Pay attention to the danger that children may be trapped in the box
2. Do not let children operate the product alone
3. Do not use electrical equipment (such as heater, electric ice maker, etc.) inside the product
4. Do not place any electrical appliances or heavy objects on top of the product
5. Do not move the product when it is not empty, as this may deform the product
6. Please install the product in a place where the power socket is accessible, and the compressor can't be touched
7. If the power cord or lamp is damaged, in order to avoid danger, it is forbidden to use electricity
8. If any breakdown occurs, please disconnect the product from the main power supply, pull out the plug, do not pull the cable, turn off or remove the fuse
9. Prohibit the use of flammable sprays near the product

10. Forbidden to damage the refrigeration pipeline. If the refrigerant in the pipeline splashes into the eyes, it will cause serious injury.
11. Do not use flammable liquids to clean the product, flammable liquids and its steam will cause fire hazard and cause explosion
12. WARNING — When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
13. WARNING — Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
14. WARNING — The refrigerant and insulation blowing gas are flammable. When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre. Do not expose to flame.
15. WARNING: Keep clear of obstruction all ventilation openings in the appliance enclosure or in the structure for building-in.
16. WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
17. WARNING: Do not damage the refrigerating circuit.
18. WARNING: Do not use electrical appliances inside the food/ice storage compartments unless they are of the type recommended by the manufacturer.

In order to avoid danger, non-original professional authorized personnel or personnel holding professional licenses shall not repair or replace the product.

Waste disposal tips

1. The packaging protects the product from damage during transportation. All materials used are environmentally friendly and can be reused. Please assist: Dispose of the packaging according to environmental protection requirements
2. To first understand the current waste disposal channels, please consult your professional distributor or local government agency
3. If you want to dispose of the product, please do the following: Remove the glass door, Remove the shelf to prevent children from climbing, Remove the door seal, to avoid accidents when children enter into play
4. Since this product uses flammable refrigerants and flammable thermal insulation foam materials, you should avoid damaging the refrigeration pipeline when scrapping the

product; keep it away from the fire and leave it to a qualified recycling company for disposal

The location you have selected for your Steak Ager should:

1. Be unencumbered and well ventilated;
2. Be well away from any heat source and direct sunlight;
3. Not be too damp (laundry, pantry, bathroom etc.);
4. Have a flat floor;
5. Have a standard and reliable electricity supply (standard socket to country standards, linked to the ground), it is NOT recommended to use a multi-socket or extension lead;
6. Have a surge protector fitted to the electrical outlet;
7. Away from the microwave oven. Certain microwave ovens do not have wave interference shield. When placed within 1 meter vicinity of the Steak Ager, they may affect the operation of the Steak Ager.

Grounding instructions:

When installing the product, must connect the grounding wire. Please use the grounding power socket correctly to prevent the leakage of the wire and reduce the risk of electric shock. The Steak Ager is equipped with a grounded power cord. Improper installation of grounding may cause electric shock. If you have any questions about the grounding installation information, please consult a professional electrician or maintenance personnel.

Note: If there is frequent lightning in the area, it is recommended to use a power protector.

R600a Warning :

For your safety observe the following recommendations.

1. This appliance contains a small quantity of R600a refrigerant which is environmentally friendly, but flammable. It does not damage the ozone layer, nor does it increase the greenhouse effect.
2. During transportation and installation, do not damage the piping of the refrigerant system. The injected refrigerant may cause eye damage or spontaneous combustion
3. In the event of any accident, you should immediately cut off the power supply of the equipment and avoid contact with open flames and items that can generate sparks

4. The space for placing the product must ensure that every 8g of refrigerant requires more than 1m³ of space, and the refrigerant content of the equipment is listed on the label
5. If you have needs or suggestions, please inform customer service
6. Warning: In order to avoid the danger caused by unstable appliances, repairs must be performed according to the instructions
7. The symbol  is a warning that the refrigerant is flammable!
Warning: Risk of fire or flammability!

Attention:

When the Steak Ager is at “OFF” condition:

- Please take out all of goods from Steak Ager;
- Please keep Steak Ager clean

Allow 24 hours before switching on the Steak Ager. During this time we recommend that you leave the door open to clear any residual odors.

Before loading & Plugging in the Steak Ager

Recommendations:

Steak Ager should be install at suitable ambient temperature (please refer the end of User Manual). If the temperature is higher or lower the ambient temperature range, it will affect temperature fluctuation and can't reach cooling performance.

Installing your Steak Ager

Unpack and remove all of the protection and adhesive strips from the packaging around and inside the Steak Ager.

The Steak Ager must be positioned such that the plug is accessible. Release the power cord. Move your Steak Ager to its final location. The Steak Ager should be installed in a suitable place where the compressor will not be subject to physical contact.

Leveling your Steak Ager: Steak Ager must be leveled BEFORE loading your Steak Ager.

Your Steak Ager is equipped with 4 adjustable feet to facilitate easy leveling. recommends that you tighten the back feet to the maximum and adjust the front feet to level the Steak Ager.

**INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT IN STEAK AGER:
FRONT VENTING STEAK AGER ONLY.**



Steps for usage

1. Before using the product, it is recommended to clean the inside of the refrigerator (steak cabinet) with water and leave the door open for more than 24 hours to remove the residual odor in the machine
2. Please set the temperature and humidity to 1 °C and 82% humidity, which is the best temperature for cooked beef and pork
3. The meat must be fresh, at most 5 days after slaughter
4. We recommend the best cooked beef: use young beef with fat and marbled
5. Hang the whole piece of meat on the rack or put the cut pieces on the shelf

Installation Guide

1. “Built in” Steak Ager are front venting but are not designed to be fully integrated behind a joinery door.
2. Please follow the installation diagram when installing built-in Steak Ager. No less than the minimum installation dimension.
3. Built-in Steak Ager draw air from right of ventilation frame and expel through left of ventilation frame under the front door.
4. “Built-in” Steak Ager have a power switch located on the control panel so power point location is not critical.
5. The Steak Ager requires a standard 240 volt/10 amp power point. (Or according to different countries specifications).
6. The power cord is 2.0m in length and is fixed on the right side at the back when looking from front of cabinet.
7. As with most appliances of today, the Steak Ager has sensitive electronic components which are susceptible to damage through lightning and electricity supply faults. It is therefore advised to use a power surge protector to avoid problems of this nature.
8. Air vent on door must be provided for built-in Steak Ager when a wood door installed.

In Hot climate zone, an air vent or grid, with a minimum ventilation size of 200mm x 40mm MUST be cut out at the rear top of the back partitioning or at the top of either side of the partitioning, allowing cool fresh air full access to flow into the 30mm gap located at the rear of the cabinet.

This air vent or grid must not be opened on the same side as other appliances such as ovens or an area that is sealed and without access to fresh cool air. Failing to comply with the above specifications could result in WARRANTY void.

Installation Drawings for Built in Steak Age

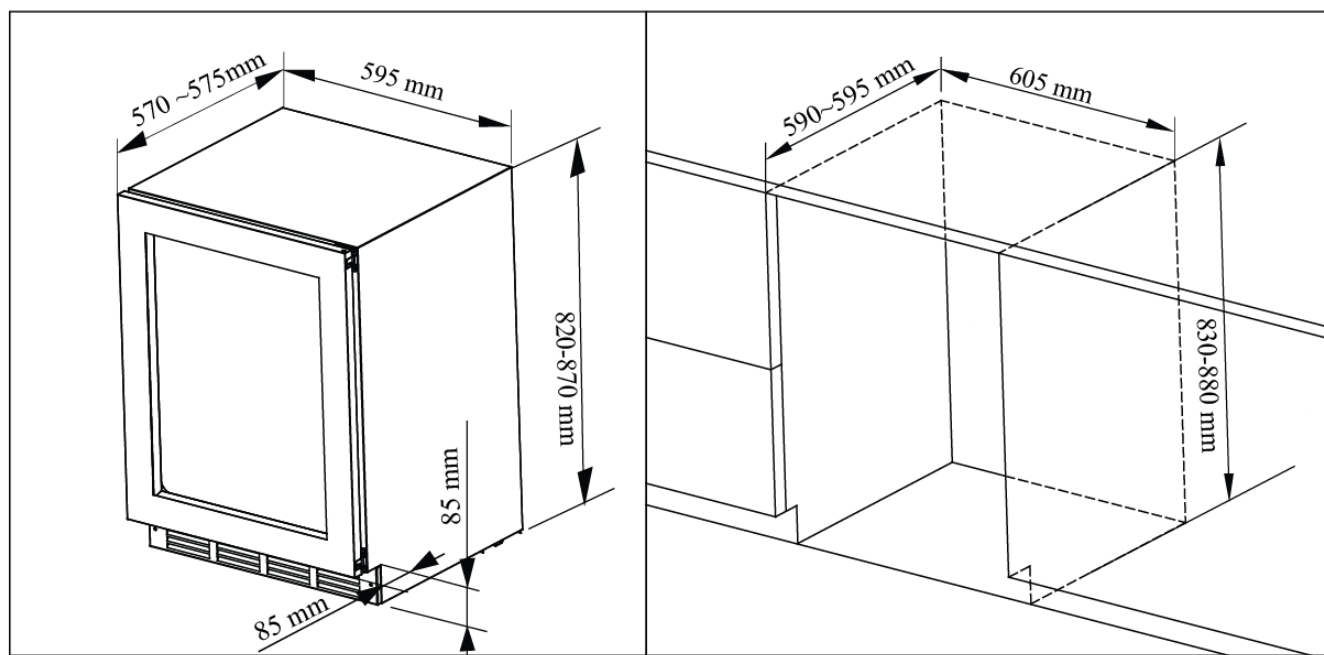
G-GDMA46N/G-GDMA12N/G-GDMA180N can be free-standing installation or built-in installation.

For specific installation dimensions, please refer to the following embedded installation diagram

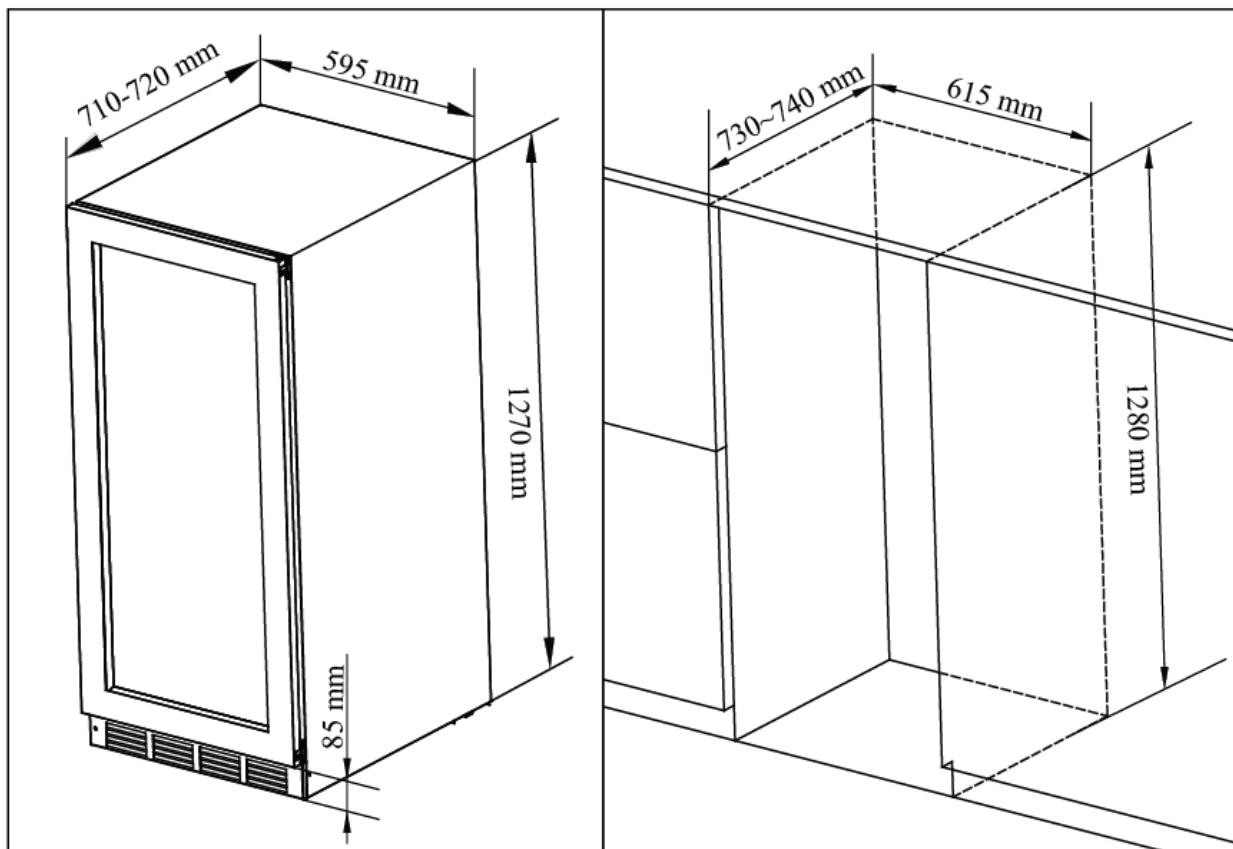
Note: The appliance must be positioned so that the plug is accessible after installed.

Dimension Drawings :

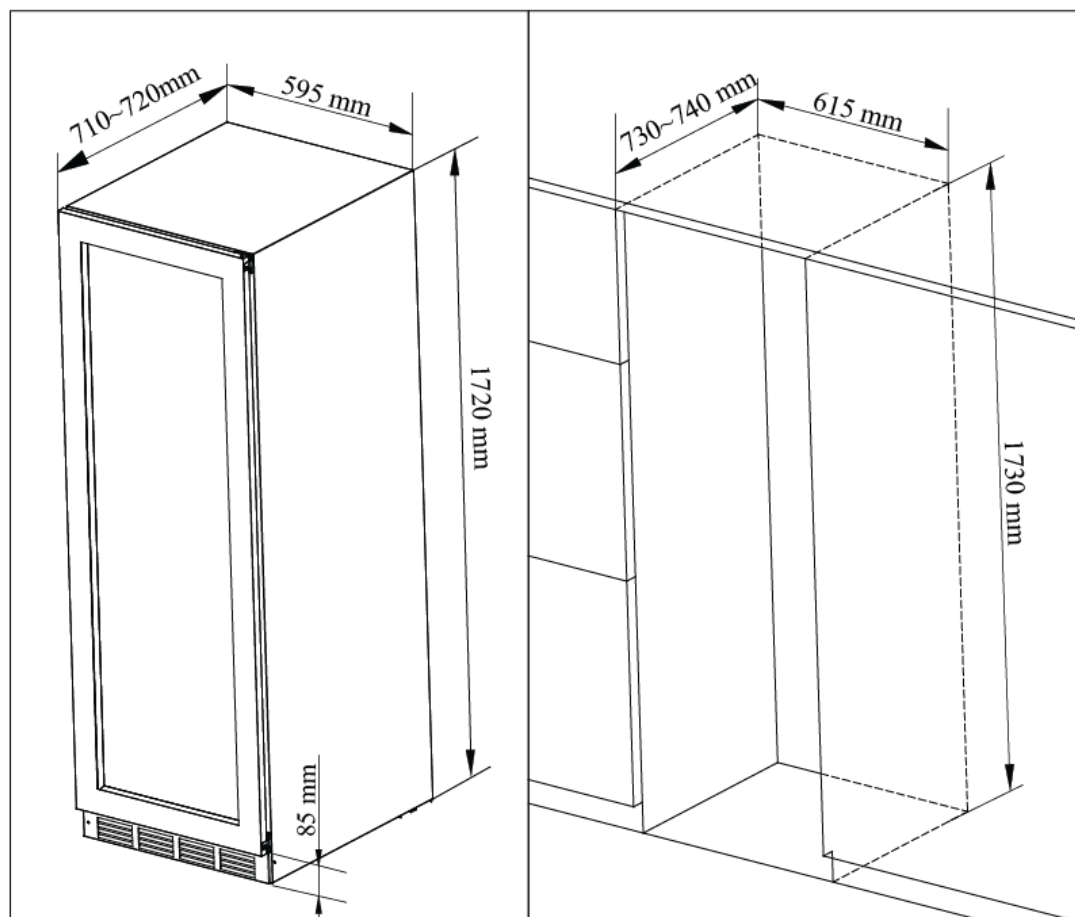
G-GDMA46N



G-GDMA120N

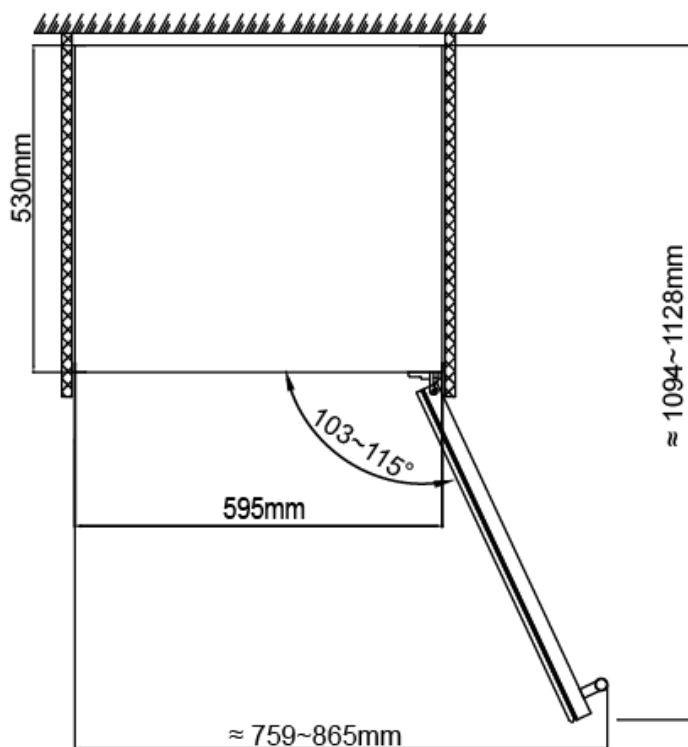


G-GDMA180N

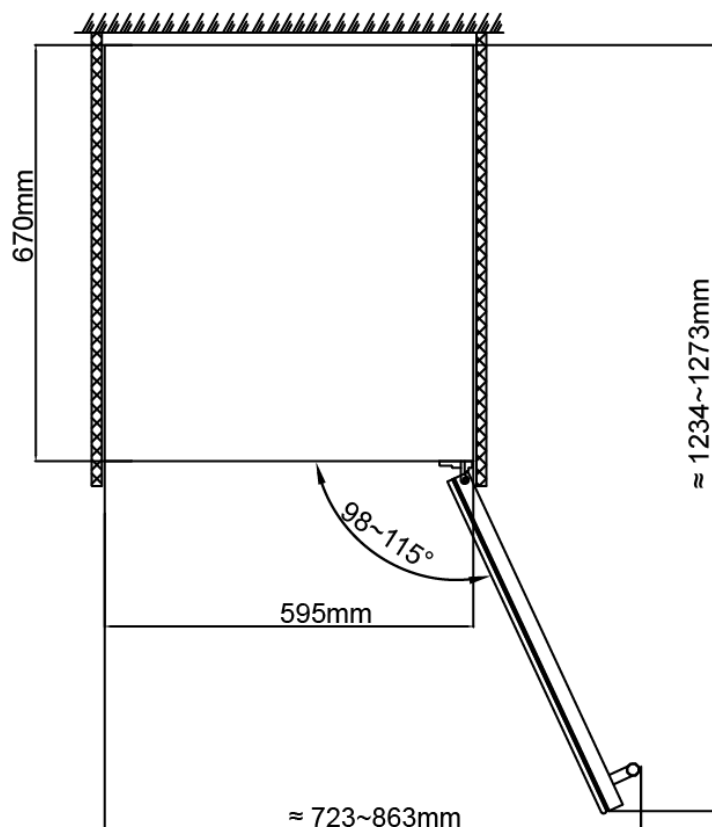


Open angle size drawings

G-GDMA46N

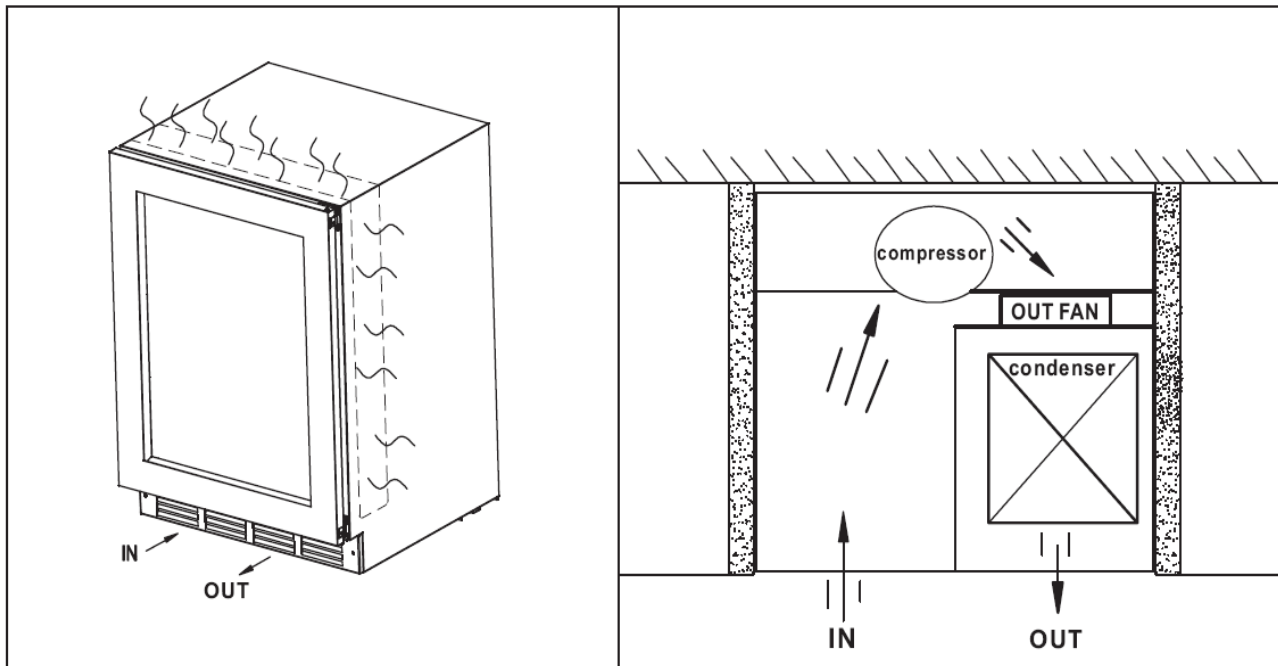


G-GDMA120N, G-GDMA180N



Radiator System Description

G-GDMA46N, G-GDMA120N, G-GDMA180N Models use side anti-dew tube and Independent cooling system.



Turn On Your Steak Ager

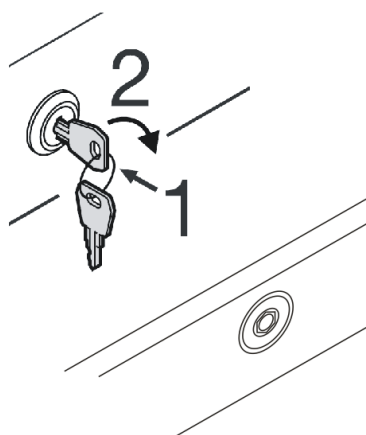
1. The allowable voltage and frequency are marked on the rating label, the socket must be properly grounded and protected by a fuse
2. The socket must not be directly behind the steak ager and must be easily accessible
3. Do not use extension cables or extension sockets to connect steak ager
4. Do not use stand-alone inverters or energy-saving plugs, otherwise the electronic control system will be at risk of damage
5. Do not look directly at the light line from close range, it will hurt your eyes
6. Plug in and switch on the cellar by pressing on the power button **for a few seconds**. When you use the Steak Ager for the first time (or restart the Steak Ager after having it shut off for a long time), there will be a few degrees variance between the temperature you have selected and the one indicated on the LED readout. This is normal and it is due to the length of the activation time. Once the Steak Ager is running for a few hours everything will stabilize.

Important: If the unit is unplugged, power is lost, or turned off, wait 3 to 5 minutes before restarting the unit. The Steak Ager will not start if you attempt to restart before this time delay.

Security Lock

The mature machine has a lock device installed (not all products have, please configure according to the actual product)

As shown in the figure, rotate 90 °, unlock in the direction of Figure 2, reverse 90 ° from 2, and lock the safety lock in the direction of Figure 1



Operating Noises

To reach the desired temperature settings, Our Steak Ager, like all products operating with compressors and fans, may produce the following types of noises. These noises are normal and may occur as follows:

1. Gurgling sound - caused by the refrigerant flowing through the appliance's coils.
2. Cracking/popping sounds - resulting from the contraction and expansion of the refrigerant gas to produce cold.
3. Fan operating sound - to circulate the air within the Steak Ager
4. "Pa Pa" sound – Solenoid valve start sound
5. "Sizzle" sound: It is caused by the refrigerant flowing in the pipeline after the solenoid valve of the system is opened

An individual's perception of noise is directly linked to the environment in which the Steak Ager is located, as well the specific type of models. Our Steak Ager are in line with international standards for such appliance. We will always do its utmost to satisfy its customers but will not retake possession of the goods due to complaints based on normal operating noise occurrences.

Start Tips

1. Clean the inside of the Steak Ager with disinfectant, which shouldn't be aggressive.
2. If ordered: unpack the salt blocks and remove the foil. Put the salt blocks in the stainless steel tray and place the tray at the bottom of the cabinet. Please check every 2-3 days if there is any remaining water on the salt blocks, if so, please remove the water.
3. The temperature and humidity are already set on 1°C and 85% humidity which are the perfect setting for dry aging beef & pork.
4. The meat for the dry aging must be fresh, perfect would be max.5 days after slaughtering. Even vacuum matured meat can be used, but for a maximum of 14 days (please remove foil)
5. Our recommendation for the best dry aged beef: use meat from a young cow with an ordinary fat cover plus good marbling.
6. Hang the complete back on the hangers of your Steak Ager or put the individual cuts on the shelves.
7. Load capacity: max.2x half strip loins on the bone with a length of 0.5m, therefore you will need 2 hangers.
8. Load capacity with shelves: max.20kg individual pieces or cuts will fit on shelves.
9. When maturing individual cuts on the shelves, pay attention on a protective fat layer which prevents too much wastage and if possible let it mature on the bone. Ideal size approx.2-4 kg / cut.
10. Please wear protective gloves at each contact with the meat, DON'T touch the meat without gloves!
11. The perfect maturing time is between 25-28 days, but more than 4 weeks is also possible.

Temperature Setting

Important: The LED display is the actual temperature and humidity in the cabinet

The temperature settings are pre-set at the factory as follows. In the event of a power interruption, all previous temperature settings are automatically erased and it will revert to the preset temperature settings.

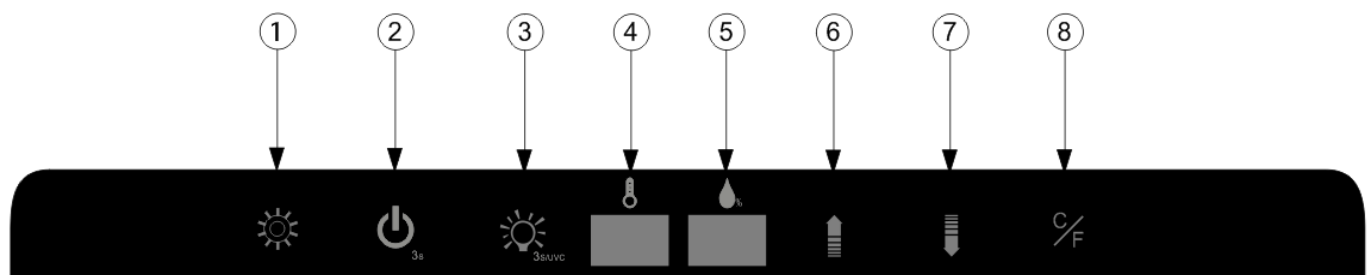
The electrical board of all models comes with memory function.

It is important to understand that there is a difference between the temperature inside the Steak Ager and the temperature shows on display panel: You will need to wait approximately 12 hours before noticing the effects of temperature adjustment if the steak ager with full loading.

Once the temperature is set, please don't adjust it frequently. The thermostat will maintain the temperature inside the Steak Ager within a $\pm 2^{\circ}\text{C}$ range. But the thermal inertia of the Steak Ager and the glass is such that within this temperature range, the actual temperature of the Steak Ager will only fluctuate 0.5°C to 1°C .

Temperature Display Board Operating Instruction :

Instructions for LED panel operation



➤ ① Function switch button:

Press one time ,the window ④ and window ⑤ to switch temperature and humidity function, and press the button ⑥ or ⑦ to increase or decrease temperature and humidity.

➤ ② ON/OFF the power button:

Press the button 3 seconds to power off. Remark: The other functions will turn off except light switch when the power turns off. Press again (without delay), the power turns on.

➤ ③ Lighting / UVC lamp switching:

It is used for the conversion of lighting and UVC disinfection system. Press once for a short time to turn the lighting on or off, and press for 3 seconds for a long time to turn the UVC light on or off.

UV system control instruction

1. Automatic control: the barbecue machine is powered on. If the UV lamp is not turned on by humans, the UV lamp will be turned on every 24 hours. The time is 1 hour. This means that the UV lamp will be on for 1 hour every 24 hours.

2. Manual control: The steak ager is power on. Please press this button 3 seconds, and you will hear "beep, beep" twice. the UV light will be always on. Please press light button 3 seconds again, and you will hear "beep" once, then the UV light will turn off.

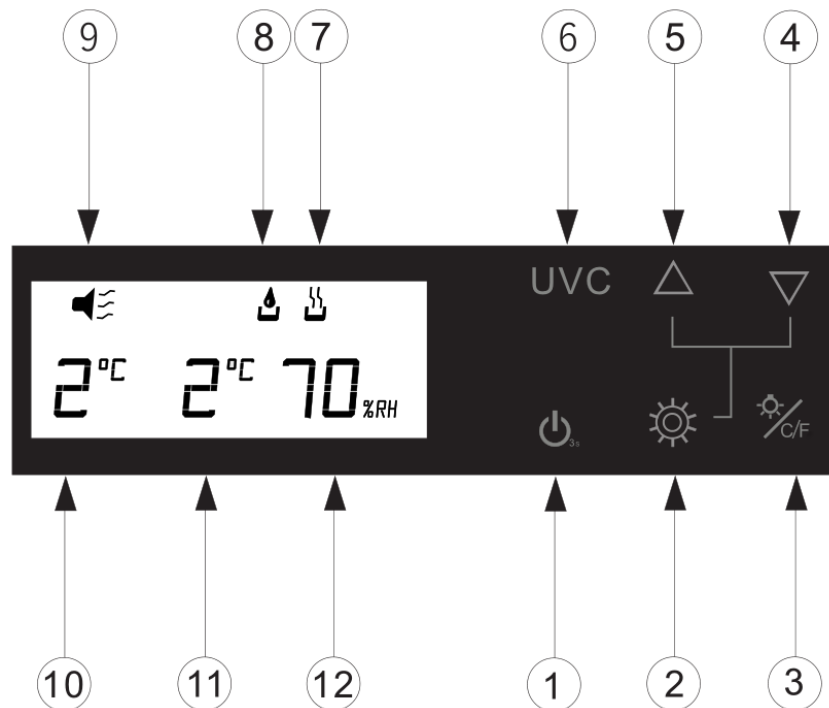
3. When the UV light turn on ,the UV light will be closed when door is open ,and it will

be on when door is closed. The window displays "UU" for 2 seconds every 10 seconds.

Note: The life of the UV lamp is 12 months. Exceeding the service life will greatly reduce the anti-virus effect of the UV lamp.

- ④ Display Window:
Display actual temperature,
- ⑤ Display Window:
Display actual humidity
- ⑥ Temperature/Humidity setting up button :
Press one time, Temperature /Humidity will increase 1 degree Celsius / 1%RH.
- ⑦ Temperature/Humidity setting down button :
Press one time, Temperature /Humidity will decrease 1 degree Celsius / 1%RH.
- ⑧ C/F display conversion function keys:
Set the conversion degrees Celsius / Fahrenheit display, each press this button, the display window will be into degrees Celsius or Fahrenheit.

LCD Displayer Operation Guide



① Power Switch:

Power-on State: Continue to press power switch and the window ⑪ will count down 3-2-1, and power off, the whole steak ager turns off.

Standby State: Press 3 seconds continuously and power on, the machine turns on.

② Function Key/Switch button:

Press it each time, the window ⑪ and ⑩ to switch, Press ④ and ⑤ to set upper and lower temperature and humidity.

③ Light/Fahrenheit/Celsius Switch button:

Press the light each time, the light will be ON or OFF. Press 3 seconds and display screen will be converted to Celsius or Fahrenheit degrees.

④ Setting down button:

Temperature or humidity will decrease by 1°C or 1% per press.

⑤ Setting up button:

Temperature or humidity will increase by 1°C or 1% per press.

⑥ UV system control instruction

1. Automatic control: the barbecue machine is powered on. If the UV lamp is not turned on by humans, the UV lamp will be turned on every 24 hours. The time is 1 hour. This means that the UV lamp will be on for 1 hour every 24 hours.

2. Manual control: The steak ager is power on. Please press this button 3 seconds, and you will hear "beep, beep" twice. the UV light will be always on. Please press light button 3 seconds again, and you will hear "beep" once, then the UV light will turn off.

3. When the UV light turn on, the UV light will be closed when door is open, and it will be on when door is closed. The window displays "UU" for 2 seconds every 10 seconds.

Note: The life of the UV lamp is 12 months. Exceeding the service life will greatly reduce the anti-virus effect of the UV lamp.

⑦ Humidification System:

Indicates the humidification function is started.

⑧ Dehumidification System:

Indicates the dehumidification function is started.

⑨ The Fault System:

Indicates that the fault alarm function is started.

⑩ Setting Temperature Display: Display setting temperature

⑪ Actual Temperature display: Display actual indoor temperature

⑫ Humidity Display: Display setting humidity and actual humidity.

Defrost System

The product has an automatic circulation defrosting system design. The steak ager can automatically defrost when the compressor is stopped and timing. The frost water is automatically discharged from the storage area of the ripening machine. The water condensed in the container is converted into heat or evaporation by the compressor, The remaining water to maintain the humidity in the cabinet.

All units are equipped with a double layers Low-E glass door that has a third internal acrylic layer to minimize condensation on the glass door.

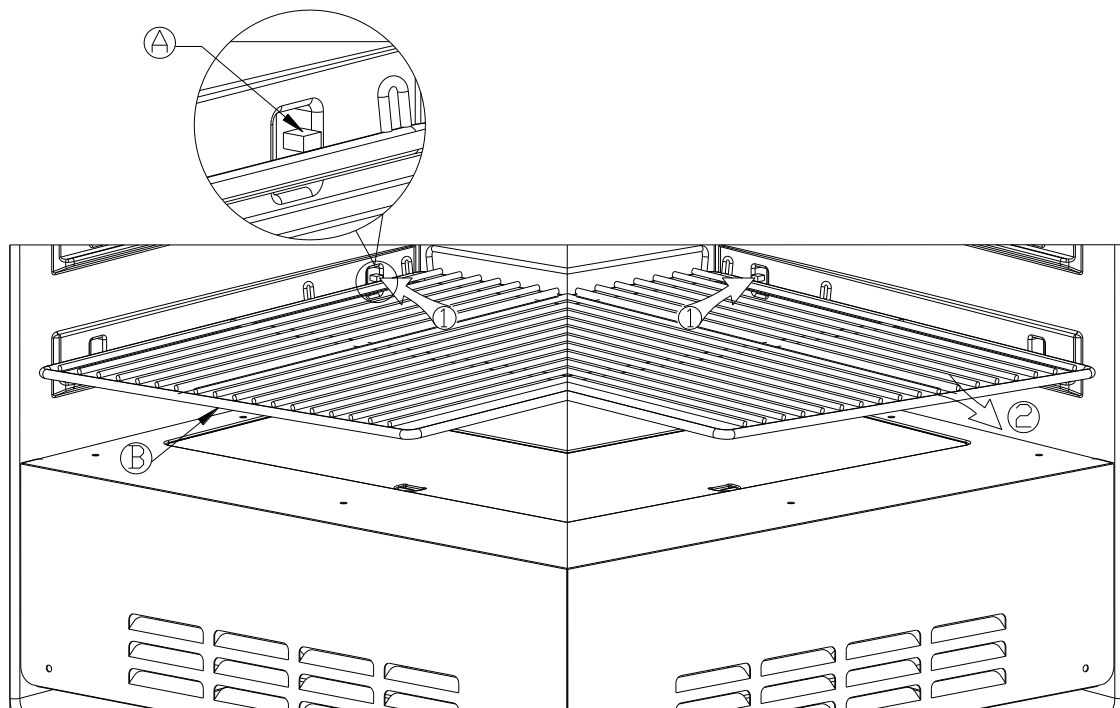
The Steak Ager is not totally sealed; fresh air admission is permitted through the drainpipe.

Notes: During the refrigerating cycle, heat is given off and disperses through the external surfaces of the Steak Ager. Avoid touching the surfaces during those cycles.

Removing Shelf

Shelf taking: According to below instruction drawing to press one side of shelf limit pin①, extract and remove the shelf from the other side of support bracket①, then take off the shelf following the arrow mark ②.

Shelf installation will be opposite with shelf taking.



1、 "A" is shelf limit pin

2、 "B" is shelf

Humidification System Description

This product has automatic humidification function. The humidification system is inside the fan cover. If there is no maintenance requirement, it is forbidden to open and pull out!

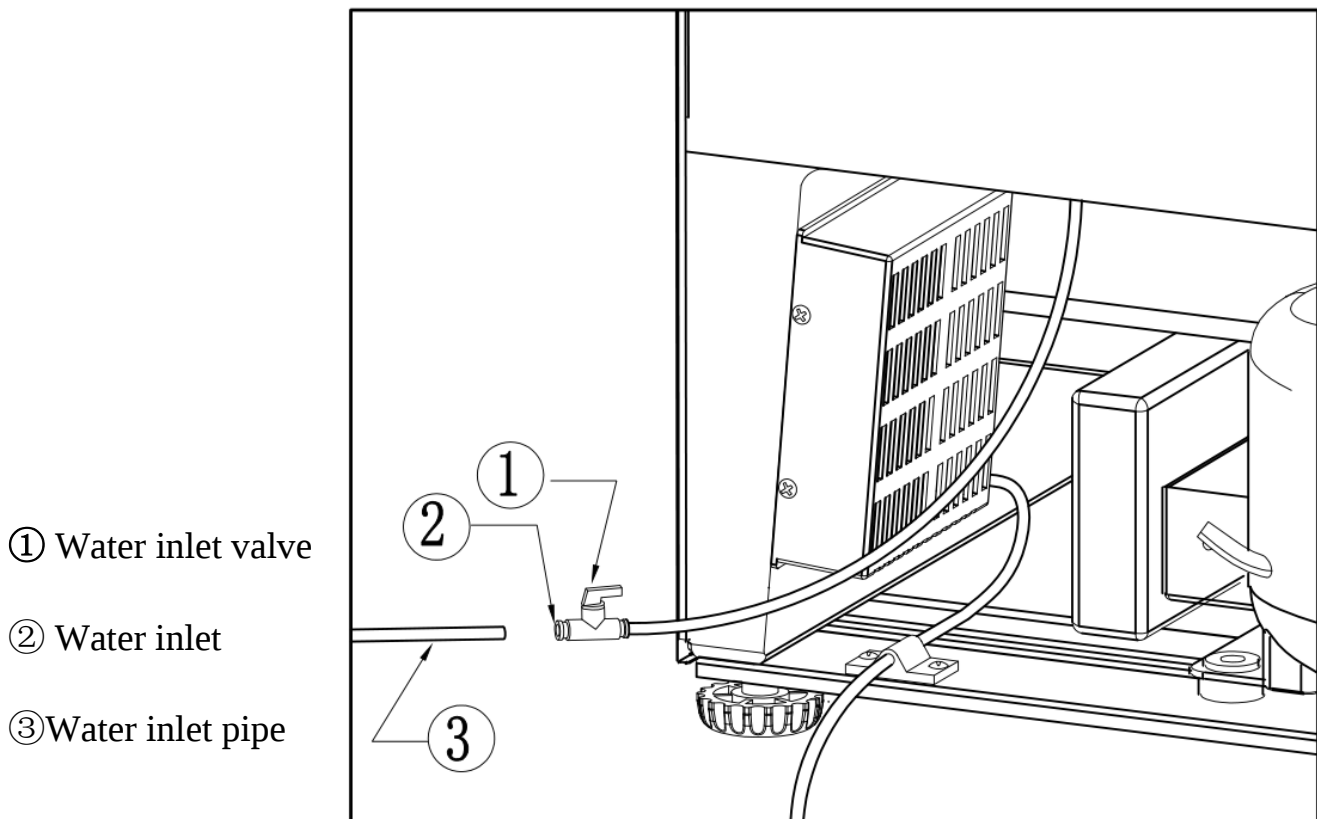
Instructions For Adding Water and Replacing Absorbent Cotton

Note:G-GDMA46N need to add water manually, G-GDMA120N/G-GDMA180N have automatic water adding function

VERY IMPORTANT NOTICE:

There must be pure water near G-GDMA120N/G-GDMA180N Location.

Before you use the steak ager, connect the water inlet pipe③ first and then open the inlet valve① to confirm that there is water entering the water tank .



This product has a water filling reminder function. When the water tank is short of water, there will be a buzzer prompt. At the same time, the display window will display "E5" to prompt a water shortage fault. When this fault occurs, the lighting lamp will flash.

At this time, it is necessary to add water manually. The display panel "E5" disappears automatically within 10 seconds after the water addition operation is completed, and the illumination lamp no longer blinks.

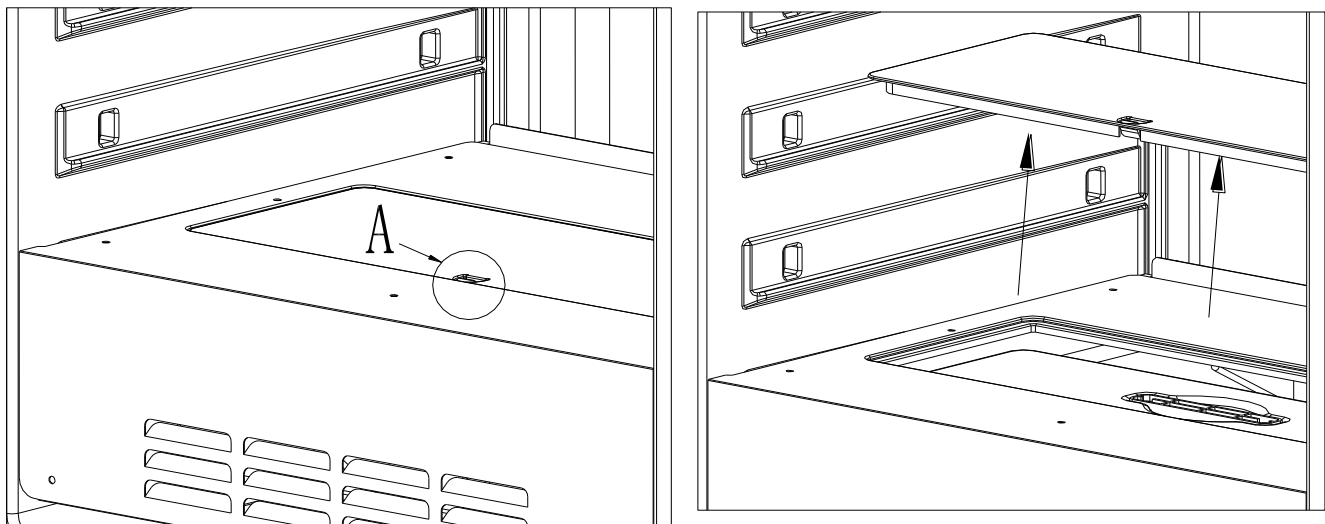
Note: The added water generally requires **pure water, mineral water, distilled water and other water with less impurities. Do not** add some dirty water with more impurities and pollution, so as not to affect the quality and taste of the meat in the steak ager!

G-GDMA46N: The following is a schematic diagram of adding water and replacing absorbent cotton:

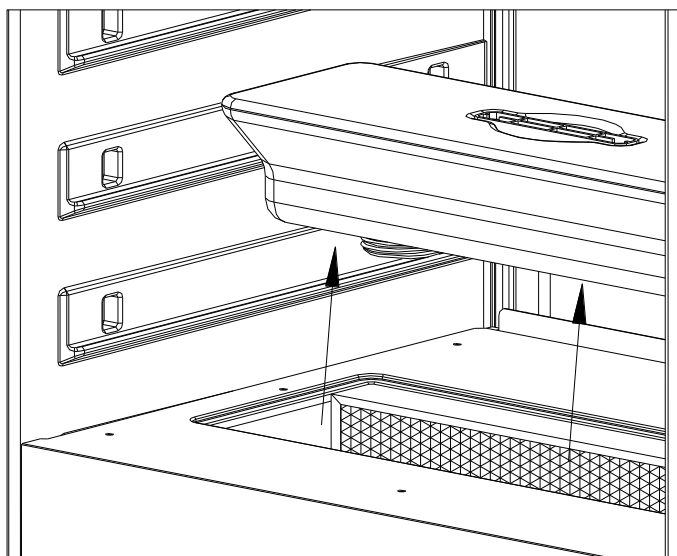
G-GDMA46N add water manually.

The steps are divided into: 1.2.3.4 steps

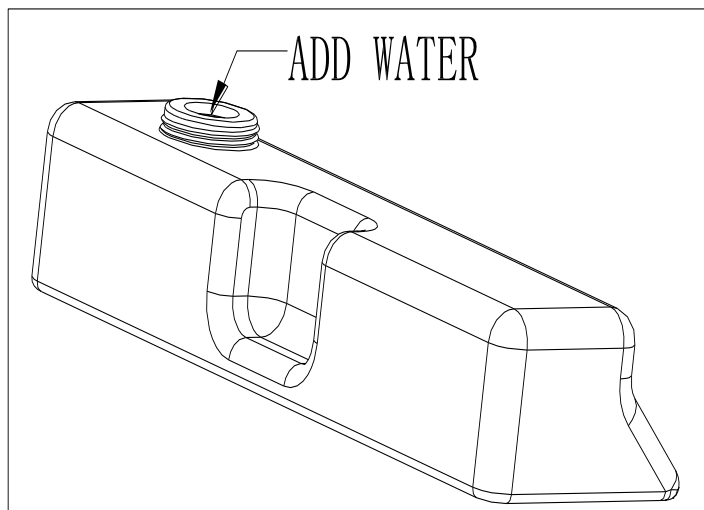
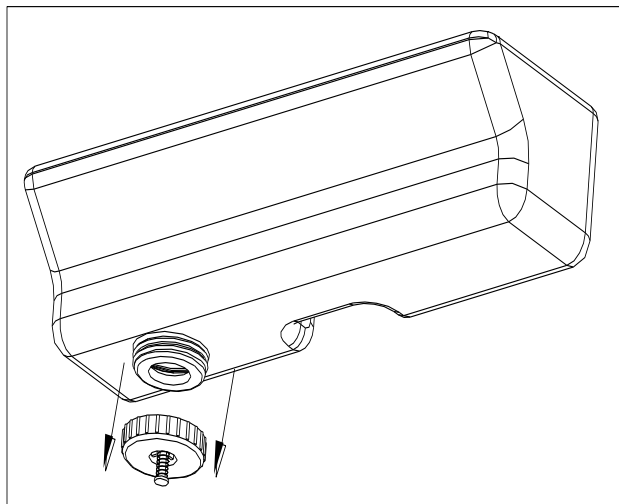
1. Uncover the water tank cover A according to the arrow



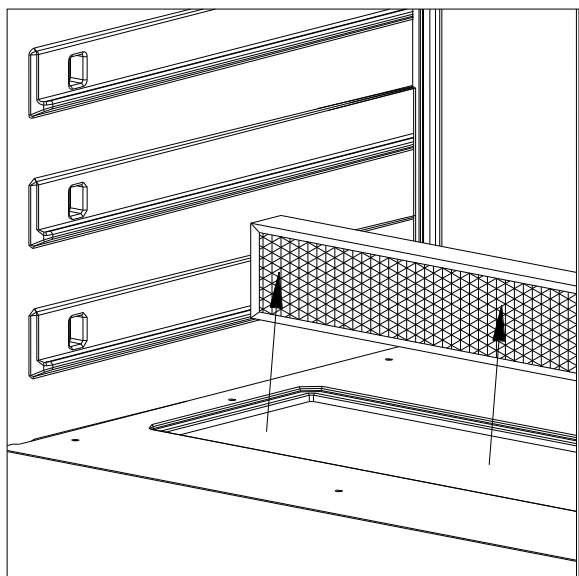
2. After opening the water tank cover, you can see the water tank, take out the water tank according to the arrow direction;



3. Then rotate the water tank cover at the bottom of the water tank. After opening, you can add water. After adding water, put it back into the product, cover the water tank cover, and complete the water adding operation.



4. Replace the absorbent cotton. Take out the water tank assembly and update the absorbent cotton according to the view.

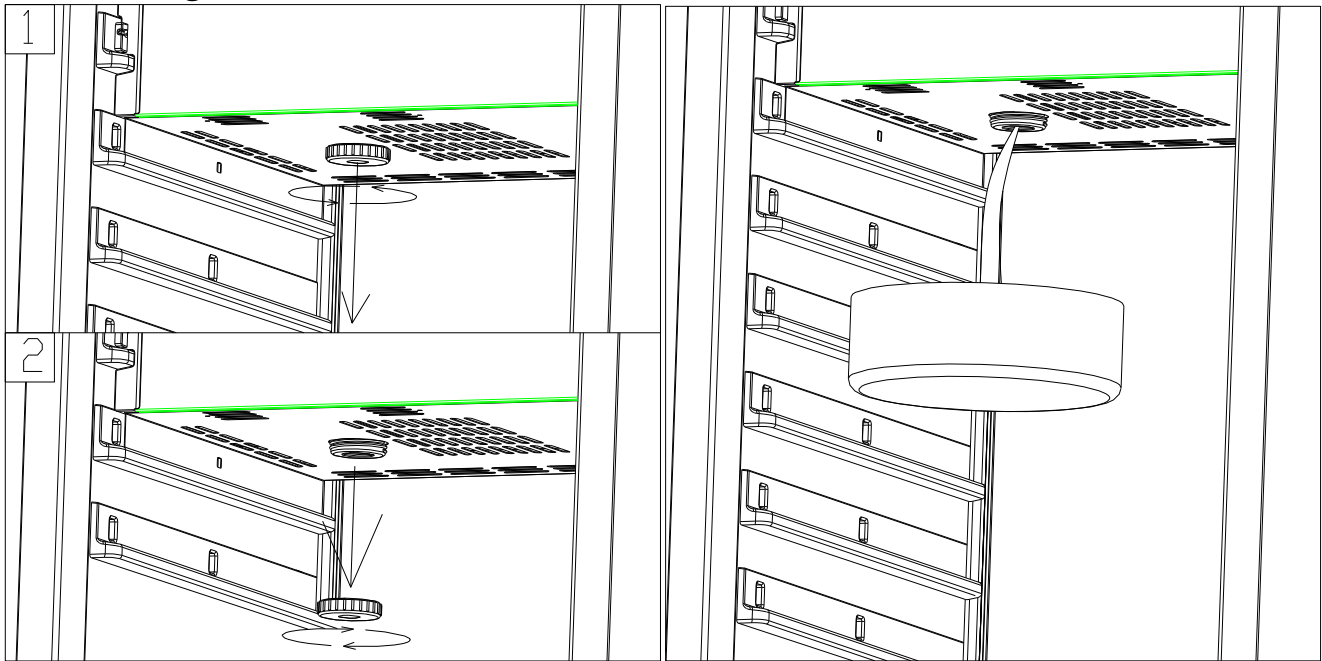


G-GDMA120N/G-GDMA180N automatic water exchange and replacement of absorbent cotton steps

The steps are divided into: 1.2.3 steps

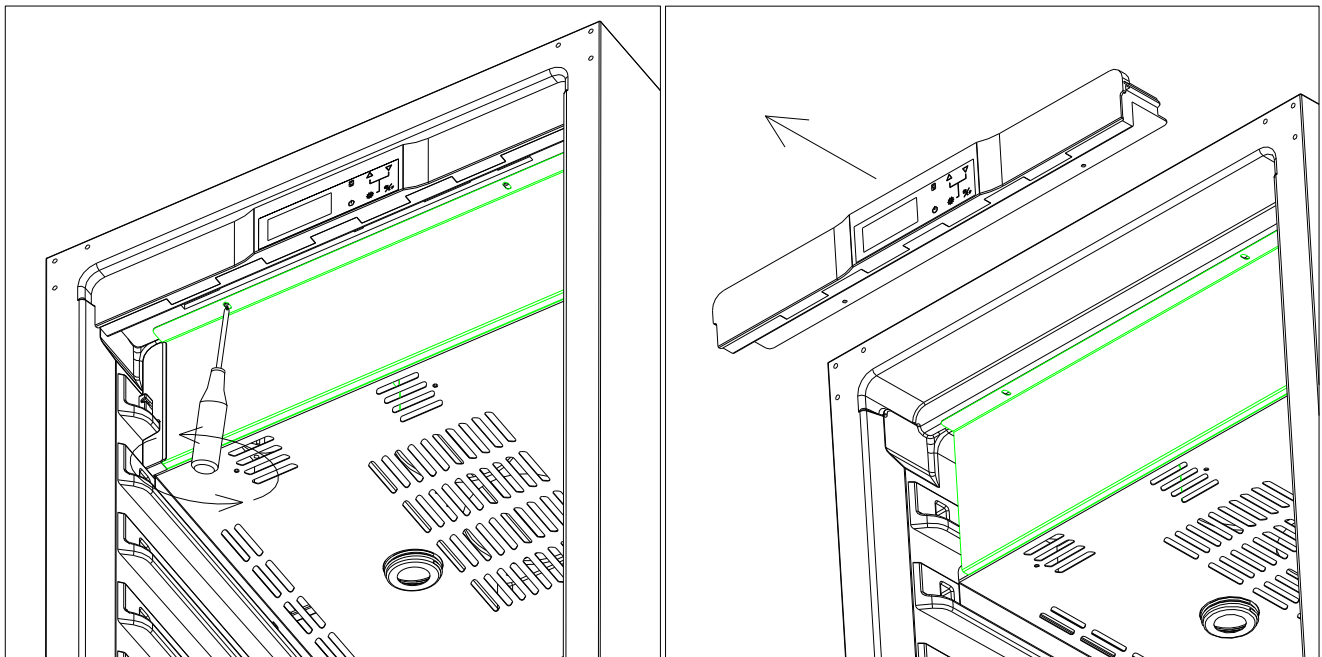
Note: The water source switch of the machine must be turned off before operation!

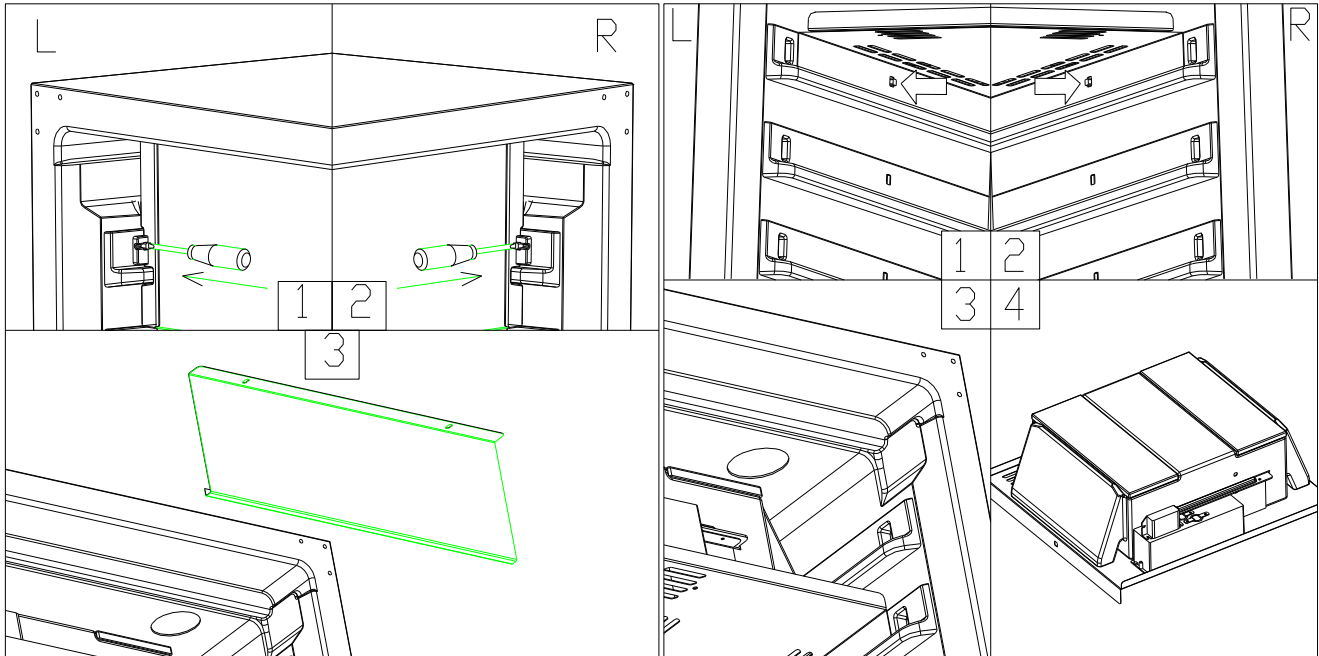
1. Place a 2L water box under the drain, then unscrew the drain cover to drain according to the following view 2



2. Drain cover operation diagram

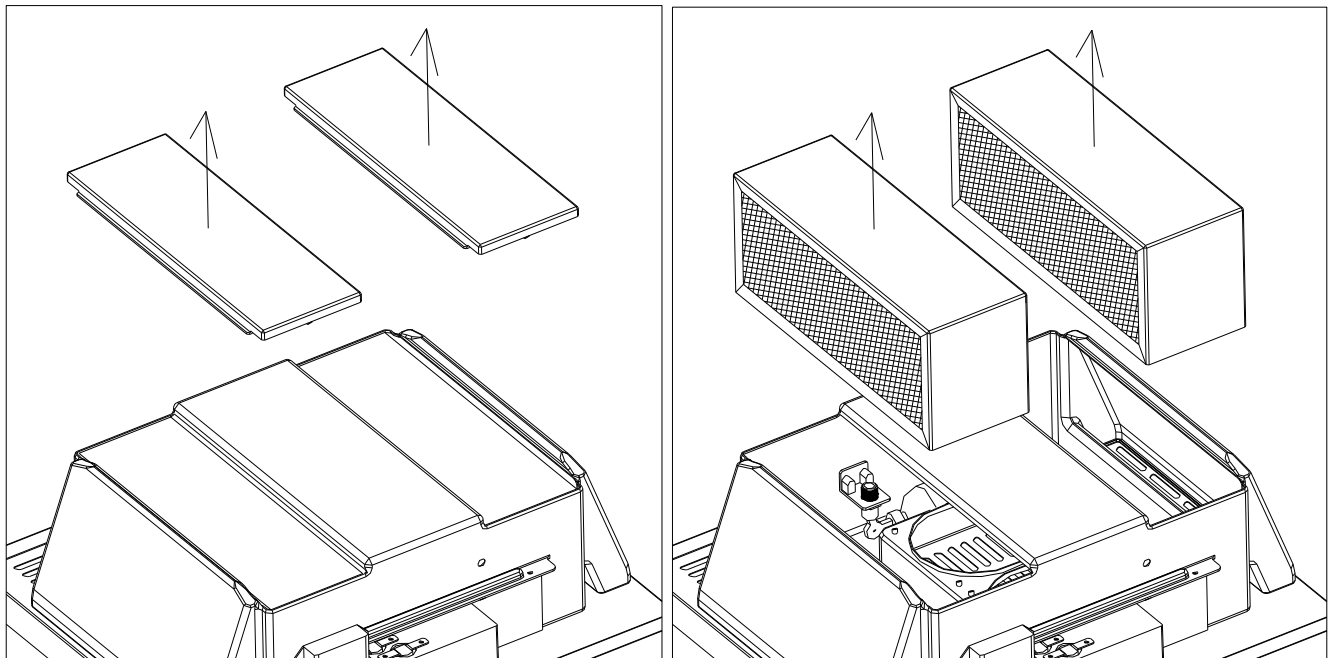
Remove the display board (The digital tube display can be removed.) and the water tank baffle according to the view operation, and unplug the connecting wires and take-overs connected to the fan, water inlet pipe, etc. on the water tank





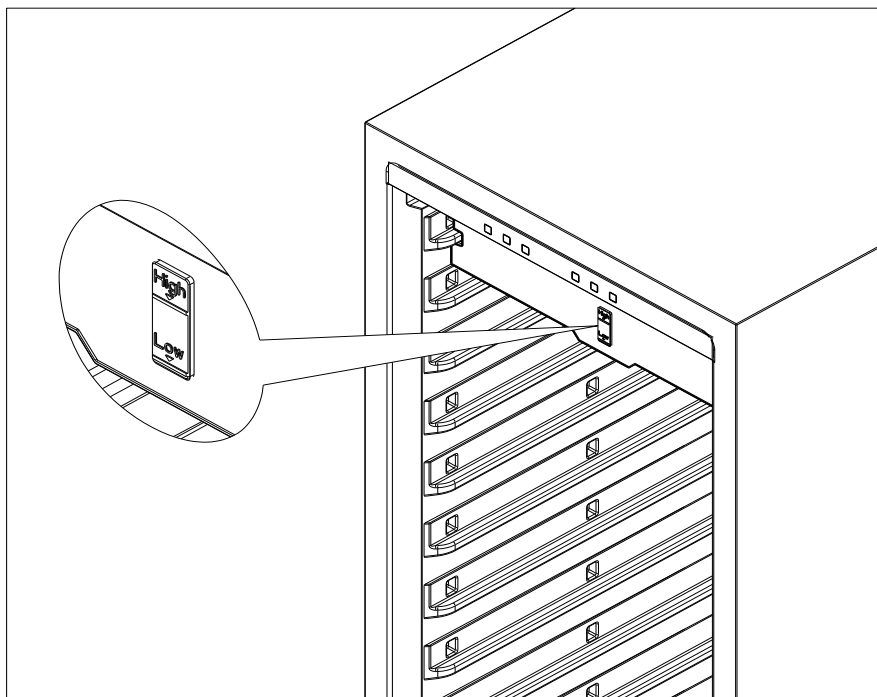
3. Remove the absorbent cotton

Take out the water tank assembly and update the absorbent cotton according to the view

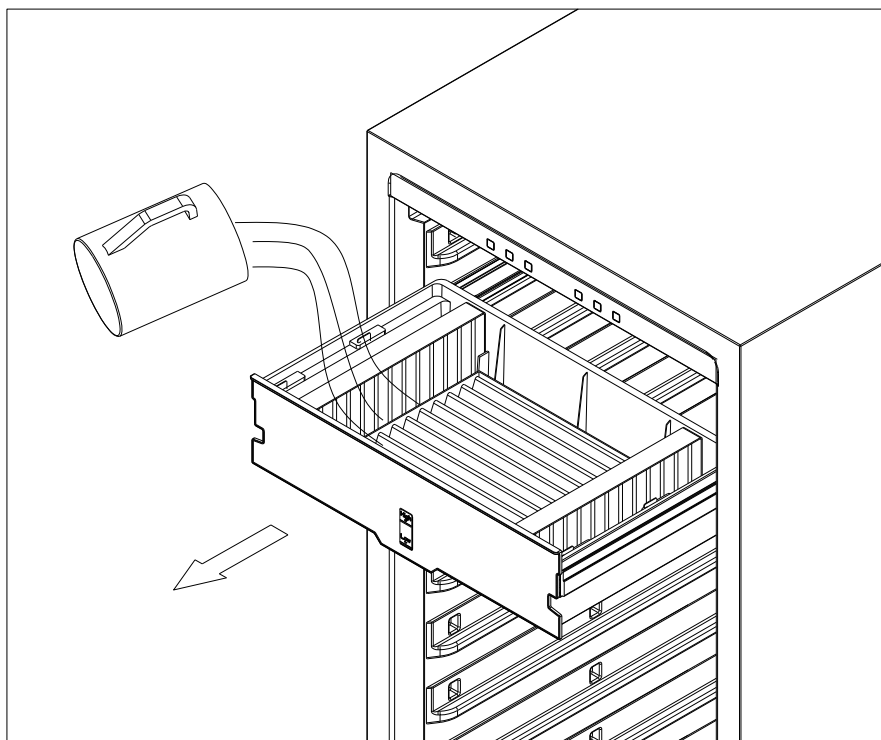


G-GDMA120N/G-GDMA180N manually water exchange and replacement of absorbent cotton steps

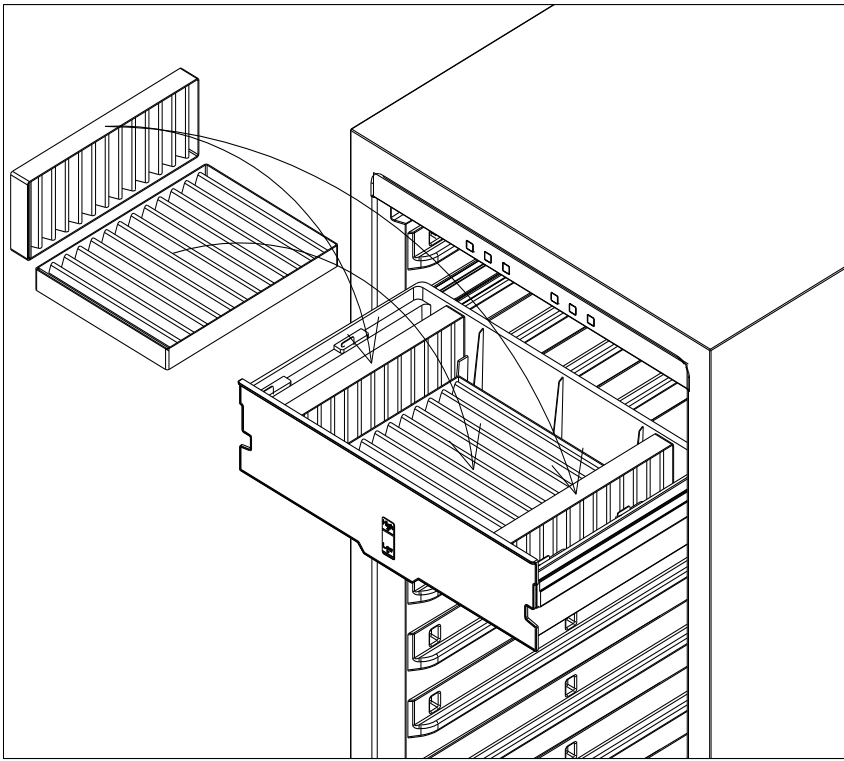
1. Observe the scale window and add water when the water level is lower than the lowest water level scale of the water tank.



2. Gently pull out the water tank from the bottom to the outside, pour distilled water or water without impurities into the water cup, and the water should not exceed the maximum water level scale. After adding water, push the water tank forward (do not push hard to prevent splashing).



3. After pulling out the water tank, replace the humidification filter element as shown in the figure.

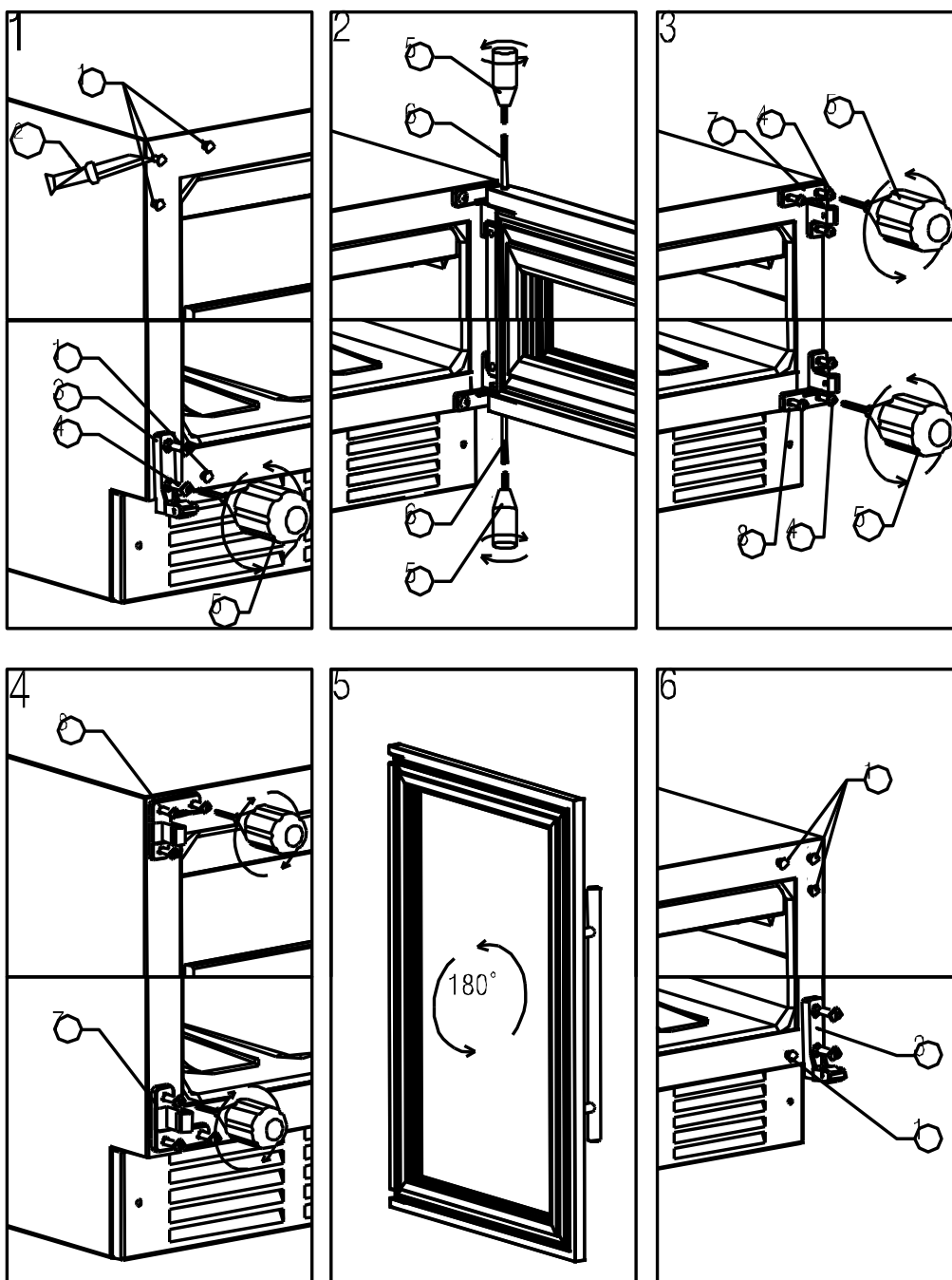


Reversibility of the door

1. Depending on the model and the type of handle of the steak ager, you may need to rotate the door 180 degrees or symmetrically change the direction of the door (according to the product's own configuration)
2. The door may be irreversible depending on the type of handles of the steak ager, or the door may need to be opened and replaced when ordering.

Warning: To avoid accidents during the process of changing the door, we recommend that you get assistance. The glass door is heavy and may cause injury if dropped.

1. To put the cabinet on open operation place, the door opened to the maximum angle
2. Use small knife(2) to take off the decorative nail (1) on opposite side (Drawing 1);
3. Use the inner six angle screwdriver (Tool 5) to disassemble the screws(4) of drop-proof device (3), then remove the drop-proof device .(Drawing 1)
4. Hold the door, use six angle screwdriver (Tool 5) to screw out the door shaft core(6) from the two ends of the top of the door. Take out the door and set aside. (Drawing 2)
5. Discharge the upper and lower door hinge(7)(8) by M5 inner six angle screwdriver (Tool 5) , then to assemble the door hinge on the opposite side. (Drawing 3 and 4)
6. Reverse the door 180 degrees, then Install the door on the opposite side of the cabinet. (Drawing 5)
7. Finally, install the decorative nail and drop-proof device at the opposite side. (Drawing 6)



1. Decorative nail

2. Knife

3. Drop-proof device

4. M5 six angle

5. M5 six angle screwdriver

6. Door spindle core

7. Upper door hinge

8. Lower door hinge

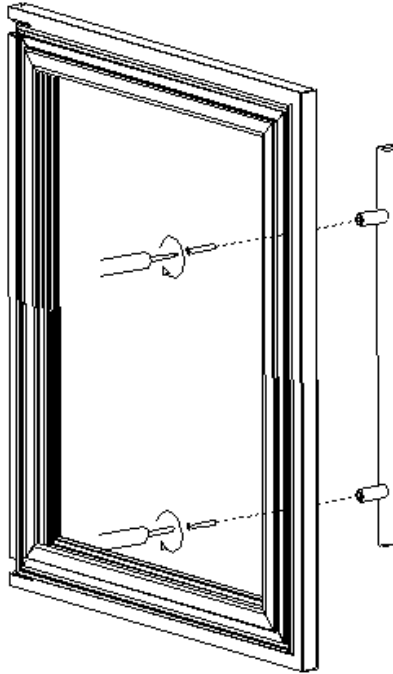
Door timeout alarm:

If the door is open more than 5 minutes, the door alarm system will be on, the LED lights is flickering, prompt to close the door. The alarm lights are cleared automatically after closing the door.

Handle Installation Method

Note: Not all products need to install handles by themselves, please follow the configuration of the actual purchased product.

1. Take out handle from cabinet, then take out 2 pcs screws from accessory bag
2. Pull open door seal from the side of door, then insert screws into the 2 handle holes on side of door, then put the screws alignment the hole of handle , tighten the screws by Phillips screwdriver, then compress the door seal.



If the screws holes of the handle don't match perfectly with the holes of the door ,please use the electric drill to drill the holes of the door a bit big (in surface side) , in order to install the handle perfectly

Meat Quality Recommendation

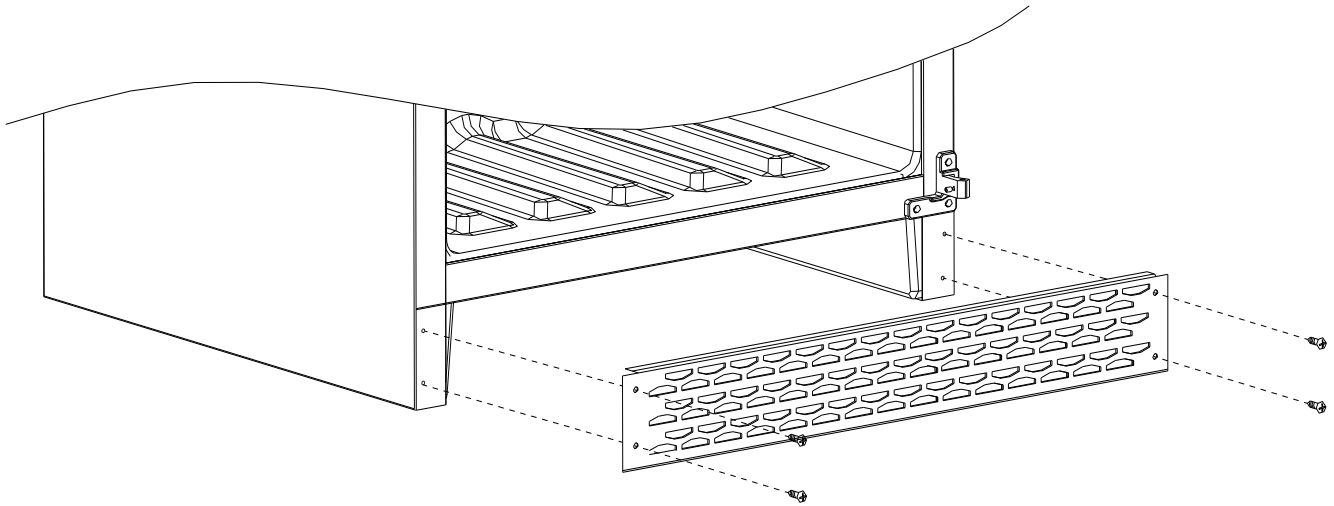
The best meat recognized for Dry aging is rib-eye on the bone. It is always best to purchase from a dealer who sources their meat from a good quality abattoir.

The younger the animal the better the result. It is always recommended to buy a piece of meat that has a good fat content and a high rate of internal marbling. It is advisable to mature the meat on the bone either hanging or in the largest possible joints. The reason for this is to minimize the pure meat exposed to the air, reducing weight loss.

The Dry Aging period is recommended for at least 21 days, only the flavor becomes more intense. Please note: A maturing period of up to 6 weeks is possible. The hygienic handling of food should always be addressed for best results . When the process is complete, the thin crust is trimmed off ready to be de-boned or cut into steaks.

Installation Method of Ventilation Plinth

Note: Not all products need to install the ventilation plinth by themselves, please follow the configuration of the actual purchased product.



1. Take the front ventilation plinth out of the product and take out 4 screws from the accessory bag
2. Open the door, align the ventilation plinth with the four screw holes at the bottom of the cabinet, and tighten the screws with a Phillips screwdriver

Operation Anomalies

Ensure that there is power to the electrical supply plug by connecting another electrical appliance to it. Check fuse, if any. Make sure that the door is closed properly.

If your Steak Ager appears to be malfunctioning, unplug it and contact your after sales service. Any intervention on the cold circuit should be performed by a refrigeration technician who should carry out an inspection of the circuit sealing system. Similarly, any intervention on the electrical circuit should be performed by a qualified electrician.

Note: Any intervention performed by a non- authorized technician We will lead to the warranty being considered as null and void.

Power Failures

In the event of a power interruption, all previous temperature settings are automatically preservation and it will revert to a preset temperature setting. (See preset chart)

Most power failures are corrected within a short period of time. An hour or two's loss of power will not affect Steak Ager's temperatures. To avoid sudden change of temperature while the power is off, you should avoid opening the door. For longer period of power failure, do take steps to protect your meat or food.

Irrespective of the cause, if you notice either abnormal temperature or humidity levels inside your Steak Ager, be reassured that only long and frequent exposure to these abnormal conditions can cause a detrimental effect on your meat or food.

Before disposal of the appliance.

1. Disconnect the main plug from the main socket.
2. Cut off the main cable and discard it.

	Correct disposal of this product
	This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

Trouble Shooting Guide

Common problems may easily be solved, saving you the cost of a possible service call. Please read carefully the instruction manual and revert to troubleshooting guide chart.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Steak Ager does not operate.	Not plugged in. The appliance is turned off. The circuit breaker tripped or the fuse is broken.
Steak Ager is not cold enough.	Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is opened too often. The door is not closed completely. The door gasket does not seal properly.
Turns on and off frequently.	The temperature in the cabinet is higher than conventional The door is opened too often. Storage overload in the cabinet The door is not closed completely. The temperature is not set correctly. The door gasket does not seal properly.
The light does not work.	Not plugged in. The circuit breaker tripped or a blown fuse. The light is damaged. The light is "OFF".
Vibrations.	Please check whether the steak ager is on level ground
The Steak Ager seems to make too much noise.	The rattling noise may come from the flow of the refrigerant, which is normal. As each cycle ends, you may hear gurgling sounds caused by the flow of refrigerant in your Steak Ager. Contraction and expansion of the inside walls may cause popping and crackling noises. The Steak Ager is not level.
The door will not close properly.	The Steak Ager is not level. The door was reversed and not properly installed. The gasket is faulty. (magnet or rubber is spoiled) The shelves are out of position.



forcar[®]
REFRIGERATION

Armoire de séchage - Viande

Mode d'emploi

MODÈLE

G-GDMA46N

G-GDMA120N

G-GDMA180N

ATTENTION

Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Certains modèles ne sont disponibles que dans des pays spécifiques.

Nous n'offrons aucune garantie pour notre Armoire de Séchage s'il est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été spécifiquement conçu. Nous ne sommes pas responsables de la détérioration ou des dommages causés à la viande ou à tout autre contenu, qu'ils soient accessoires ou consécutifs à d'éventuels défauts de l'Armoire de Séchage. La garantie s'applique uniquement au Armoire de Séchage et non à son contenu.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne donnez pas l'emballage et ses pièces aux enfants. Le pliage du carton et du film plastique peut présenter un risque d'étouffement !

Armoire de Séchage avec serrure de porte : gardez la clé hors de portée des enfants !

Cet appareil ne convient que pour la réfrigération de viande ou d'aliments dans un environnement commercial ou similaire.

Tout autre type d'utilisation est interdit. Toute utilisation abusive de l'appareil peut endommager les produits stockés ou les détériorer. En outre, l'appareil n'est pas adapté à une utilisation dans des zones dangereuses.

Ne stockez pas dans cet appareil des substances explosives telles que des bombes aérosols contenant un gaz propulseur inflammable.

Avis de fonctionnement

1. Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne sont pas autorisés à prendre ou à déposer des objets dans l'Armoire de Séchage.
2. L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans l'Armoire de Séchage.

3. Nettoyez régulièrement l'appareil pour que le réservoir d'eau reste propre et pour éviter toute contamination des aliments.
4. Avant de mettre l'Armoire de Séchage sous tension, nettoyez le réservoir d'eau ; il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eau tous les 5 jours.
5. L'Armoire de Séchage n'est pas adapté à la conservation d'aliments congelés.
6. Si l'Armoire de Séchage reste vide pendant une longue période, veuillez arrêter l'appareil, le dégivrer, le nettoyer, le sécher et laisser la porte ouverte afin d'éviter que le réfrigérant ne moisisse à l'intérieur de l'appareil.
7. S'il y a deux ou plusieurs sortes de viande différentes, emballez les aliments dans un sachet avant de les placer dans l'Armoire de Séchage afin d'éviter toute contamination due au contact entre les deux sortes de viande. Ce produit ne convient qu'au porc et au bœuf, les autres viandes ne sont pas autorisées.
8. Si du liquide s'écoule de la viande, il faut l'emballer dans un sac pour éviter que la structure du produit ne soit pas facile à nettoyer.

Modèle climatique

Le modèle climatique est la température ambiante dans laquelle vous pouvez utiliser l'appareil pour maximiser la fonction de refroidissement.

Une température ambiante plus basse ou plus élevée peut influencer les performances de l'appareil, entraînant des fluctuations de température et l'impossibilité d'atteindre la température souhaitée.

32°C±2°C pour les appareils de classe climatique 0,1,2,3,4, 6 ou 8 ;

43°C±2°C pour les appareils de classe climatique 5 ou 7.

Le produit ne doit être utilisé qu'à la température ambiante spécifiée.

Instructions et avertissements de sécurité

1. Pour éviter de blesser ou d'endommager L'armoire de Séchage, il est conseillé de déballer l'appareil à deux ou plusieurs personnes.
2. Si le produit est endommagé pendant le transport, veuillez contacter le fournisseur immédiatement avant de l'utiliser.
3. Tous les emballages doivent être enlevés avant l'utilisation afin d'éviter une mauvaise mise à la terre ou une augmentation du bruit. Afin d'assurer la stabilité de l'Armoire de Séchage, veuillez ajuster les pieds de l'appareil en fonction de l'emplacement du sol.

4. La conception du produit est verticale, et il faut maintenir une ventilation adéquate à l'arrière de l'Armoire de Séchage lorsqu'il est placé, afin de faciliter la dissipation de la chaleur.
5. Produit intégré pour éliminer les obstacles environnants et maintenir la circulation de l'air.
6. Les quatre pieds de l'armoire sont réglables. Il est recommandé de régler la hauteur des deux pieds arrière de l'armoire au maximum, puis de régler les deux pieds avant de l'armoire pour atteindre l'équilibre. Lors du réglage de la hauteur, l'appareil doit être vide.
7. Les LED ne servent qu'à l'éclairage intérieur du produit, pas à l'éclairage de la salle.
8. Lorsque l'appareil est encastré, laisser le socle d'aération ouvert.
9. Lorsque l'Armoire de séchage n'est pas utilisée pendant une longue période, veuillez à vider son contenu et à le nettoyer à l'eau afin de préserver la propreté de l'ensemble de l'appareil.
10. En plus de la méthode recommandée par le fabricant, aucun équipement mécanique ou autre méthode ne doit être utilisé pour accélérer le processus de décongélation (comme souffler, creuser, etc.).
11. Ne pas endommager la tuyauterie de réfrigération.
12. À l'exception du type recommandé par le fabricant, les appareils électriques ne doivent pas être utilisés dans le local de stockage des aliments.
13. Ne pas stocker d'explosifs dans l'Armoire de Séchage, tels que des sprays favorisant la combustion.
14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, le personnel professionnel autorisé non original ou le personnel avec des licences professionnelles ne peut pas réparer ou remplacer le produit, veuillez contacter le fournisseur immédiatement.

Danger

1. Faites attention au risque que les enfants soient piégés dans le coffre.
2. Ne laissez pas les enfants utiliser le produit seuls.
3. Ne pas utiliser d'appareils électriques (tels que chauffage, machine à glaçons, etc.) à l'intérieur du produit.
4. Ne pas placer d'appareils électriques ou d'objets lourds sur le produit.
5. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il n'est pas vide, car cela pourrait le déformer.

6. Veuillez installer le produit dans un endroit où la prise de courant est accessible et où le compresseur ne peut pas être touché.
7. Si le cordon d'alimentation ou la lampe sont endommagés, il est interdit d'utiliser l'électricité afin d'éviter tout danger.
8. En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation principale, retirez la fiche, ne tirez pas sur le câble, éteignez-le ou retirez le fusible.
9. Il est interdit d'utiliser des sprays inflammables à proximité de l'appareil.
10. Il est interdit d'endommager la tuyauterie de réfrigération. Si le réfrigérant présent dans la tuyauterie éclabousse les yeux, il provoque des blessures graves.
11. Ne pas utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil, car les liquides inflammables et la vapeur qui s'en dégage présentent un risque d'incendie et d'explosion.
12. ATTENTION -Lorsque vous placez l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou endommagé.
13. ATTENTION - Ne placez pas de prises de courant multiples ou de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
14. ATTENTION - Le réfrigérant et le gaz de soufflage de l'isolation sont inflammables. Lorsque vous vous débarrassez de l'appareil, ne le faites que dans un centre d'élimination des déchets agréé. N'exposez pas l'appareil à une flamme.
15. ATTENTION : Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'accueil.
16. ATTENTION : Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
17. ATTENTION : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
18. ATTENTION : Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments/de la glace, sauf s'ils sont du type recommandé par le fabricant.

Afin d'éviter tout danger, il est interdit au personnel non professionnel autorisé d'origine ou au personnel détenteur d'une licence professionnelle de réparer ou de remplacer le produit.

Conseils pour l'élimination des déchets

1. L'emballage protège l'appareil contre les dommages causés par le transport. Tous les matériaux utilisés sont respectueux de l'environnement et peuvent être réutilisés. Aidez-nous : Éliminez l'emballage conformément aux exigences de protection de l'environnement.
2. Pour connaître les circuits actuels d'élimination des déchets, veuillez consulter votre distributeur professionnel ou l'agence gouvernementale locale.
3. Si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, procédez comme suit : Retirer la porte en verre, Retirer l'étagère pour empêcher les enfants de grimper, Retirer le joint de la porte, pour éviter les accidents lorsque les enfants entrent pour jouer.
4. Étant donné que cet appareil utilise des réfrigérants et des matériaux d'isolation thermique inflammables, vous devez éviter d'endommager la tuyauterie de réfrigération lorsque vous mettez l'appareil au rebut ; tenez-le à l'écart du feu et confiez-le à une entreprise de recyclage qualifiée pour sa mise au rebut.

L'emplacement choisi pour votre Armoire de Séchage devrait :

1. Ne pas être encombré et être bien ventilé ;
2. Être éloigné de toute source de chaleur et de la lumière directe du soleil ;
3. Ne pas être trop humide (buanderie, garde-manger, salle de bain, etc.) ;
4. Avoir un sol plat ;
5. Disposer d'une alimentation électrique standard et fiable (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre), il n'est PAS recommandé d'utiliser une multiprise ou une rallonge ;
6. Disposer d'une prise électrique équipée d'un dispositif de protection contre les surtensions ;
7. Ne pas s'approcher du four à micro-ondes. Certains fours à micro-ondes n'ont pas de protection contre les interférences d'ondes. Lorsqu'ils sont placés à moins d'un mètre de l'Armoire de Séchage, ils peuvent affecter le fonctionnement de l'Armoire de Séchage.

Instructions pour la mise à la terre :

Lors de l'installation de l'appareil, il faut connecter le fil de mise à la terre. Veuillez utiliser correctement la prise de terre afin d'éviter toute fuite du fil et de réduire le risque de choc électrique. L'Armoire de Séchage est équipé d'un cordon d'alimentation avec mise à la terre. Une mauvaise installation de la mise à la terre peut provoquer un choc électrique. Si vous avez

des questions concernant l'installation de la mise à la terre, veuillez consulter un électricien professionnel ou le personnel d'entretien.

Remarque : Si la région est fréquemment frappée par la foudre, il est recommandé d'utiliser un protecteur de courant.

R600a Attention :

Pour votre sécurité, respectez les recommandations suivantes.

1. Cet appareil contient une petite quantité de réfrigérant R600a qui est respectueux de l'environnement, mais inflammable. Il n'endommage pas la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre.
2. Pendant le transport et l'installation, n'endommagez pas la tuyauterie du système de réfrigération. Le réfrigérant injecté peut provoquer des lésions oculaires ou une combustion spontanée.
3. En cas d'accident, il convient de couper immédiatement l'alimentation électrique de l'équipement et d'éviter tout contact avec des flammes nues ou des éléments susceptibles de produire des étincelles.
4. L'espace pour placer le produit doit être tel que chaque 8g de réfrigérant nécessite plus de 1m³ d'espace, et le contenu en réfrigérant de l'équipement est indiqué sur l'étiquette.
5. Si vous avez des besoins ou des suggestions, veuillez en informer le service clientèle.
6. Attention : Afin d'éviter le danger causé par des appareils instables, les réparations doivent être effectuées conformément aux instructions.
7. Le symbole  indique que le réfrigérant est inflammable !
Attention : Risque d'incendie ou d'inflammabilité !

Attention:

Lorsque l'Armoire de Séchage est à l'état "OFF" :

- Veuillez retirer tous les produits de l'appareil ;
- Veuillez à ce que l'Armoire de Séchage reste propre.

Attendez 24 heures avant de mettre l'Armoire de Séchage en marche. Pendant cette période, il est recommandé de laisser la porte ouverte afin d'éliminer les odeurs résiduelles.

Avant de charger et de brancher l'Armoire de Séchage

Recommandations:

L'Armoire de Séchage doit être installé à une température ambiante appropriée (voir la fin du manuel d'utilisation). Si la température est supérieure ou inférieure à la plage de température ambiante, cela affectera les fluctuations de température et ne permettra pas d'atteindre les performances de refroidissement.

Installation de votre Armoire de Séchage

Déballez et retirez toutes les protections et bandes adhésives de l'emballage autour et à l'intérieur de l'Armoire de Séchage.

L'Armoire de Séchage doit être positionnée de manière à ce que la prise soit accessible. Débranchez le cordon d'alimentation. Déplacez votre Armoire de Séchage à son emplacement définitif. L'Armoire de Séchage doit être installée dans un endroit approprié où le compresseur ne sera pas soumis à un contact physique.

Mise à niveau de l'Armoire de Séchage: L'Armoire de Séchage doit être mise à niveau AVANT de la charger.

Votre Armoire de Séchage est équipée de 4 pieds réglables pour faciliter la mise à niveau. Nous recommandons de serrer les pieds arrière au maximum et d'ajuster les pieds avant pour mettre l'Armoire de Séchage à niveau.

**INSTRUCTIONS DE MONTAGE POUR ARMOIRE DE SÉCHAGE ENCASTRÉE :
VENTILATION FRONTALE SEULEMENT ARMOIRE DE SÉCHAGE.**



Étapes d'utilisation

1. Avant d'utiliser le produit, il est recommandé de nettoyer l'intérieur du réfrigérateur (armoire à viande) avec de l'eau et de laisser la porte ouverte pendant plus de 24 heures afin d'éliminer l'odeur résiduelle dans l'appareil.
2. Réglez la température et l'humidité à 1 °C et 82 % d'humidité, ce qui est la meilleure température pour la viande de bœuf et de porc cuite.
3. La viande doit être fraîche, au maximum 5 jours après l'abattage.
4. Nous recommandons la meilleure viande de bœuf cuite : utilisez de la viande de bœuf jeune, grasse et marbrée.
5. Suspendez la pièce de viande entière sur la grille ou placez les morceaux coupés sur l'étagère.

Guide d'installation

1. Les armoires de séchage "encastrées" sont à ventilation frontale mais ne sont pas conçues pour être entièrement intégrées derrière une porte de menuiserie.
2. Veuillez suivre le schéma d'installation lors de l'installation d'une armoire de séchage encastrée. Les dimensions de l'armoire ne doivent pas être inférieures aux dimensions minimales d'installation.
3. Les Armoires de Séchage encastrées aspirent l'air par la droite du cadre de ventilation et l'expulsent par la gauche du cadre de ventilation sous la porte d'entrée.
4. Les Armoires de Séchage " intégrées " ont un interrupteur d'alimentation situé sur le panneau de commande, de sorte que l'emplacement du point d'alimentation n'est pas critique.
5. L'Armoire de Séchage nécessite une prise de courant standard de 240 volts/10 ampères. (Ou selon les spécifications des différents pays).
6. Le cordon d'alimentation mesure 2,0 m de long et est fixé sur le côté droit, à l'arrière, lorsque l'on regarde l'avant de l'armoire.
7. Comme la plupart des appareils actuels, l'Armoire de Séchage comporte des composants électroniques sensibles qui peuvent être endommagés par la foudre et les pannes d'électricité. Il est donc conseillé d'utiliser un dispositif de protection contre les surtensions afin d'éviter les problèmes de ce type.
8. L'Armoire de Séchage encastrée doit être munie d'une bouche d'aération sur la porte lorsqu'une porte en bois est installée.

Dans les zones à climat chaud, un aérateur ou une grille d'une taille minimale de 200 mm x 40 mm DOIT être découpé à l'arrière ou en haut de chaque côté de la paroi, pour permettre à l'air frais de s'écouler dans l'espace de 30 mm situé à l'arrière de l'armoire.

Cet aérateur ou cette grille ne doit pas être ouvert du même côté que d'autres appareils tels que des fours ou dans un endroit fermé et sans accès à de l'air frais. Le non-respect des spécifications ci-dessus peut entraîner l'annulation de la GARANTIE.

Plans d'installation pour l'Armoire de Séchage encastré

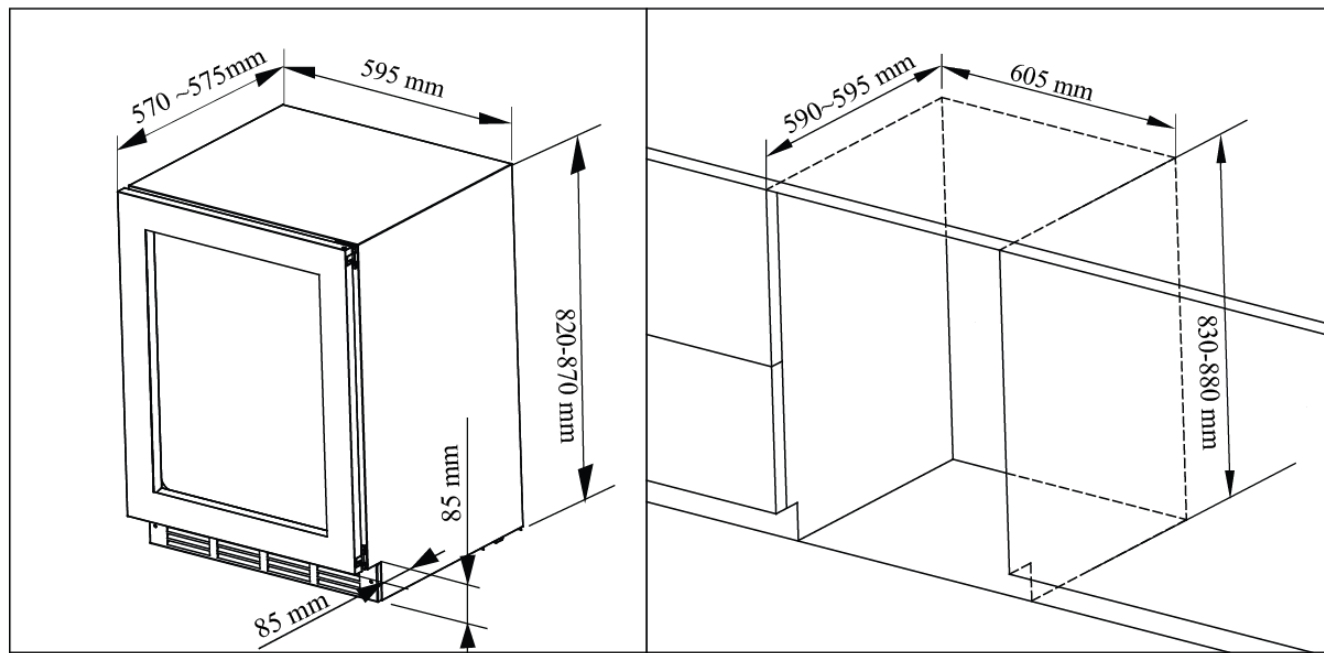
Les G-GDMA46N/G-GDMA12N/G-GDMA180N peuvent être installés de manière autonome ou intégrés.

Pour les dimensions d'installation spécifiques, veuillez vous référer au diagramme d'installation intégré suivant.

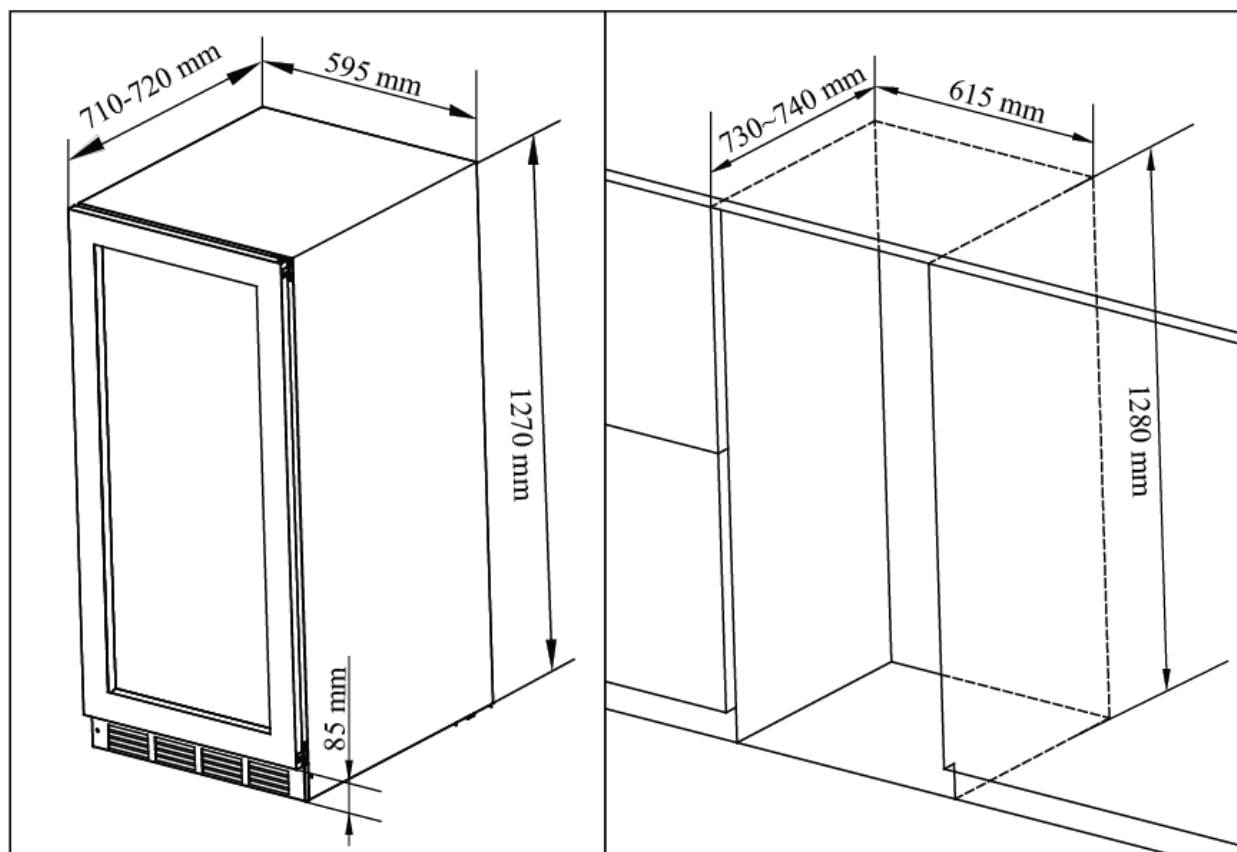
Remarque : L'appareil doit être placé de manière à ce que la prise soit accessible une fois installée.

Plans d'encombrement :

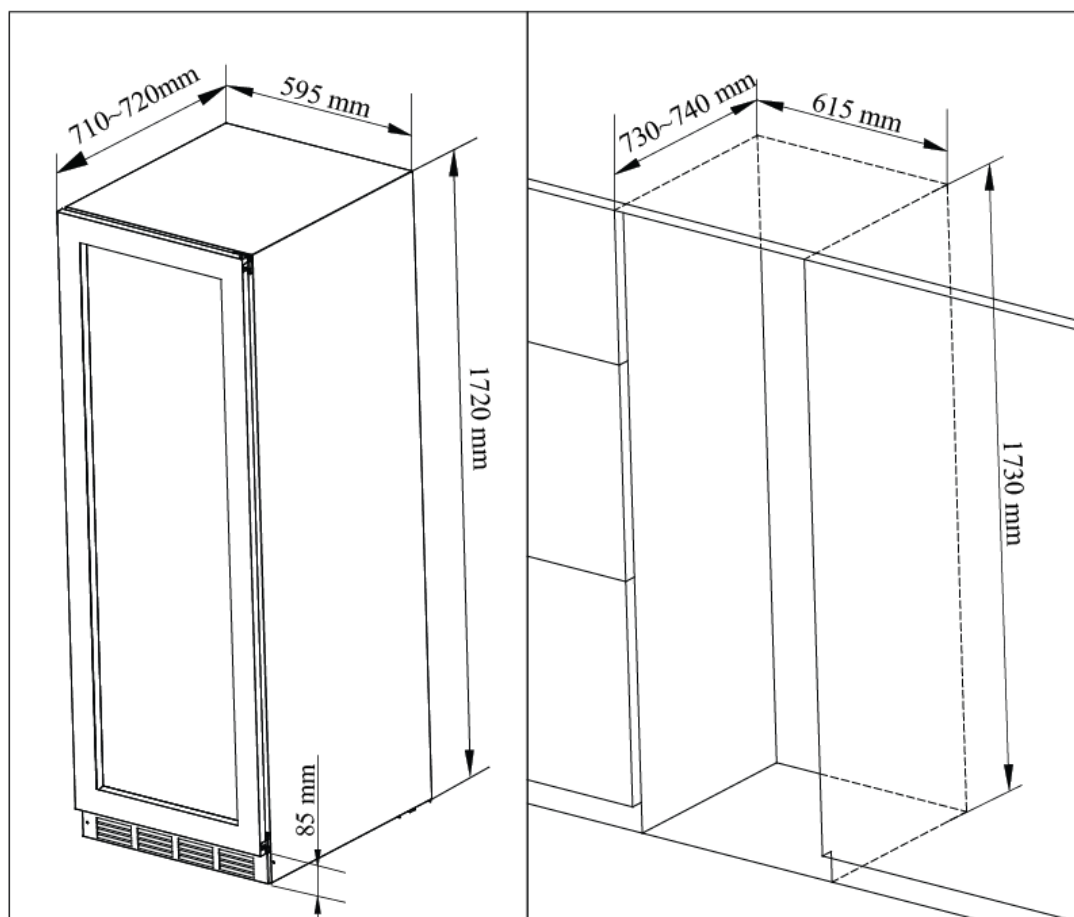
G-GDMA46N



G-GDMA120N

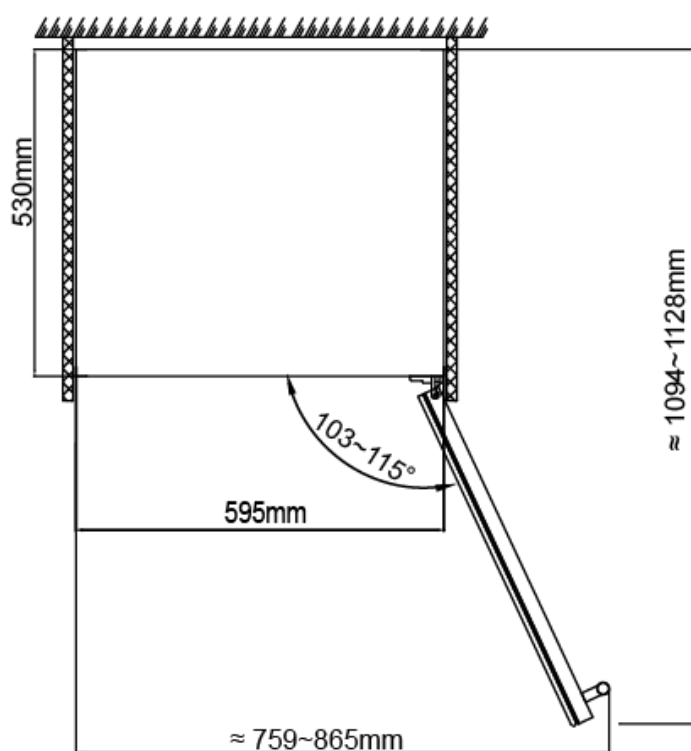


G-GDMA180N

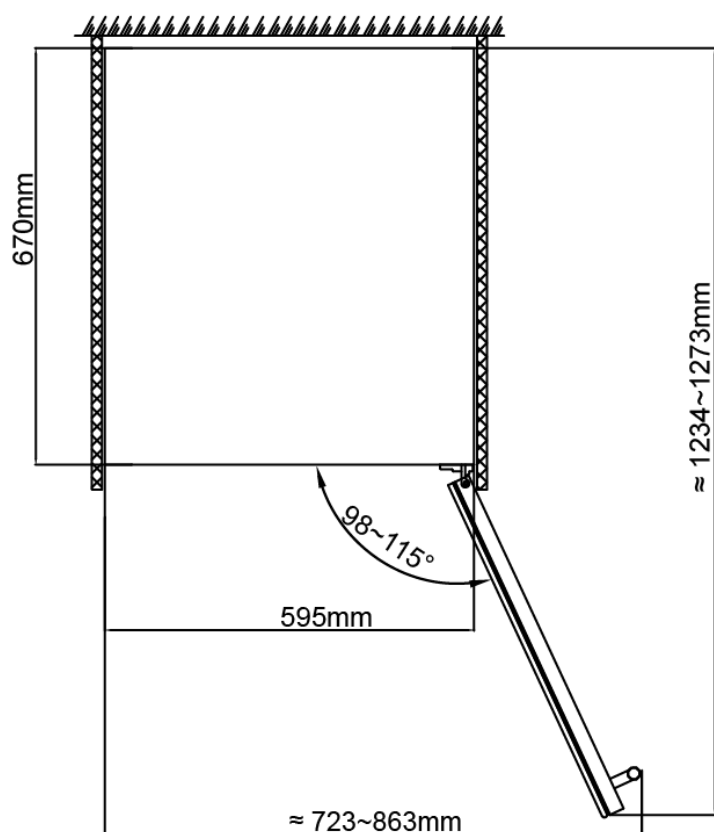


Dessins des dimensions de l'angle ouvert

G-GDMA46N

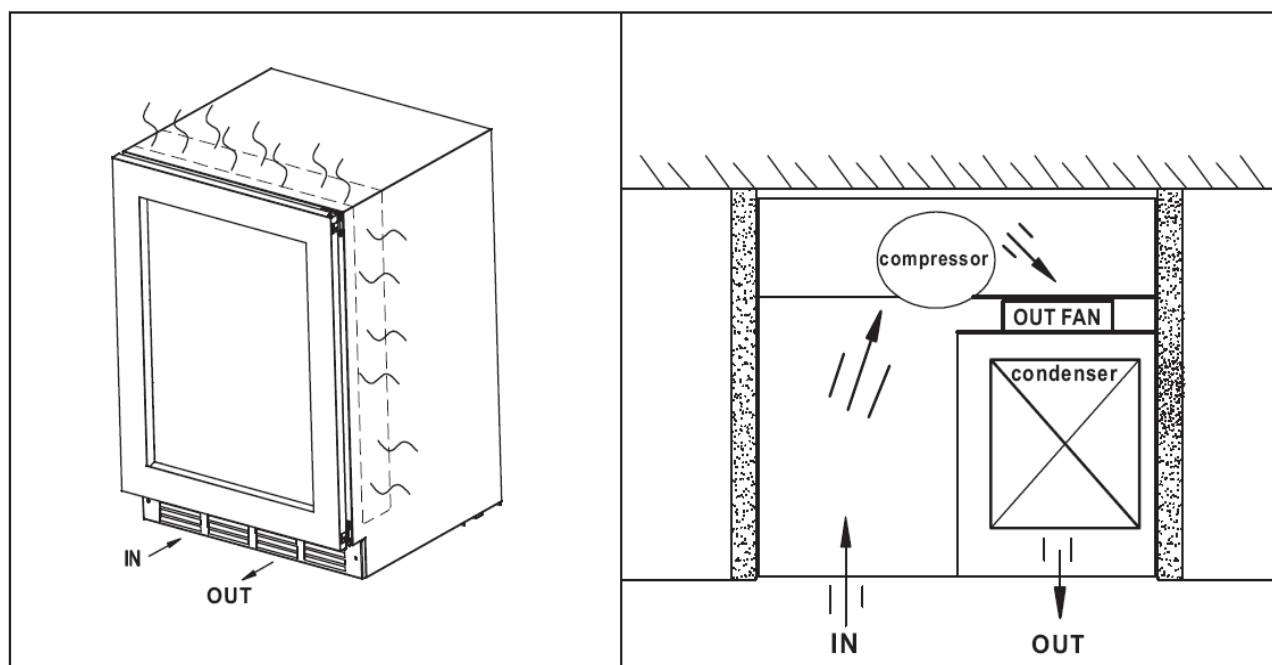


G-GDMA120N, G-GDMA180N



Description du système de radiateurs

Les modèles G-GDMA46N, G-GDMA120N, G-GDMA180N utilisent un tube anti-buée latéral et un système de refroidissement indépendant.



Allumez votre Armoire de Séchage

1. La tension et la fréquence admissibles sont indiquées sur la plaque signalétique. La prise doit être correctement mise à la terre et protégée par un fusible.
2. La prise ne doit pas se trouver directement derrière l'Armoire de Séchage et doit être facilement accessible.
3. Ne pas utiliser de câbles ou de prises de rallonge pour raccorder l'Armoire de Séchage.
4. Ne pas utiliser d'onduleurs autonomes ou de prises à économie d'énergie, sinon le système de contrôle électronique risque d'être endommagé.
5. Ne pas regarder directement la source lumineuse de près, cela blesserait les yeux.
6. Branchez et allumez la cellule en appuyant sur le bouton d'alimentation pendant quelques secondes.

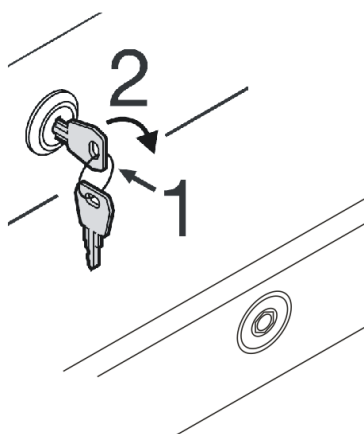
Lors de la première utilisation de l'Armoire de Séchage (ou du redémarrage de l'Armoire de Séchage après une longue période d'arrêt), il y aura un écart de quelques degrés entre la température que vous avez sélectionnée et celle indiquée sur l'afficheur LED. Ceci est normal et est dû à la durée du temps d'activation. Une fois que l'Armoire de Séchage aura fonctionné pendant quelques heures, tout se stabilisera.

Important : Si l'appareil est débranché, s'il y a une coupure de courant ou s'il est éteint, attendez 3 à 5 minutes avant de le redémarrer. L'Armoire de Séchage ne démarrera pas si vous essayez de la redémarrer avant ce délai.

Verrouillage de sécurité

L'appareil est équipé d'un dispositif de verrouillage (ce n'est pas le cas de tous les produits, veuillez configurer le dispositif en fonction du produit).

Comme indiqué sur la figure, tourner de 90°, déverrouiller dans le sens de la figure 2, inverser de 90° à partir de 2, et verrouiller le verrou de sécurité dans le sens de la figure 1.



Bruits de fonctionnement

1. Pour atteindre les températures souhaitées, notre Armoire de Séchage, comme tous les produits fonctionnant avec des compresseurs et des ventilateurs, peut produire les types de bruits suivants. Ces bruits sont normaux et peuvent se produire comme suit :
2. Gargouillis - causé par la circulation du réfrigérant dans les serpentins de l'appareil.
3. Bruits de craquement et de claquement - résultant de la contraction et de l'expansion du gaz réfrigérant pour produire du froid.
4. Bruit de fonctionnement du ventilateur - pour faire circuler l'air à l'intérieur de l'armoire de séchage.
5. Son "Pa Pa" - son de démarrage de l'électrovanne
6. Son "grésillement" : Il est causé par l'écoulement du réfrigérant dans la canalisation après l'ouverture de l'électrovanne du système.

La perception du bruit par un individu est directement liée à l'environnement dans lequel se trouve l'Armoire de Séchage, ainsi qu'au type spécifique de modèles. Nos Armoires de Séchage sont conformes aux normes internationales pour ce type d'appareil. Nous ferons toujours tout notre possible pour satisfaire nos clients, mais nous ne reprendrons pas possession des marchandises en raison de plaintes basées sur des bruits de fonctionnement normaux.

Conseils pour le démarrage

1. Nettoyer l'intérieur de l'Armoire de Séchage avec un désinfectant qui ne doit pas être agressif.
2. En cas de commande : déballez les blocs de sel et retirez le papier d'aluminium. Mettez les blocs de sel dans le bac en acier inoxydable et placez le bac au fond de l'armoire. Vérifiez tous les 2 ou 3 jours s'il reste de l'eau sur les blocs de sel, si c'est le cas, enlevez l'eau.
3. La température et l'humidité sont déjà réglées sur 1°C et 85% d'humidité, ce qui est le réglage parfait pour le vieillissement à sec du bœuf et du porc.
4. La viande pour le vieillissement à sec doit être fraîche, l'idéal serait max. 5 jours après l'abattage. Même la viande mûrie sous vide peut être utilisée, mais pour un maximum de 14 jours (veuillez retirer le film).
5. Notre recommandation pour la meilleure maturation à sec de la viande de bœuf : utiliser de la viande d'une jeune vache avec une couverture de graisse ordinaire et un bon persillage.

6. Suspendez le dos complet sur les crochets de votre Armoire de Séchage ou placez les morceaux individuels sur les étagères.
7. Capacité de charge : max. 2 demi-longes sur l'os d'une longueur de 0,5 m. Vous aurez donc besoin de 2 crochets.
8. Capacité de charge avec étagères : max. 20 kg de pièces individuelles ou de découpes peuvent être placées sur les étagères.
9. Lors de la maturation de morceaux individuels sur les étagères, veillez à ce que la couche de graisse protectrice empêche un gaspillage trop important et, si possible, laissez maturer le morceau sur l'os. La taille idéale est d'environ 2 à 4 kg par morceau.
10. Veuillez porter des gants de protection à chaque contact avec la viande, ne touchez pas la viande sans gants !
11. La durée de maturation idéale se situe entre 25 et 28 jours, mais plus de 4 semaines sont également possibles.

Réglage de la température

Important : l'affichage LED correspond à la température et à l'humidité réelles dans l'armoire.

Les paramètres de température sont pré-réglés en usine comme suit. En cas de coupure de courant, tous les réglages de température précédents sont automatiquement effacés et l'appareil revient aux réglages de température pré-réglés.

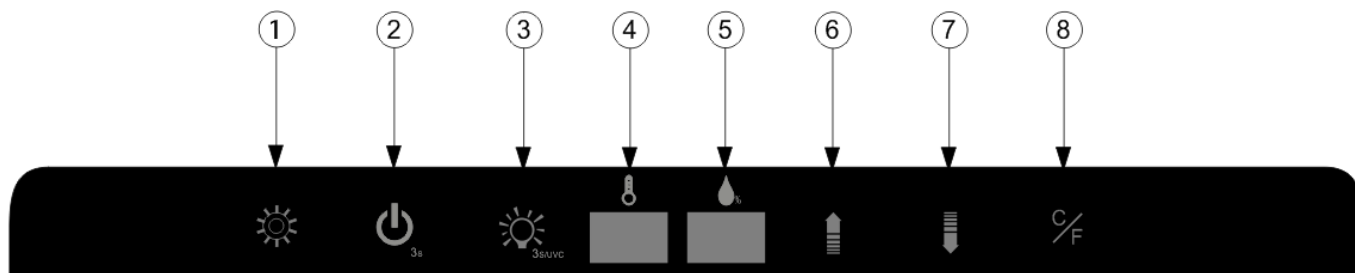
La platine électrique de tous les modèles est dotée d'une fonction de mémorisation.

Il est important de comprendre qu'il existe une différence entre la température à l'intérieur de l'Armoire de Séchage et la température affichée sur le panneau d'affichage : Vous devrez attendre environ 12 heures avant de constater les effets de l'ajustement de la température si l'Armoire de Séchage est chargée au maximum.

Une fois la température est réglée, veuillez ne pas l'ajuster fréquemment. Le thermostat maintiendra la température à l'intérieur de l'Armoire de Séchage dans une fourchette de +/- 2°C. Mais l'inertie thermique de l'Armoire de Séchage et du verre est telle que dans cette plage de température, la température réelle de l'Armoire de Séchage ne fluctuera que de 0,5°C à 1°C.

Mode d'emploi de la carte d'affichage de la température :

Instructions pour le fonctionnement du panneau LED



➤ ① Touche de sélection de fonction :

Appuyer une fois sur les touches ④ et ⑤ pour commuter les fonctions de température et d'humidité, et appuyer sur les touches ⑥ ou ⑦ pour augmenter ou diminuer la température et l'humidité.

➤ ② Marche/Arrêt la touche d'alimentation :

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil. Remarque : Les autres fonctions s'éteignent, à l'exception de l'interrupteur d'éclairage, lorsque l'appareil est éteint. Appuyez à nouveau sur la touche (sans délai), l'appareil se met en marche.

➤ ③ Éclairage / Allumage de la lampe UVC :

Il est utilisé pour la conversion de l'éclairage et du système de désinfection UVC. Appuyez une fois sur la touche pendant une courte durée pour allumer ou éteindre l'éclairage, et appuyez pendant 3 secondes pendant une longue durée pour allumer ou éteindre la lumière UVC.

Instruction de contrôle du système UV

1. Contrôle automatique : la machine est sous tension. Si la lampe UV n'est pas allumée manuellement, la lampe UV s'allume toutes les 24 heures. La durée est de 1 heure. Cela signifie que la lampe UV sera allumée pendant 1 heure toutes les 24 heures.

2. Commande manuelle : L'Armoire de Séchage est sous tension. Appuyer sur la touche pendant 3 secondes, on entend deux fois "bip, bip". La lampe UV est toujours allumée. Appuyer à nouveau sur la touche d'éclairage pendant 3 secondes, on entend le "bip" une fois, puis la lampe UV s'éteint.

3. Lorsque la lumière UV est allumée, elle est fermée lorsque la porte est ouverte et elle est allumée lorsque la porte est fermée. L'écran affiche "UU" pendant 2 secondes toutes les 10 secondes.

Remarque : la durée de vie de la lampe UV est de 12 mois. Le dépassement de la durée de vie réduit considérablement l'effet antivirus de la lampe UV.

➤ ④ Fenêtre d'affichage :

Affichage de la température réelle,

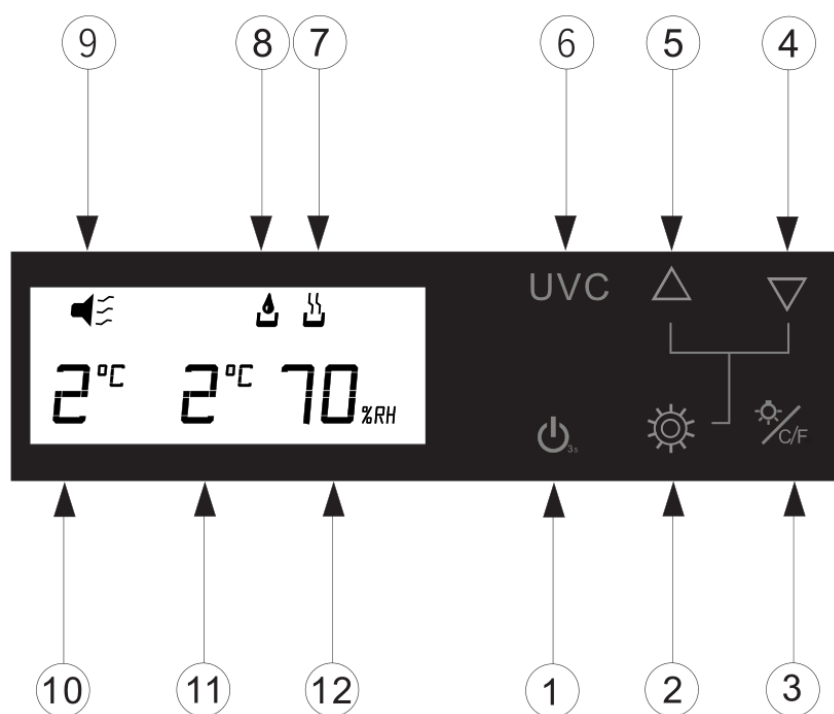
➤ ⑤ Fenêtre d'affichage :
Affichage de l'humidité réelle

➤ ⑥ Touche de réglage de la température et de l'humidité :
Appuyer une fois sur la touche, la température / l'humidité augmentera de 1 degré Celsius / 1 %HR.

➤ ⑦ Touche de réglage de la température et de l'humidité :
Appuyer une fois, la température / l'humidité diminuera de 1 degré Celsius / 1%HR.

➤ ⑧ C/F touches de fonction de conversion de l'affichage :
Règle la conversion degrés Celsius / Fahrenheit, chaque fois que l'on appuie sur la touche, la fenêtre d'affichage se transforme en degrés Celsius ou Fahrenheit.

Guide d'utilisation de l'écran LCD



① Interrupteur d'alimentation:

État de mise sous tension : En continuant d'appuyer sur l'interrupteur d'alimentation, l'écran ⑪ effectue un compte à rebours de 3-2-1, puis s'éteint, et l'Armoire de séchage s'éteint.

État de veille : Appuyer sur la touche pendant 3 secondes sans interruption et allumer l'appareil, l'appareil s'allume.

② Touche de fonction/touche de commutation :

Appuyer à chaque fois, le voyant ⑪ et ⑩ pour commuter, appuyer sur ④ et ⑤ pour régler la température et l'humidité supérieures et inférieures.

③ Touche d'éclairage/ commutation Fahrenheit/Celsius :

Appuyer sur le voyant à chaque fois, le voyant s'allume ou s'éteint. Appuyer 3 secondes et l'écran d'affichage sera converti en degrés Celsius ou Fahrenheit.

④ Touche de réglage en bas :

La température ou l'humidité diminue de 1°C ou 1% à chaque pression.

⑤ Touche de réglage en haut :

La température ou l'humidité augmente de 1°C ou 1% à chaque pression.

⑥ Instruction de contrôle du système UV

1. Contrôle automatique : la machine est sous tension. Si la lampe UV n'est pas allumée manuellement, la lampe UV s'allume toutes les 24 heures. La durée est de 1 heure. Cela signifie que la lampe UV sera allumée pendant 1 heure toutes les 24 heures.

2. Commande manuelle : L'Armoire de Séchage est sous tension. Appuyer sur la touche pendant 3 secondes, on entend deux fois "bip, bip". La lampe UV est toujours allumée. Appuyer à nouveau sur la touche d'éclairage pendant 3 secondes, on entend le "bip" une fois, puis la lampe UV s'éteint.

3. Lorsque la lumière UV est allumée, elle est fermée lorsque la porte est ouverte et elle est allumée lorsque la porte est fermée. L'écran affiche "UU" pendant 2 secondes toutes les 10 secondes.

Remarque : la durée de vie de la lampe UV est de 12 mois. Le dépassement de la durée de vie réduit considérablement l'effet antivirus de la lampe UV.

⑦ Système d'humidification:

Indique que la fonction d'humidification est en cours.

⑧ Système de déshumidification:

Indique que la fonction de déshumidification est en cours.

⑨ Système de Défauts :

Indique que la fonction d'alarme de défaut est en cours.

⑩ Réglage de l'affichage de la température : Affichage de la température réglée.

⑪ Affichage de la température réelle : Affichage de la température intérieure réelle

⑫ Affichage de l'humidité : Affichage de l'humidité réglée et de l'humidité réelle.

Système de dégivrage

Le produit est doté d'un système de dégivrage à circulation automatique. L'Armoire de Séchage peut se dégivrer automatiquement lorsque le compresseur est arrêté et temporisé. L'eau de congélation est automatiquement évacuée de la zone de stockage de l'Armoire de Séchage. L'eau condensée dans le conteneur est convertie en chaleur ou en évaporation par le compresseur, l'eau restante permette de maintenir l'humidité dans l'armoire.

Toutes les unités sont équipées d'une porte en verre Low-E à double paroi avec une troisième paroi interne en acrylique pour minimiser la condensation sur la porte en verre.

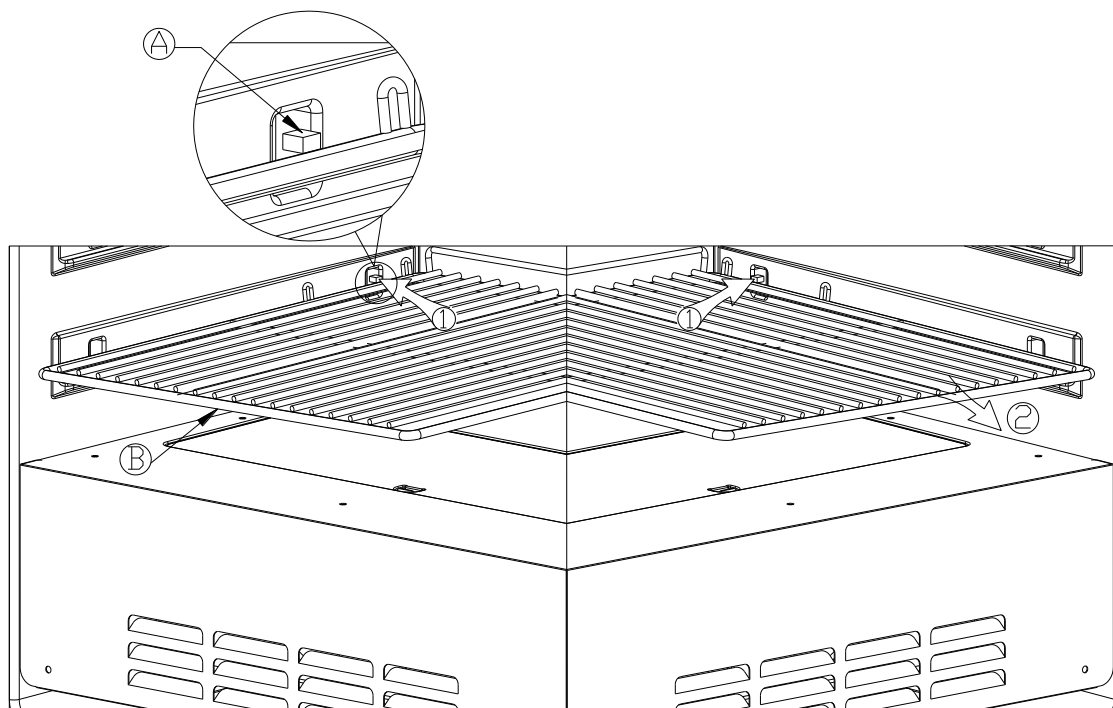
L'Armoire de Séchage n'est pas totalement étanche ; l'entrée d'air frais est permise par le tuyau d'évacuation.

Remarques : Pendant le cycle de réfrigération, la chaleur se dégage et se disperse à travers les surfaces externes de l'Armoire de Séchage. Evitez de toucher les surfaces pendant ces cycles.

Démontage de l'étagère

Retrait de l'étagère : Selon les instructions ci-dessous, appuyer sur un côté de la goupille de limitation de l'étagère ①, extraire et retirer l'étagère de l'autre côté du support ①, puis retirer l'étagère en suivant la direction de la flèche ②.

L'installation de l'étagère se fera à l'inverse de l'enlèvement de l'étagère.



1、 "A" est la broche de limite d'étagère

2、 " B " est l'étagère

Description du système d'humidification

Ce produit est doté d'une fonction d'humidification automatique. Le système d'humidification se trouve à l'intérieur du couvercle du ventilateur. S'il n'y a pas besoin d'entretien, il est interdit de l'ouvrir et de le retirer !

Instructions pour l'ajout d'eau et le remplacement du coton absorbant

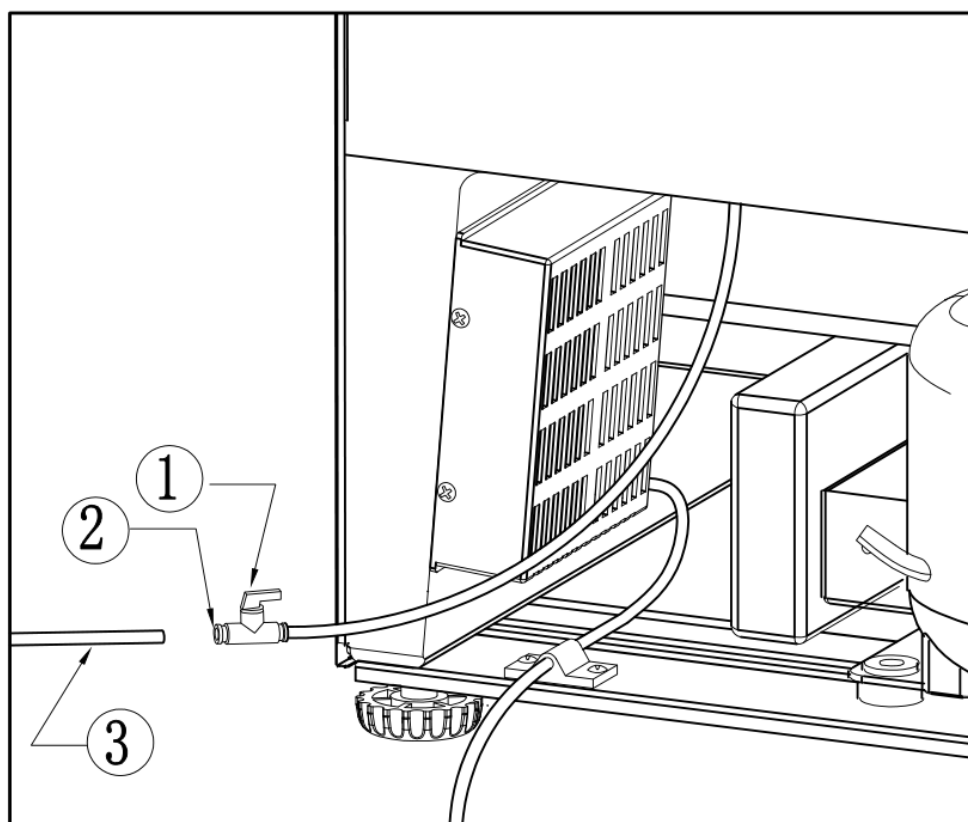
Note : G-GDMA46N doit ajouter de l'eau manuellement, G-GDMA120N/G-GDMA180N ont une fonction d'ajout d'eau automatique.

AVIS TRÈS IMPORTANT :

Il faut prévoir de l'eau claire à proximité de l'emplacement du G-GDMA120N/G-GDMA180N.

Avant d'utiliser l'Armoire de Séchage, connectez d'abord le tuyau d'arrivée d'eau ③ et ouvrez ensuite le robinet d'arrivée ① pour confirmer que de l'eau entre dans le réservoir d'eau.

- ① Vanne d'arrivée d'eau
- ② Entrée d'eau
- ③ Tuyau d'arrivée d'eau



Ce produit est doté d'une fonction de rappel de remplissage d'eau. Lorsque le réservoir d'eau est à court d'eau, un signal sonore retentit. En même temps, la fenêtre d'affichage indique "E5" pour signaler un manque d'eau. Lorsque ce défaut se produit, la lampe d'éclairage clignote.

Il est alors nécessaire d'ajouter de l'eau manuellement. Le message "E5" disparaît automatiquement dans les 10 secondes qui suivent la fin de l'opération d'ajout d'eau, et le témoin lumineux ne clignote plus.

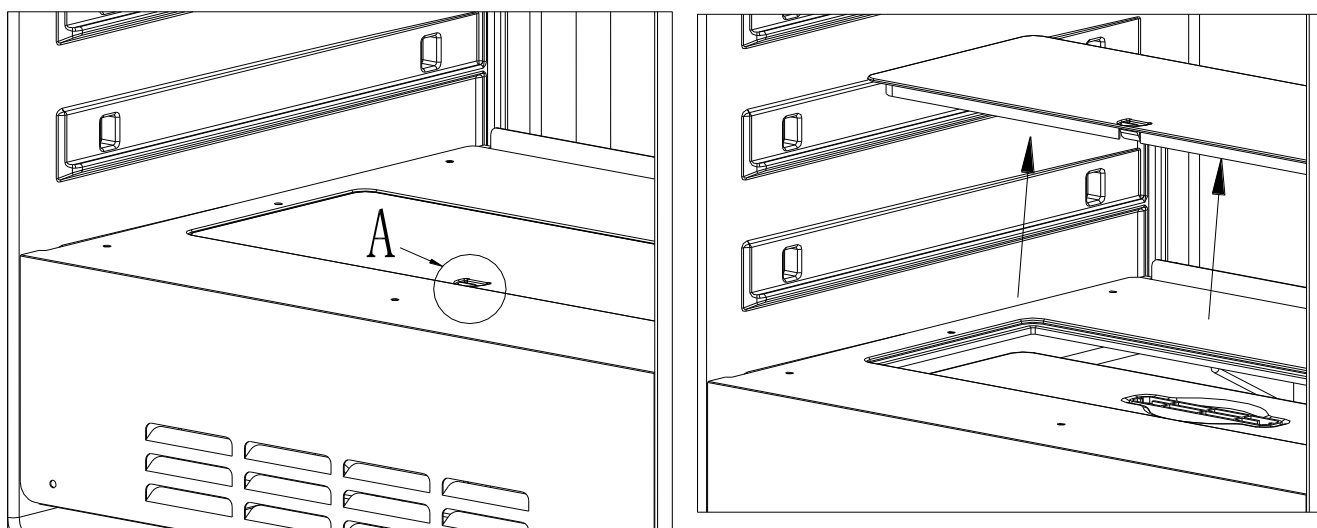
Remarque : l'eau ajoutée doit généralement être de **l'eau pure, de l'eau minérale, de l'eau distillée et d'autres eaux contenant moins d'impuretés. N'ajoutez pas** d'eau sale avec plus d'impuretés et de pollution, afin de ne pas affecter la qualité et le goût de la viande dans l'Armoire de Séchage !

G-GDMA46N : Le schéma suivant illustre l'ajout d'eau et le remplacement du coton absorbant :

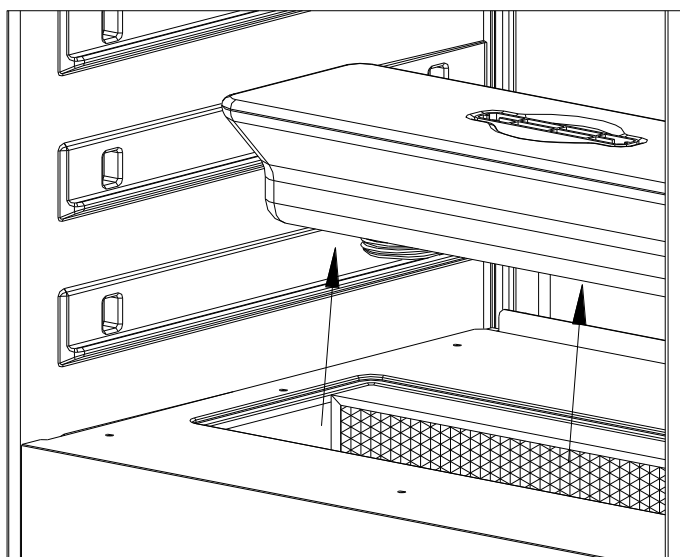
G-GDMA46N ajouter de l'eau manuellement.

Les étapes sont divisées en : Étape 1.2.3.4

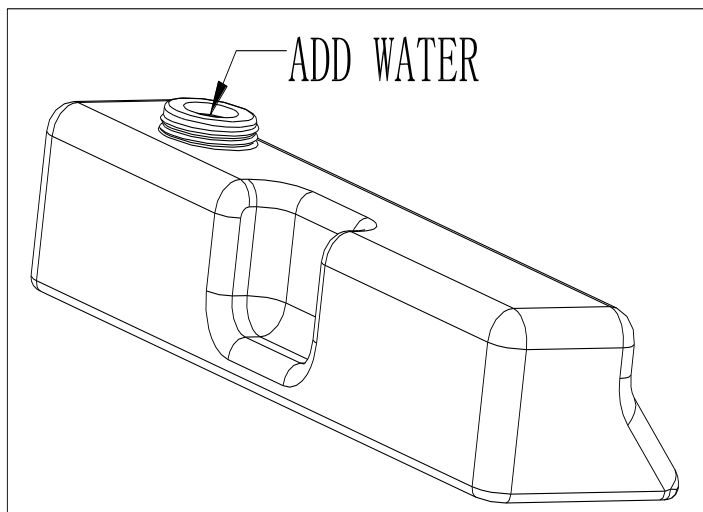
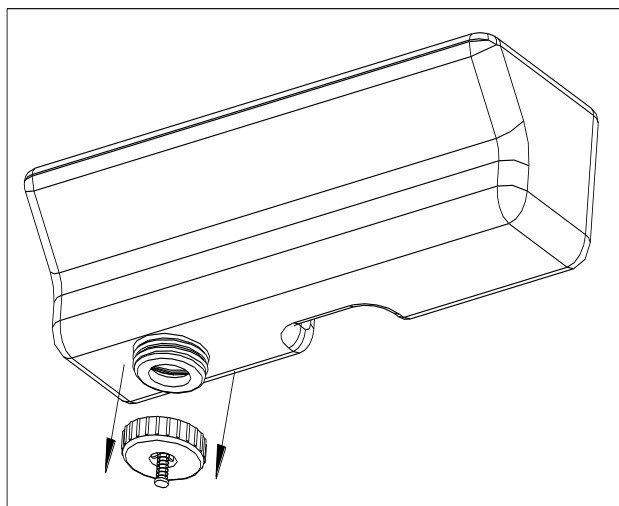
1. Découvrir le couvercle du réservoir d'eau A en suivant la flèche ;



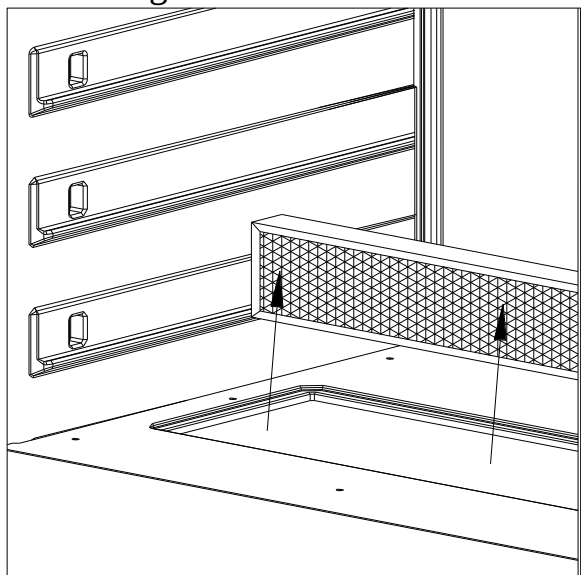
2. Après avoir ouvert le couvercle du réservoir d'eau, le réservoir d'eau est visible. Retirez le réservoir d'eau en suivant le sens de la flèche ;



3. Ensuite, faire pivoter le couvercle du réservoir d'eau situé au bas du réservoir d'eau. Après ouverture, il est possible d'ajouter de l'eau. Après avoir ajouté de l'eau, le remettre dans le dispositif, recouvrir le couvercle du réservoir d'eau et terminer l'opération d'ajout d'eau.



4. Remplacer le coton absorbant. Retirer le réservoir d'eau et remplacer le coton absorbant selon la figure.

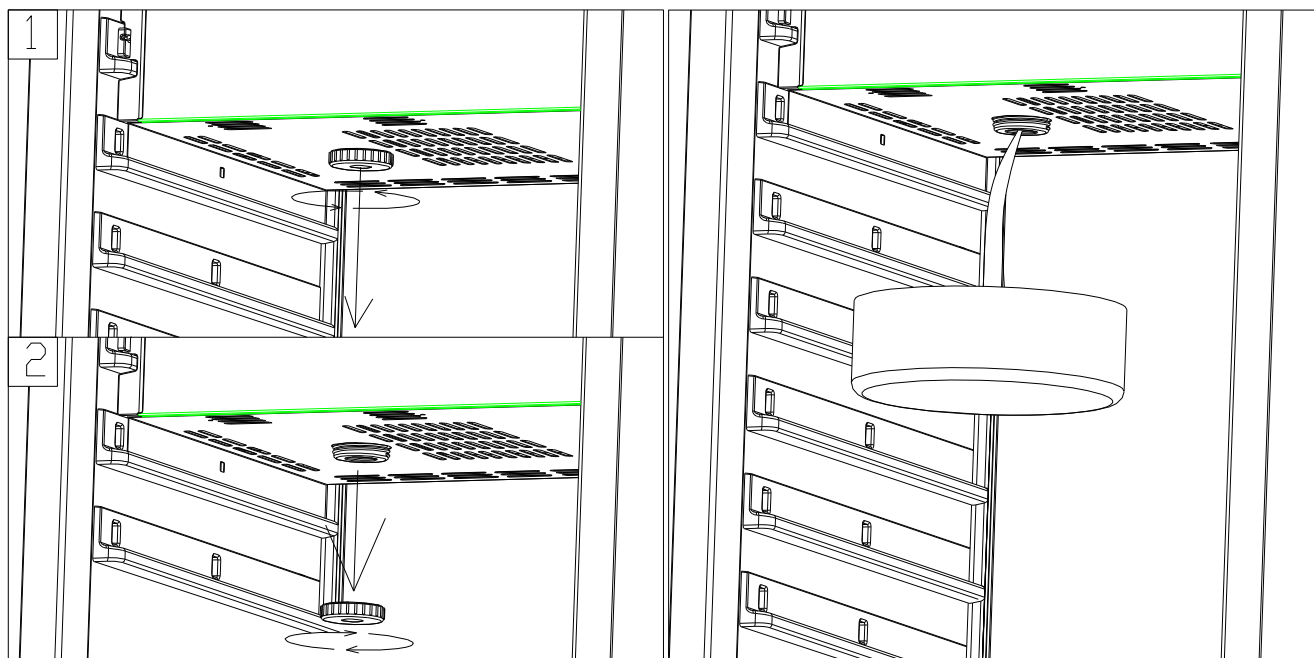


G-GDMA120N/G-GDMA180N étapes d'échange automatique de l'eau et de remplacement du coton absorbant

Les étapes sont divisées en : Étape 1.2.3

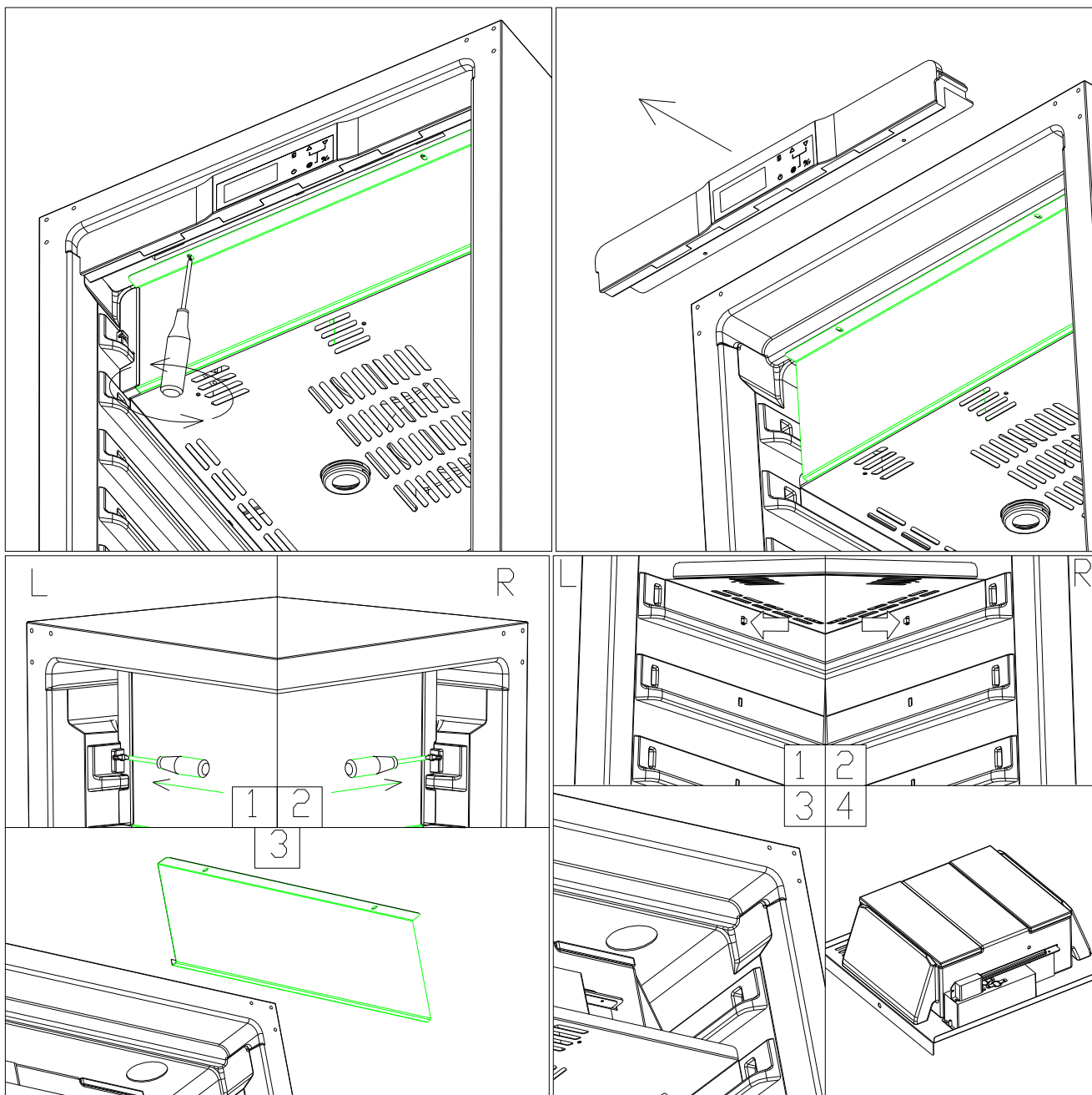
Note : L'interrupteur de la source d'eau de la machine doit être fermé avant de procéder à l'opération !

1. Placez une boîte à eau de 2 litres sous le tuyau d'évacuation, puis dévissez le couvercle du tuyau d'évacuation pour vidanger selon la figure 2 ci-dessous.



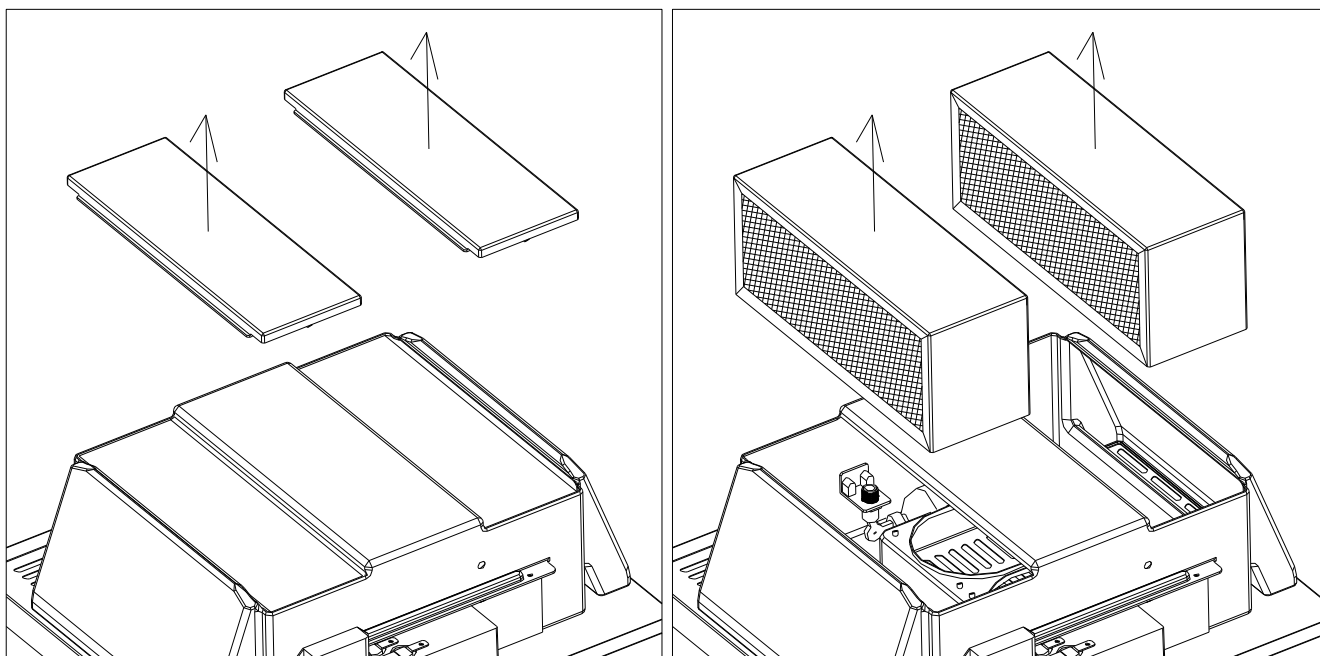
2. Schéma de fonctionnement du couvercle de vidange

Retirer le panneau d'affichage (L'affichage numérique à tube peut être retiré.) et le déflecteur du réservoir d'eau selon la procédure de dans la photo, et débrancher les fils de connexion et les prises reliées au ventilateur, au tuyau d'arrivée d'eau, etc. sur le réservoir d'eau.



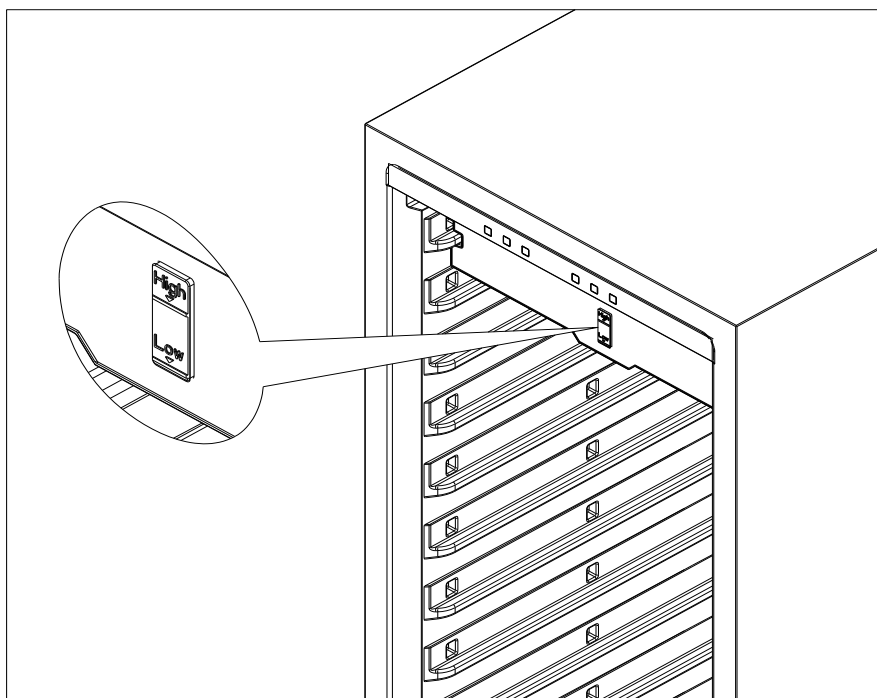
3. Retirer le coton absorbant

Retirer l'assemblage du réservoir d'eau et remplacer le coton absorbant selon la figure.



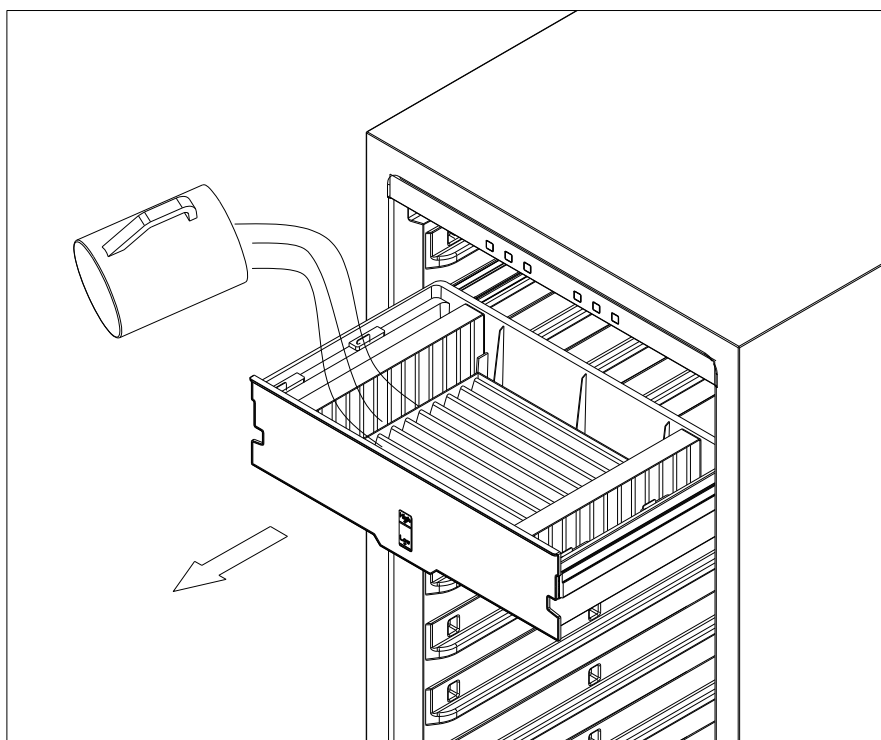
G-GDMA120N/G-GDMA180N étapes d'échange manuel de l'eau et de remplacement du coton absorbant

1. Observer la lunette graduée et ajouter de l'eau lorsque le niveau d'eau est inférieur au niveau le plus bas de l'échelle graduée du réservoir d'eau.

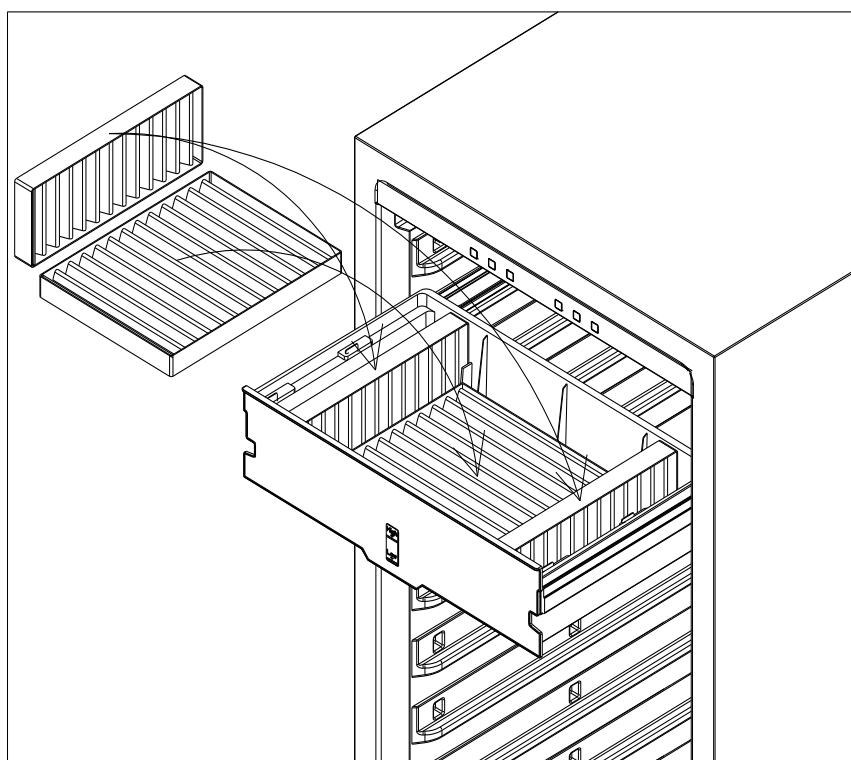


2. Tirer doucement le réservoir d'eau du bas vers l'extérieur, verser de l'eau distillée ou de l'eau sans impuretés dans le gobelet d'eau, et l'eau ne doit pas dépasser l'échelle du niveau maximum

d'eau. Après avoir ajouté l'eau, poussez le réservoir d'eau vers l'avant (ne poussez pas trop fort pour éviter les éclaboussures).



3. Après avoir retiré le réservoir d'eau, remplacer l'élément filtrant d'humidification comme indiqué sur la figure.

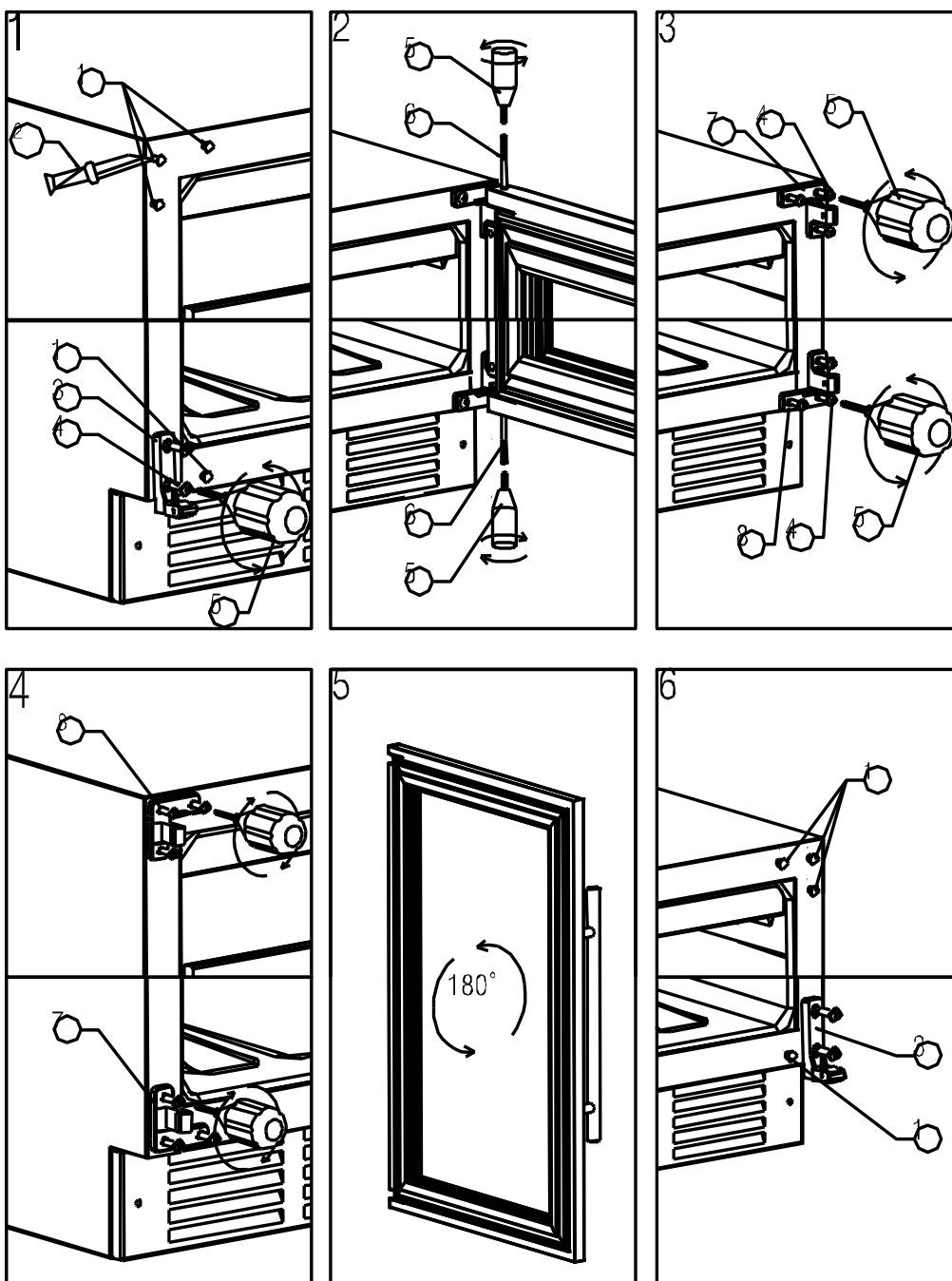


Réversibilité de la porte

1. Selon le modèle et le type de poignée de l'Armoire de Séchage, il peut être nécessaire de faire pivoter la porte de 180 degrés ou de changer symétriquement le sens de la porte (selon la configuration propre au produit).
2. La porte peut être irréversible en fonction du type de poignées de l'Armoire de Séchage, ou la porte peut devoir être démontée et remplacée lors de la commande.

Attention : Pour éviter tout accident lors du remplacement de la porte, nous vous recommandons de vous faire aider. La porte en verre est lourde et peut provoquer des blessures en cas de chute.

1. Placer l'armoire en position ouverte, la porte ouverte au maximum.
2. Utiliser un petit couteau (2) pour enlever le clou décoratif (1) sur le côté opposé (Figure 1) ;
3. Utiliser le tournevis intérieur à six angles (outil 5) pour démonter les vis (4) du dispositif antichute (3), puis retirer le dispositif antichute (Figure 1).
4. Tenir la porte, utiliser le tournevis à six angles (outil 5) pour dévisser le noyau de l'arbre de la porte (6) des deux extrémités de la partie supérieure de la porte. Retirer la porte et la mettre de côté. (Figure 2)
5. Dévisser les charnières de porte supérieure et inférieure (7)(8) à l'aide d'un tournevis à six angles intérieur M5 (outil 5), puis assembler la charnière de porte sur le côté opposé. (Figure 3 et 4)
6. Inverser la porte de 180 degrés, puis installer la porte sur le côté opposé de l'armoire. (Figure 5)
7. Enfin, installer le clou décoratif et le dispositif antichute sur le côté opposé. (Figure 6)



1. Clou décoratif

2. Couteau

3. Dispositif antichute

4. M5 six angles

5. M5 tournevis à six angles

6. Broche de la porte

7. Charnière supérieure

8. Charnière inférieure

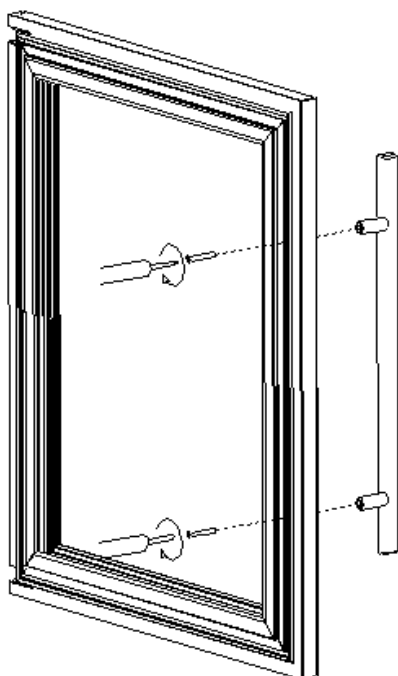
Alarme de dépassement de délai de la porte :

Si la porte est ouverte pendant plus de 5 minutes, le système d'alarme de la porte se met en marche, les voyants LED clignotent pour inviter à fermer la porte. Les voyants d'alarme s'éteignent automatiquement après la fermeture de la porte.

Installation de la poignée

Note: Pas tous les produits ont besoin d'installer les poignées manuellement, veuillez suivre la configuration du produit acheté.

1. Retirer la poignée de l'armoire, puis retirer les 2 vis de la boîte d'accessoires.
2. Ouvrir le joint de porte par le côté de la porte, puis insérer les vis dans les 2 trous de la poignée sur le côté de la porte, puis aligner les vis sur le trou de la poignée, serrer les vis à l'aide d'un tournevis Phillips, puis refermer le joint de porte.



Si les trous de vis de la poignée ne correspondent pas parfaitement aux trous de la porte, utilisez la perceuse électrique pour percer les trous de la porte un peu plus grands (du côté de la surface), afin d'installer la poignée parfaitement.

Recommandation sur la qualité de la viande

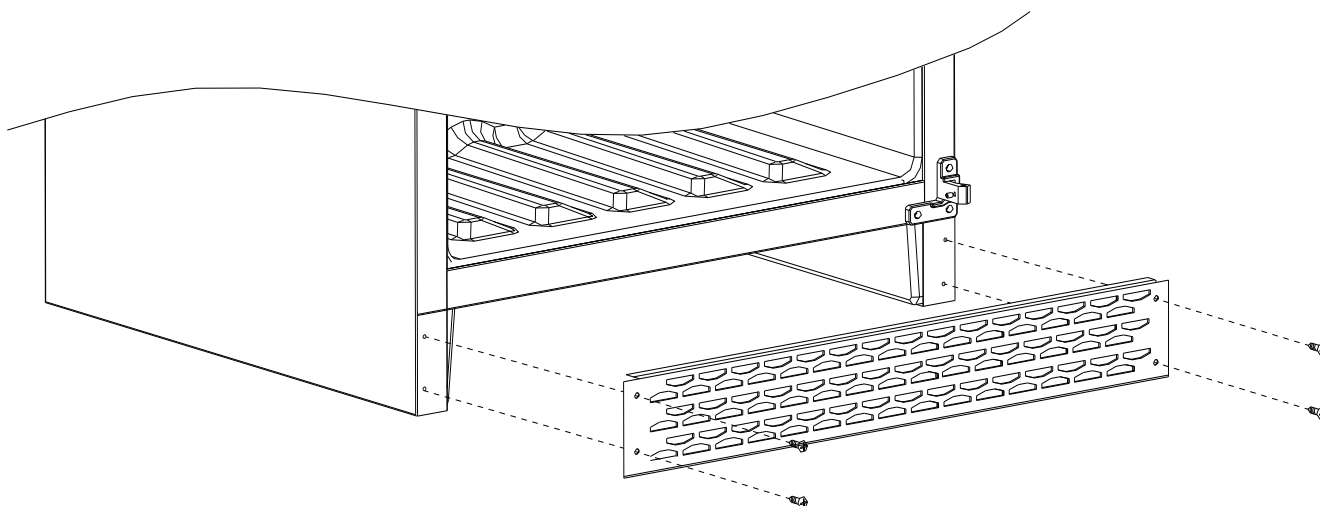
La meilleure viande reconnue pour la maturation à sec est la côte de bœuf avec os. Il est toujours préférable de s'approvisionner auprès d'un négociant qui s'approvisionne en viande auprès d'un abattoir de bonne qualité.

Plus l'animal est jeune, meilleur est le résultat. Il est toujours recommandé d'acheter un morceau de viande ayant une bonne teneur en graisse et un taux élevé de marbrure interne. Il est conseillé de faire maturer la viande sur l'os, soit suspendue, soit dans les plus grandes articulations possibles. La raison en est de minimiser la quantité de viande pure exposée à l'air, ce qui réduit la perte de poids.

La période de maturation à sec est recommandée pendant au moins 21 jours, car c'est seulement à ce moment-là que la saveur devient plus intense. Remarque : une période de maturation allant jusqu'à 6 semaines est possible. La manipulation hygiénique des aliments doit toujours être prise en compte pour obtenir les meilleurs résultats. À la fin du processus, la fine croûte est coupée, prête à être désossée ou découpée en steaks.

Installation du socle de ventilation

Note: Pas tous les produits ont besoin d'installer seuls le socle de ventilation, veuillez suivre la configuration du produit acheté.



1. Retirer le socle frontal de ventilation du produit et retirer les 4 vis de la boîte d'accessoires.
2. Ouvrir la porte, aligner le socle de ventilation avec les quatre trous de vis au bas de l'armoire et serrer les vis à l'aide d'un tournevis Phillips.

Anomalies de fonctionnement

Assurez-vous que la fiche d'alimentation électrique est alimentée en branchant un autre appareil électrique. Vérifier le fusible, le cas échéant. Assurez-vous que la porte est correctement fermée.

Si votre Armoire de Séchage semble présenter un dysfonctionnement, débranchez-la et contactez votre service après-vente. Toute intervention sur le circuit de froid doit être effectuée par un technicien frigoriste qui doit procéder à une inspection du système d'étanchéité du circuit. De même, toute intervention sur le circuit électrique doit être effectuée par un électricien qualifié.

Note : Toute intervention effectuée par un technicien non agréé par Nous entraînera la nullité de la garantie.

Pannes électriques

En cas de coupure de courant, tous les réglages de température précédents sont automatiquement conservés et l'appareil revient à un réglage de température prédéfini. (Voir le tableau de préréglage)

La plupart des pannes de courant sont corrigées en peu de temps. Une coupure de courant d'une heure ou deux n'affectera pas les températures de l'Armoire de Séchage. Pour éviter un changement soudain de température lorsque l'appareil est éteint, il est conseillé d'éviter d'ouvrir la porte. En cas de panne de courant prolongée, prenez des mesures pour protéger votre viande ou vos aliments.

Quelle qu'en soit la cause, si vous constatez des niveaux anormaux de température ou d'humidité à l'intérieur de votre armoire de séchage, sachez que seule une exposition longue et fréquente à ces conditions anormales peut avoir un effet préjudiciable sur votre viande ou vos aliments.

Avant la mise au rebut de l'appareil.

1. Débranchez la fiche principale de la prise de courant.
2. Couper le câble principal et le mettre au rebut.

	Élimination correcte de ce produit
	Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être déposé au point de collecte des déchets approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient résulter d'une manipulation inappropriée de ce produit. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Guide de résolution des problèmes

Les problèmes courants peuvent être facilement résolus, ce qui vous permet d'économiser le coût d'une éventuelle intervention.

Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions et vous reporter au tableau du guide de dépannage.

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE
L'Armoire de Séchage ne fonctionne pas.	Il n'est pas branché. L'appareil est éteint. Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible est cassé.
Armoire de Séchage n'est pas assez froide.	Vérifier le réglage de la température. L'environnement extérieur peut nécessiter un réglage plus élevé. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte n'est pas étanche.
S'allume et s'éteint fréquemment.	La température dans l'armoire est plus élevée que la température conventionnelle La porte est ouverte trop souvent. Surcharge de stockage dans l'armoire La porte n'est pas complètement fermée. La température n'est pas réglée correctement. Le joint de la porte n'est pas étanche.
La lumière ne fonctionne pas.	Il n'est pas branché. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible est brûlé. La lampe est endommagée. La lampe est éteinte.
Vibrations.	Veuillez vérifier si l'Armoire de Séchage se trouve sur un sol plat.
L'Armoire de Séchage semble faire trop de bruit.	Le bruit de cliquetis peut provenir de l'écoulement du réfrigérant, ce qui est normal. À la fin de chaque cycle, vous pouvez entendre des gargouillements causés par la circulation du réfrigérant dans votre Armoire de Séchage. La contraction et la dilatation des parois intérieures peuvent provoquer des bruits d'éclatement et de craquement. L'Armoire de Séchage n'est pas de niveau.
La porte ne se ferme pas correctement.	L'Armoire de Séchage n'est pas de niveau. La porte a été inversée et n'a pas été correctement installée. Le joint est défectueux. (L'aimant ou le caoutchouc est abîmé) Les étagères sont mal positionnées.



by fimar

for car®
REFRIGERATION

Armario de maduración

Instrucciones de uso

MODELO

G-GDMA46N

G-GDMA120N

G-GDMA180N

ATENCIÓN

La información contenida en este documento está sujeta a cambios sin previo aviso. Algunos modelos sólo están disponibles en determinados países.

No ofrecemos ninguna garantía para nuestro armario de maduración si se utiliza para fines distintos de aquellos para los que ha sido específicamente diseñado. No nos hacemos responsables del deterioro o daño de la carne o cualquier otro contenido, ya sea incidental o como consecuencia de cualquier defecto en el armario de maduración. La garantía sólo se aplica al armario de maduración y no a su contenido.

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el aparato.

No entregue el embalaje ni sus piezas a los niños. Doblar el cartón y la película de plástico puede suponer un riesgo de asfixia.

Armario de maduración con cerradura en la puerta: ¡mantenga la llave fuera del alcance de los niños!

Este aparato sólo es adecuado para refrigerar carne o alimentos en un entorno comercial o similar.

Cualquier otro tipo de uso está prohibido. Cualquier uso inadecuado del aparato puede dañar o deteriorar los productos almacenados. Además, el aparato no es adecuado para su uso en zonas peligrosas.

No guarde en este aparato sustancias explosivas como aerosoles que contengan propelentes inflamables.

Aviso de funcionamiento

1. Los niños de entre 3 y 8 años no pueden coger ni dejar objetos en el armario de maduración.
2. La apertura prolongada de la puerta puede provocar un aumento significativo de la temperatura en el armario de maduración.
3. Limpie el aparato regularmente para mantener limpio el depósito de agua y evitar contaminar los alimentos.

4. Antes de encender el armario de maduración , limpie el depósito de agua; se recomienda limpiar el depósito de agua cada 5 días.
5. El armario de maduración no es adecuado para almacenar alimentos congelados.
6. Si el armario de maduración permanece vacío durante mucho tiempo, apague el aparato, descongélelo, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar que el refrigerante se enmohezca en el interior del aparato.
7. Si hay dos o más tipos diferentes de carne, envuelva los alimentos en una bolsa antes de colocarlos en el armario de maduración para evitar la contaminación debida al contacto entre los dos tipos de carne. Este producto sólo es adecuado para carne de cerdo y vacuno, no se admiten otras carnes.
8. Si se filtra algún líquido de la carne, envuélvala en una bolsa para evitar que la estructura del producto sea fácil de limpiar.

Modelo climático

El modelo climático es la temperatura ambiente en la que puede utilizar el aparato para maximizar la función de refrigeración.

Una temperatura ambiente más baja o más alta puede afectar al funcionamiento del aparato, provocando fluctuaciones de temperatura y la imposibilidad de alcanzar la temperatura deseada.

32°C±2°C para aparatos de clase climática 0, 1, 2, 3, 4, 6 u 8 ;

43°C±2°C para aparatos de clase climática 5 ó 7.

El producto sólo debe utilizarse a la temperatura ambiente especificada.

Instrucciones y advertencias de seguridad

- 1 Para evitar lesiones o daños en el armario de maduración , recomendamos que dos o más personas desembalen el aparato.
- 2 Si el producto resulta dañado durante el transporte, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente antes de utilizarlo.
3. Todos los embalajes deben ser retirados antes del uso para evitar una mala conexión a tierra o un aumento del ruido. 4. Para garantizar la estabilidad del armario de maduración , ajuste los pies del aparato en función de la ubicación del suelo.
4. El diseño del producto es vertical, por lo que debe mantenerse una ventilación adecuada en la parte posterior del armario de maduración cuando se coloque, para facilitar la disipación del calor.

5. Producto integrado para eliminar los obstáculos circundantes y mantener la circulación del aire.
6. Los cuatro pies del armario son ajustables. Recomendamos ajustar al máximo la altura de las dos patas traseras del mueble y, a continuación, ajustar las dos patas delanteras del mueble para conseguir el equilibrio. Al ajustar la altura, el aparato debe estar vacío.
7. Los LED sólo se utilizan para la iluminación interior del producto, no para la iluminación de la habitación.
8. Cuando el aparato esté empotrado, deje abierto el zócalo de ventilación.
9. Cuando el armario de maduración no se utilice durante un período prolongado, asegúrese de vaciar su contenido y limpiarlo con agua para mantener limpio todo el aparato.
10. Además del método recomendado por el fabricante, no debe utilizarse ningún equipo mecánico u otro método para acelerar el proceso de descongelación (como soplar, cavar, etc.).
11. No dañe las tuberías de refrigeración.
12. Salvo el tipo recomendado por el fabricante, no deben utilizarse aparatos eléctricos en las zonas de almacenamiento de alimentos.
13. No almacene explosivos en el armario de maduración, como aerosoles que favorecen la combustión.
14. Si el cable de alimentación está dañado, con el fin de evitar cualquier peligro, el personal profesional autorizado no original o personal con licencias profesionales no puede reparar o sustituir el producto, por favor, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente.

Peligro

1. Cuidado con el riesgo de que los niños queden atrapados en el maletero.
2. No permita que los niños utilicen el producto solos.
3. No utilice aparatos eléctricos (como calefactores, máquinas de hielo, etc.) en el interior del producto.
4. No coloque aparatos eléctricos ni objetos pesados encima del producto.
5. No mueva el aparato cuando no esté vacío, ya que podría deformarlo.
6. Instale el producto en un lugar donde la toma de corriente sea accesible y donde no se pueda tocar el compresor.

7. Si el cable de alimentación o la lámpara están dañados, no debes utilizar la electricidad para evitar cualquier peligro.
 8. En caso de avería, desconecte el aparato de la red eléctrica, desenchúfelo, no tire del cable, apáguelo ni quite el fusible.
 9. No deben utilizarse aerosoles inflamables cerca del aparato.
 10. No dañe las tuberías de refrigeración. Si el refrigerante de las tuberías le salpica en los ojos, podría causarle lesiones graves.
 11. No utilice líquidos inflamables para limpiar el aparato, ya que los líquidos inflamables y el vapor que desprenden presentan un riesgo de incendio y explosión.
 12. PRECAUCIÓN - Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni se dañe.
 13. PRECAUCIÓN - No coloque tomas de corriente múltiples ni fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del aparato.
 14. PRECAUCIÓN - El refrigerante y el gas de soplado del aislamiento son inflamables. Cuando deseche el aparato, hágalo únicamente en un centro de eliminación de residuos autorizado. No exponga el aparato a las llamas.
 15. PRECAUCIÓN: No obstruya las aberturas de ventilación de la caja del aparato ni la estructura de la carcasa.
 16. ATENCIÓN: No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación que no sean los recomendados por el fabricante.
 17. PRECAUCIÓN: No dañe el circuito de refrigeración.
 18. PRECAUCIÓN: No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos/hielo a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- Para evitar cualquier peligro, se prohíbe la reparación o sustitución del producto por parte de personal profesional no original autorizado o titular de una licencia profesional.**

Consejos para la eliminación de basuras

1. El embalaje protege el aparato de posibles daños durante el transporte. Todos los materiales utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden reutilizarse. Por favor, ayúdenos: Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de protección del medio ambiente.
2. Para conocer las vías actuales de eliminación de residuos, consulte a su distribuidor

profesional o a la administración local.

3. Si desea deshacerse del aparato, proceda de la siguiente manera: Retire la puerta de cristal, Retire el estante para evitar que los niños trepen, Retire la junta de la puerta, para evitar accidentes cuando los niños entren a jugar.

4. Como este aparato utiliza refrigerantes inflamables y materiales de aislamiento térmico, debe evitar dañar las tuberías de refrigeración al desechar el aparato; manténgalo alejado del fuego y llévelo a una empresa de reciclaje cualificada para su eliminación.

La ubicación elegida para su armario de maduración debe :

1. Estar despejada y bien ventilada;
2. Mantener alejado de fuentes de calor y de la luz solar directa;
3. No demasiado húmedo (lavadero, despensa, cuarto de baño, etc.);
4. Un suelo plano;
5. Utilice una fuente de alimentación estándar y fiable (un enchufe estándar con toma de tierra que cumpla con las normas locales). NO recomendamos el uso de una regleta o un alargador;
6. Utilice una toma de corriente equipada con un dispositivo de protección contra sobretensiones;
7. Manténgase alejado de los hornos microondas. Algunos hornos microondas no disponen de protección contra interferencias de ondas. Si se colocan a menos de un metro del armario de maduración , pueden afectar a su funcionamiento.

Instrucciones de puesta a tierra :

Al instalar el aparato, debe conectarse el cable de toma de tierra. Utilice correctamente el enchufe con toma de tierra para evitar fugas del cable y reducir el riesgo de descarga eléctrica. El armario de maduración está provisto de un cable de alimentación con toma de tierra. Una instalación incorrecta de la toma de tierra puede provocar una descarga eléctrica. Si tiene alguna duda sobre la instalación de la toma de tierra, consulte a un electricista profesional o al personal de mantenimiento.

Nota: Si la zona es frecuentemente alcanzada por rayos, recomendamos utilizar un protector de corriente.

R600a Advertencia :

Por su propia seguridad, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones.

1. Este aparato contiene una pequeña cantidad del refrigerante ecológico pero inflamable R600a. No daña la capa de ozono ni aumenta el efecto invernadero.
2. Durante el transporte y la instalación, no dañe las tuberías del sistema de refrigeración. El refrigerante inyectado puede causar lesiones oculares o combustión espontánea.
3. En caso de accidente, corte inmediatamente la alimentación eléctrica del aparato y evite todo contacto con llamas desnudas o piezas que puedan producir chispas.
4. El espacio para colocar el producto debe ser tal que cada 8 g de refrigerante requiera más de 1 m³ de espacio, y el contenido de refrigerante del equipo se indica en la etiqueta.
5. Si tiene alguna necesidad o sugerencia, comuníquelo al Servicio de Atención al Cliente.
6. Precaución: Para evitar el peligro de un equipo inestable, las reparaciones deben realizarse de acuerdo con las instrucciones.
7. El símbolo  indica que el refrigerante es inflamable. Precaución: ¡Peligro de incendio o inflamabilidad!

Tenga en cuenta lo siguiente:

Cuando la Cabina de maduración está en estado "OFF":

- Retire todos los productos del aparato;
- Mantenga limpio el armario de maduración .

Espere 24 horas antes de encender el armario de maduración . Durante este periodo, le recomendamos que deje la puerta abierta para eliminar cualquier olor residual.

Antes de cargar y conectar el armario de maduración

Recomendaciones:

El armario de maduración debe instalarse a una temperatura ambiente adecuada (véase el final del manual del usuario). Si la temperatura está por encima o por debajo del rango de temperatura ambiente, esto afectará a las fluctuaciones de temperatura y no permitirá alcanzar el rendimiento de refrigeración.

Instalación del armario de maduración

Desembale y retire todo el embalaje protector y la cinta adhesiva de alrededor y del interior del armario de maduración .

El armario de maduración debe colocarse de forma que el enchufe quede accesible. Desenchufe el cable de alimentación. Coloque la Cabina de maduración en su ubicación definitiva. La Cabina de maduración debe instalarse en un lugar adecuado donde el compresor no esté sometido a contacto físico.

Nivelación del armario de maduración : La cabina de maduración debe nivelarse ANTES de cargarla.

Su armario de maduración está equipado con 4 pies ajustables para facilitar la nivelación. Recomendamos apretar al máximo los pies traseros y ajustar los pies delanteros para nivelar el armario de maduración .

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DEL ARMARIO DE MADURACIÓN

EMPOTRADO

ARMARIO DE MADURACIÓN SÓLO CON VENTILACION FRONTAL.



Pasos a seguir

1. Antes de utilizar el producto, recomendamos limpiar el interior del frigorífico (armario de la carne) con agua y dejar la puerta abierta durante más de 24 horas para eliminar cualquier olor residual en el aparato.
2. Ajuste la temperatura y la humedad a 1 °C y 82% de humedad, que es la mejor temperatura para la carne de vacuno y cerdo cocida.
3. La carne debe ser fresca, no más de 5 días después del sacrificio.
4. Recomendamos la carne de vacuno mejor cocinada: utilice carne de vacuno joven, grasa y entreverada.
5. Cuelgue el trozo de carne entero en la parrilla o coloque los trozos cortados en el estante.

Guía de instalación

1. Los armarios de maduración "empotrados" tienen ventilación frontal, pero no están diseñados para integrarse totalmente detrás de una puerta de carpintería.
2. Siga el diagrama de instalación cuando instale un armario de maduración empotrado. Las dimensiones del armario no deben ser inferiores a las dimensiones mínimas de instalación.
3. Los armarios de maduración empotrados aspiran el aire por el lado derecho del marco de ventilación y lo expulsan por el lado izquierdo del marco de ventilación, por debajo de la puerta frontal.
4. Los armarios de maduración "emportados" disponen de un interruptor de alimentación situado en el panel de control, por lo que la ubicación de la toma de corriente no es crítica.

5. El armario de maduración requiere una toma de corriente estándar de 240 voltios/10 amperios. (O según las especificaciones de los distintos países).
6. El cable de alimentación tiene una longitud de 2,0 m y está conectado en el lado derecho, en la parte trasera, cuando se mira la parte frontal del armario.
7. Como la mayoría de los aparatos actuales, el armario de maduración contiene componentes electrónicos sensibles que pueden resultar dañados por los rayos y los cortes de corriente. Por ello, es aconsejable utilizar un dispositivo de protección contra sobretensiones para evitar problemas de este tipo.
8. El armario de maduración empotrado debe estar provisto de una rejilla de ventilación en la puerta cuando se instala una puerta de madera.

En zonas de clima cálido, DEBE cortarse un ventilador o rejilla con un tamaño mínimo de 200 mm x 40 mm en la parte posterior o superior de cada lado de la pared, para permitir que el aire fresco fluya hacia el espacio de 30 mm en la parte posterior del armario.

Este ventilador o rejilla no debe abrirse en el mismo lado que otros aparatos como hornos o en un lugar cerrado sin acceso a aire fresco. El incumplimiento de las especificaciones anteriores puede invalidar la GARANTÍA.

Planos de instalación del armario de maduración empotrado

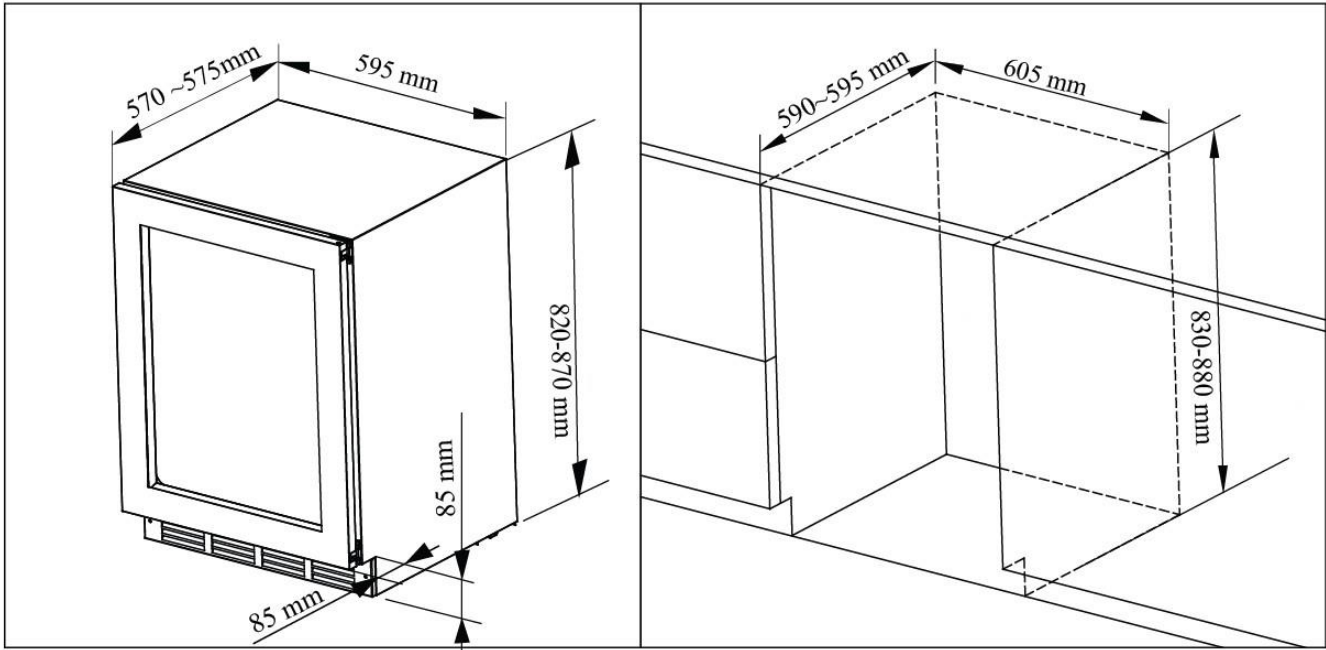
Los G-GDMA46N/G-GDMA12N/G-GDMA180N pueden instalarse como unidades independientes o integradas.

Para conocer las dimensiones específicas de instalación, consulte el siguiente diagrama de instalación integrado.

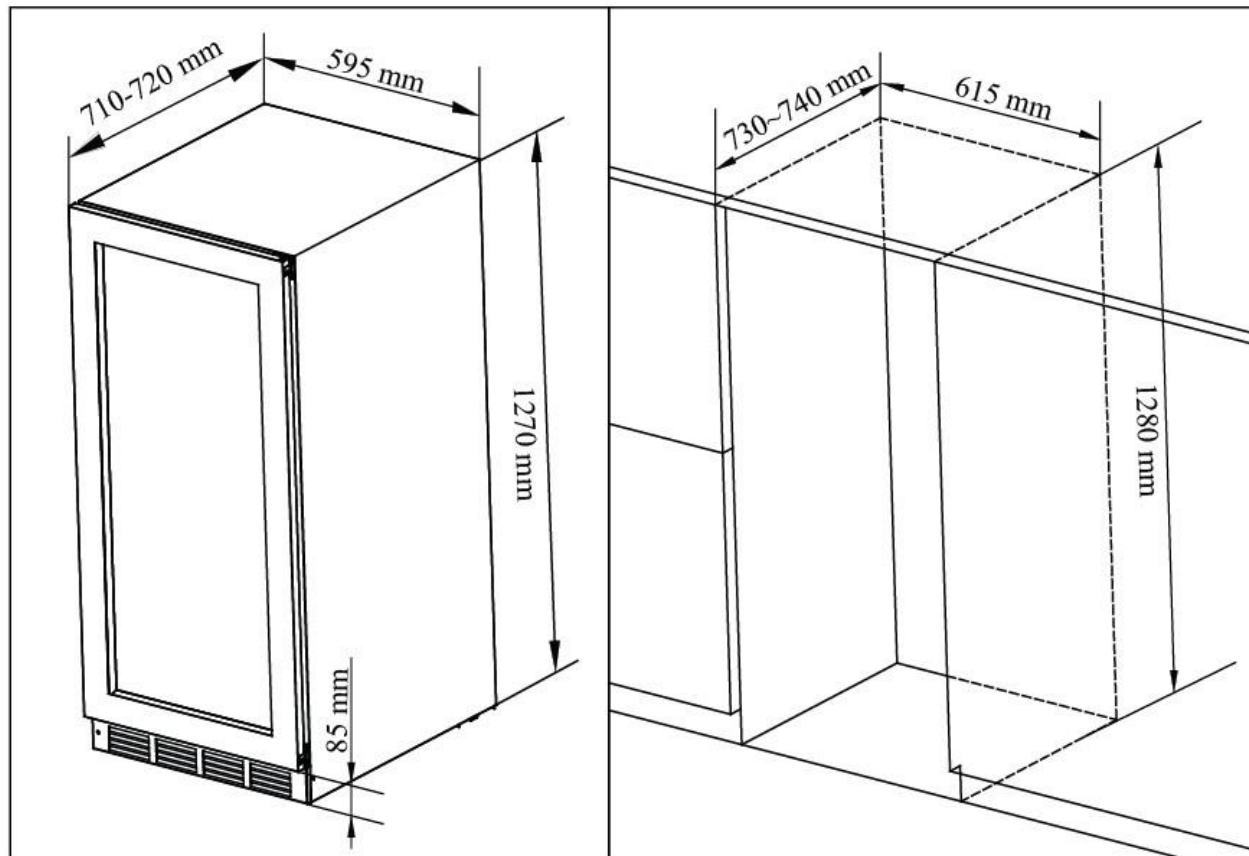
Nota: El aparato debe colocarse de forma que el enchufe sea accesible una vez instalado.

Planos acotados :

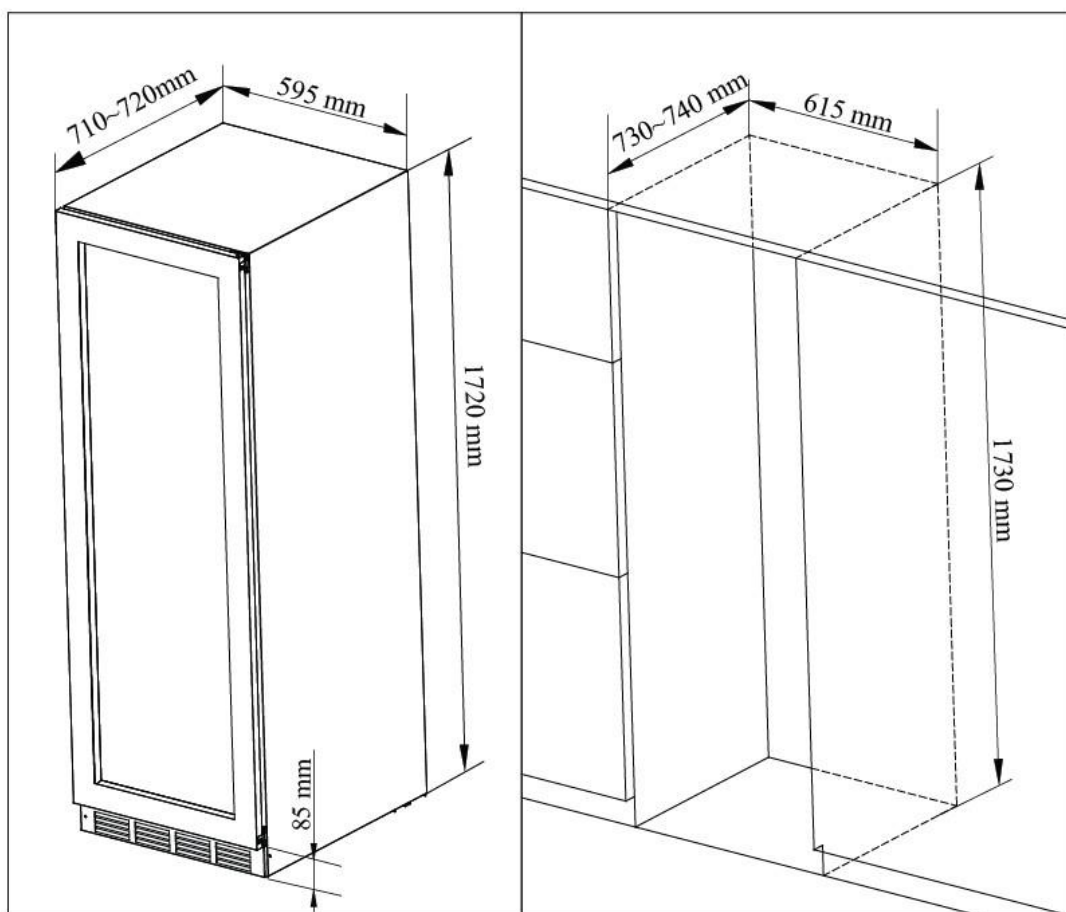
G-GDMA46N



G-GDMA120N

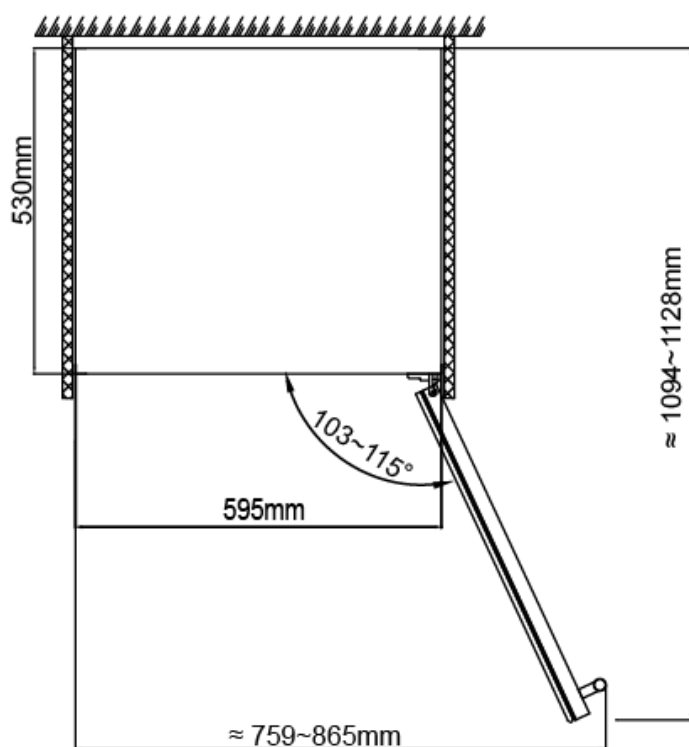


G-GDMA180N

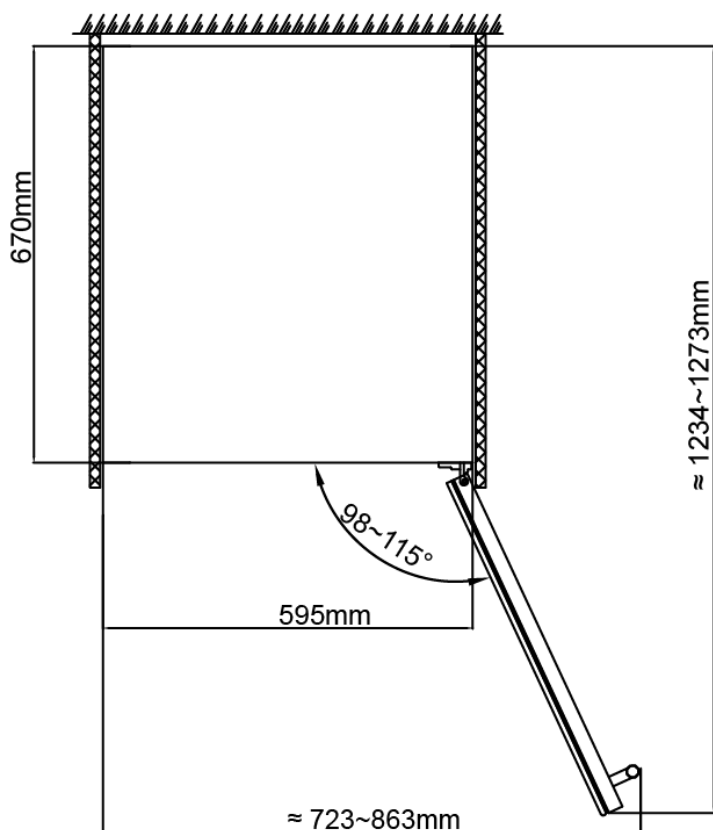


Planos de las dimensiones del ángulo abierto

G-GDMA46N

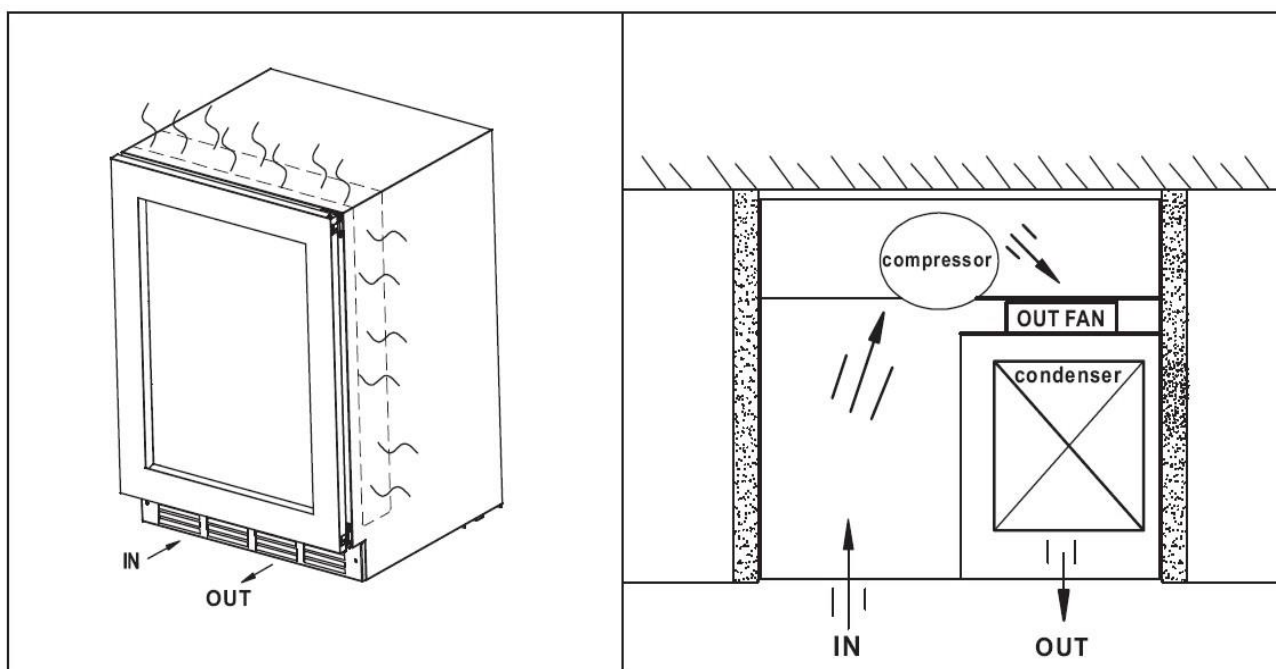


G-GDMA120N, G-GDMA180N



Descripción del sistema radiante

Los modelos G-GDMA46N, G-GDMA120N, G-GDMA180N utilizan un tubo antivaho lateral y un sistema de refrigeración independiente.



Encienda su armario de maduración

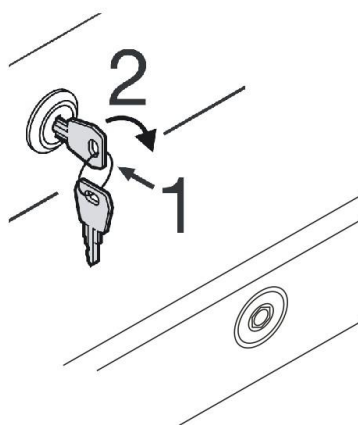
1. La tensión y frecuencia admisibles se indican en la placa de características. El enchufe debe estar correctamente conectado a tierra y protegido por un fusible.
2. La toma de corriente no debe estar situada directamente detrás de la cabina de maduración y debe ser fácilmente accesible.
3. No utilice cables alargadores ni enchufes para conectar el armario de maduración .
4. No utilice inversores autónomos ni enchufes de bajo consumo, de lo contrario podría dañarse el sistema de control electrónico.
5. No mire directamente a la fuente de luz de cerca, ya que dañaría sus ojos.
- 6 Enchufa y enciende la célula pulsando el botón de encendido durante unos segundos. Cuando la cabina de maduración se utiliza por primera vez (o cuando se reinicia después de un largo periodo de inactividad), habrá una diferencia de unos pocos grados entre la temperatura que ha seleccionado y la que se muestra en la pantalla LED. Esto es normal y se debe a la duración del tiempo de activación. Una vez que el armario de maduración haya estado funcionando durante unas horas, todo se estabilizará.

Importante: Si el aparato está desenchufado, si hay un corte de corriente o si está apagado, espere de 3 a 5 minutos antes de volver a ponerlo en marcha. El armario de maduración no se pondrá en marcha si intenta volver a encenderlo antes de este tiempo.

Cierre de seguridad

El aparato está equipado con un dispositivo de bloqueo (no es el caso de todos los productos, configúrelo en función del producto).

Como se muestra en la figura, gire 90°, desbloquee en la dirección de la figura 2, invierta 90° desde 2 y bloquee el cierre de seguridad en la dirección de la figura 1.



Ruido de funcionamiento

1. Para alcanzar las temperaturas deseadas, nuestra Cabina de maduración , como todos los productos accionados por compresores y ventiladores, puede producir los siguientes tipos de ruido. Estos ruidos son normales y pueden producirse de la siguiente manera:

2. Gorgoteo: causado por la circulación del refrigerante en las bobinas del aparato.
3. Ruidos de crujidos y chasquidos: resultantes de la contracción y expansión del gas refrigerante para producir frío.
4. Ruido del ventilador: para hacer circular el aire dentro de la cabina de maduración .
5. Sonido "Pa Pa" - sonido de arranque de la electroválvula
6. Sonido de "chisporroteo": Está causado por el refrigerante que fluye por la tubería después de que se haya abierto la válvula solenoide del sistema.

La percepción del ruido por parte de una persona está directamente relacionada con el entorno en el que se encuentra el armario de maduración , así como con el tipo específico de modelo. Nuestros armarios de maduración cumplen las normas internacionales para este tipo de aparatos. Siempre haremos todo lo posible para satisfacer a nuestros clientes, pero no recuperaremos la mercancía debido a reclamaciones basadas en el ruido normal de funcionamiento.

Consejos para empezar

1. Limpie el interior de la cabina de maduración con un desinfectante que no debe ser agresivo.
2. Al realizar el pedido: desembale los bloques de sal y retire el papel de aluminio. Coloque los bloques de sal en la bandeja de acero inoxidable y coloque la bandeja en el fondo del armario.

Compruebe cada 2 ó 3 días si queda agua en los bloques de sal y, en caso afirmativo, elimínela.

3. La temperatura y la humedad ya están ajustadas a 1°C y 85% de humedad, que es el ajuste perfecto para el envejecimiento en seco de la carne de vacuno y de cerdo.

4. La carne para la maduración en seco debe ser fresca, idealmente no más de 5 días después del sacrificio. También puede utilizarse carne madurada al vacío, pero durante un máximo de 14 días (retire el film).

5. Nuestra recomendación para la mejor maduración en seco de la carne de vacuno: utilice carne de una vaca joven con una cobertura de grasa normal y un buen marmoleo.

6. Cuelgue el respaldo completo en los ganchos de su armario de maduración o coloque las piezas individuales en los estantes.

7. Capacidad de carga: máx. 2 medias esponjas en el hueso con una longitud de 0,5 m. Por lo tanto, necesitará 2 ganchos.

8. Capacidad de carga con estantes: en los estantes se pueden colocar un máximo de 20 kg de piezas individuales o recortes.

9. Al madurar piezas individuales en las estanterías, asegúrese de que la capa protectora de grasa evita que se desperdicie demasiado y, si es posible, deje que la pieza madure con el hueso. El tamaño ideal es de unos 2 a 4 kg por pieza.

10. Utilice guantes protectores siempre que entre en contacto con la carne. ¡No toque la carne sin guantes!

11. El periodo de maduración ideal oscila entre 25 y 28 días, pero también es posible que dure más de 4 semanas.

Ajuste de la temperatura

Importante: el indicador LED corresponde a la temperatura y humedad reales de la caja.

Los ajustes de temperatura vienen preajustados de fábrica de la siguiente manera. En caso de corte del suministro eléctrico, todos los ajustes de temperatura anteriores se borran automáticamente y el aparato vuelve a los ajustes de temperatura preestablecidos.

Todos los modelos disponen de una función de memoria en la placa de control.

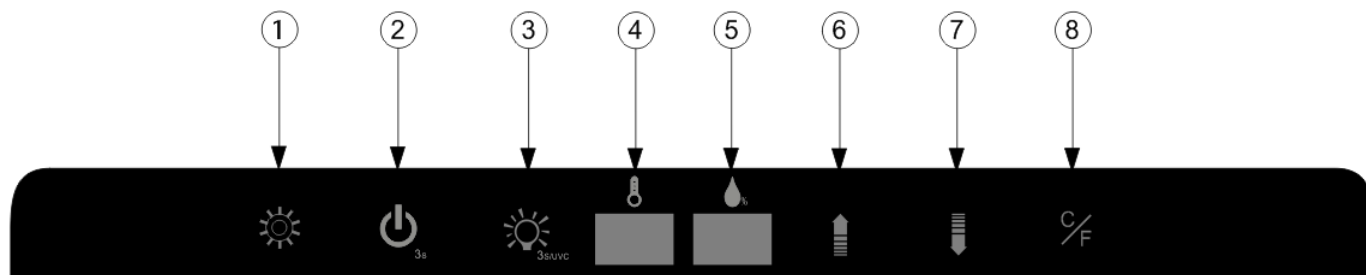
Es importante comprender que existe una diferencia entre la temperatura en el interior de la cabina de maduración y la temperatura mostrada en el panel de visualización: tendrá que esperar unas 12 horas antes de notar los efectos del ajuste de temperatura si la cabina

de maduración está completamente cargada.

Una vez ajustada la temperatura, no la ajuste con frecuencia. El termostato mantendrá la temperatura dentro de la cabina de maduración dentro de $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Pero la inercia térmica del armario de maduración y del vidrio es tal que dentro de este rango de temperatura, la temperatura real del armario de maduración sólo fluctuará entre $0,5^{\circ}\text{C}$ y 1°C .

Instrucciones de la tarjeta de visualización de la temperatura :

Instrucciones de uso del panel LED



➤ ① Botón de selección de función :

Pulse las teclas ④ y ⑤ una vez para cambiar las funciones de temperatura y humedad, y pulse las teclas ⑥ o ⑦ para aumentar o disminuir la temperatura y la humedad.

➤ ② Botón de encendido/apagado:

Pulse el botón durante 3 segundos para apagar el aparato. Nota: A excepción del interruptor de la luz, todas las demás funciones se desconectan al apagar el aparato. Pulse de nuevo el botón (sin retardo) y el aparato se encenderá.

➤ ③ Iluminación / Encendido de la lámpara UVC:

Se utiliza para convertir la iluminación y el sistema de desinfección UVC. Pulse el botón una vez durante poco tiempo para encender o apagar la iluminación, y púlselo durante 3 segundos de forma prolongada para encender o apagar la luz UVC.

Instrucciones de control del sistema UV

1. Control automático: la máquina se enciende. Si la lámpara UV no se enciende manualmente, se enciende cada 24 horas. La duración es de 1 hora. Esto significa que la lámpara UV se encenderá durante 1 hora cada 24 horas.

2. Control manual: La cabina de maduración está encendida. Pulse el botón durante 3 segundos, oirá "bip, bip" dos veces. La lámpara UV sigue encendida. Vuelva a pulsar el botón de luz durante 3 segundos, se oirá "bip" una vez y la lámpara UV se apagará.

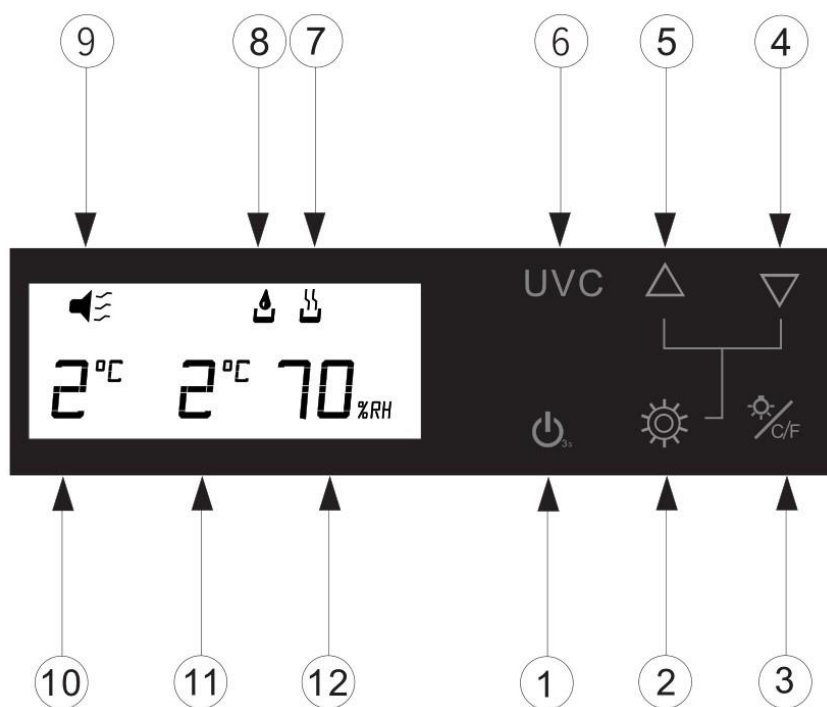
3. Cuando la luz UV está encendida, se cierra cuando la puerta está abierta y se enciende cuando la puerta está cerrada. La pantalla muestra "UU" durante 2 segundos cada 10 segundos.

Nota: la lámpara UV tiene una vida útil de 12 meses. Si se supera la vida útil, se

reduce considerablemente el efecto antiviral de la lámpara UV.

- ④ Ventana de visualización : Se muestra la temperatura real,
- ⑤ Ventana de visualización : Visualización de la humedad real
- ⑥ Botón de ajuste de temperatura y humedad :
Pulse el botón una vez y la temperatura / humedad aumentará en 1 grado Celsius / 1%RH.
- ⑦ Botón de ajuste de temperatura y humedad :
Pulse una vez y la temperatura / humedad disminuirá en 1 grado Celsius / 1%RH.
- ⑧ Teclas de función de conversión de pantalla C/F:
Ajusta la conversión grados Celsius / Fahrenheit: cada vez que se pulsa la tecla, la ventana de visualización cambia a grados Celsius o Fahrenheit.

Guía del usuario de la pantalla LCD



① Interruptor de encendido:

Estado de encendido: Al seguir pulsando el interruptor de encendido, la pantalla ⑪ realizará una cuenta atrás de 3-2-1 y, a continuación, se apagará y la cabina de maduración se desconectará. Estado de espera: Pulse el botón durante 3 segundos sin interrupción y encienda el aparato.

② Tecla de función/interruptor :

Pulse cada vez, la luz ⑪ y ⑩ para cambiar, pulse ④ y ⑤ para ajustar la temperatura superior e inferior y la humedad.

③ Tecla de luz/interruptor Fahrenheit/Celsius :

Pulse la luz cada vez, la luz se encenderá o apagará. Pulse durante 3 segundos y la pantalla convertirá a grados Celsius o Fahrenheit.

④ Tecla de ajuste hacia abajo :

La temperatura o la humedad disminuyen 1°C o 1% con cada pulsación.

⑤ Tecla de ajuste hacia arriba :

La temperatura o la humedad aumentan 1°C o 1% con cada pulsación.

⑥ Instrucciones de control del sistema UV

1. Control automático: la máquina se enciende. Si la lámpara UV no se enciende manualmente, se enciende cada 24 horas. La duración es de 1 hora. Esto significa que la lámpara UV se encenderá durante 1 hora cada 24 horas.

2. Control manual: La cabina de maduración está encendida. Pulse el botón durante 3 segundos, oirá "bip, bip" dos veces. La lámpara UV sigue encendida. Vuelva a pulsar el botón de luz durante 3 segundos, se oirá "bip" una vez y la lámpara UV se apagará.

3. Cuando la luz UV está encendida, se cierra cuando la puerta está abierta y se enciende cuando la puerta está cerrada. La pantalla muestra "UU" durante 2 segundos cada 10 segundos.

Nota: la vida útil de la lámpara UV es de 12 meses. Superar la vida útil reduce considerablemente el efecto antiviral de la lámpara UV.

⑦  Sistema de humidificación:

Indica que la función de humidificación está en marcha.

⑧  Sistema de deshumidificación:

Indica que la función de deshumidificación está en marcha.

⑨  Sistema de averías :

Indica que la función de alarma de avería está activada.

⑩ Ajuste de la visualización de la temperatura : Muestra la temperatura ajustada.

⑪ Visualización de la temperatura real: Visualización de la temperatura interior real.

⑫ Visualización de la humedad: Muestra la humedad ajustada y la humedad real.

Sistema de descongelación

El producto está equipado con un sistema automático de descongelación por circulación. El armario de maduración puede descongelarse automáticamente cuando el compresor está apagado y temporizado. El agua de congelación se drena automáticamente de la zona de

almacenamiento del armario de maduración . El agua condensada en el recipiente se convierte en calor o evaporación por el compresor, y el agua restante mantiene la humedad en el armario. Todas las unidades están equipadas con una puerta de cristal Low-E de doble pared con una tercera pared interna acrílica para minimizar la condensación en la puerta de cristal.

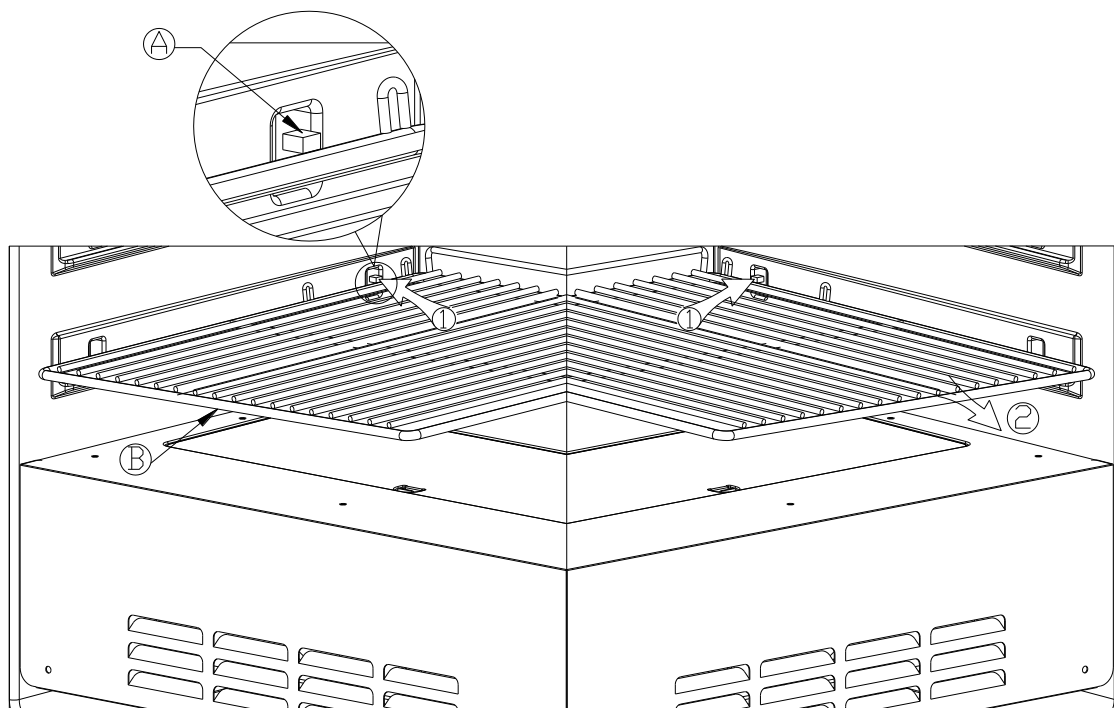
El armario de maduración no está completamente sellado; puede entrar aire fresco a través del tubo de escape.

Notas: Durante el ciclo de refrigeración, el calor es liberado y dispersado a través de las superficies externas del Gabinete de maduración . Evite tocar las superficies durante estos ciclos.

Retirar la estantería

Extracción de la balda: según las instrucciones siguientes, presione un lado del pasador limitador de la balda ①, extraiga y retire la balda del otro lado del soporte ① y, a continuación, retire la balda siguiendo la dirección de la flecha ①.

La instalación del estante es el proceso inverso a su extracción.



1 、 "A" es la clavija límite del estante

2 、 "B" es el estante

Descripción del sistema de humidificación

Este producto dispone de una función de humidificación automática. El sistema de

humidificación se encuentra dentro de la cubierta del ventilador. No debe abrirse ni retirarse a menos que sea necesario realizar tareas de mantenimiento.

Instrucciones para añadir agua y sustituir el algodón

Nota: G-GDMA46N debe añadir agua manualmente, G-GDMA120N/G-GDMA180N tienen una función de adición automática de agua.

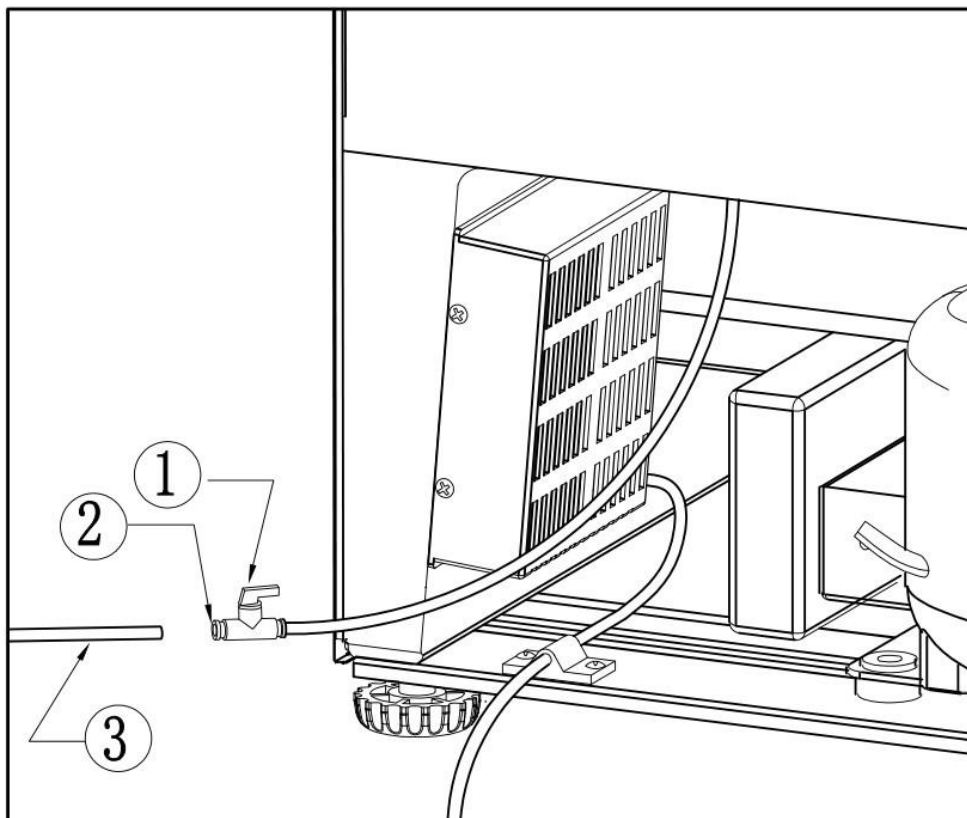
AVISO MUY IMPORTANTE :

En las proximidades del G-GDMA120N/G-GDMA180N debe haber agua clara.

Antes de utilizar el armario de maduración , conecte primero la manguera de entrada de agua

③ y luego abra el grifo de entrada ① para confirmar que entra agua en el depósito de agua.

- ① Válvula de entrada agua
- ② Entrada de agua
- ③ Tubo de entrada agua



Este producto tiene una función de recordatorio de rellenado de agua. Cuando el depósito de agua se queda sin agua, suena una señal acústica. Al mismo tiempo, la ventana de visualización muestra "E5" para indicar la falta de agua. Cuando se produce este fallo, el indicador luminoso parpadea.

A continuación, es necesario añadir agua manualmente. El mensaje "E5" desaparece automáticamente a los 10 segundos de finalizar la operación de adición de agua y el indicador luminoso deja de parpadear.

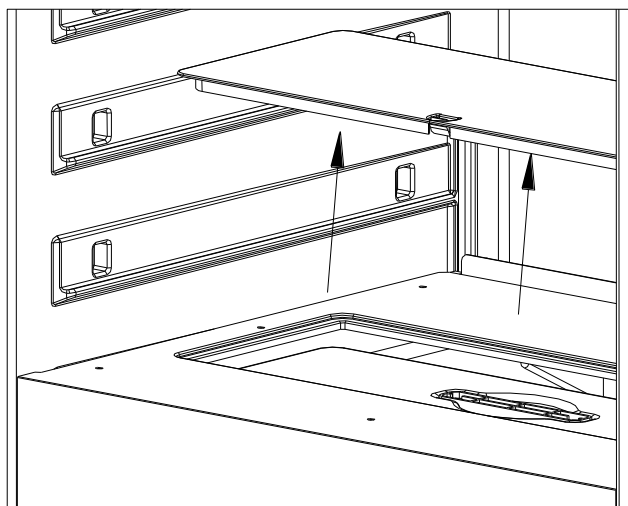
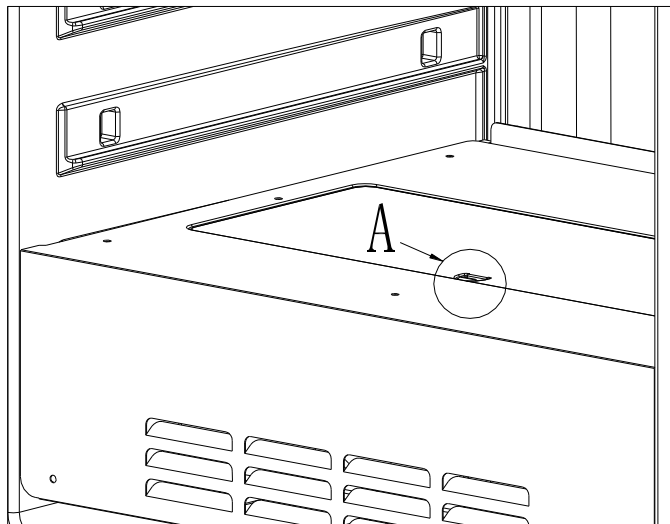
Nota: el agua añadida debe ser generalmente **agua pura, agua mineral, agua destilada u otra agua que contenga menos impurezas. No añada** agua sucia con más impurezas y contaminación, ¡para no afectar a la calidad y el sabor de la carne en el Armario de maduración !

G-GDMA46N: El siguiente diagrama ilustra la adición de agua y la sustitución del algodón:

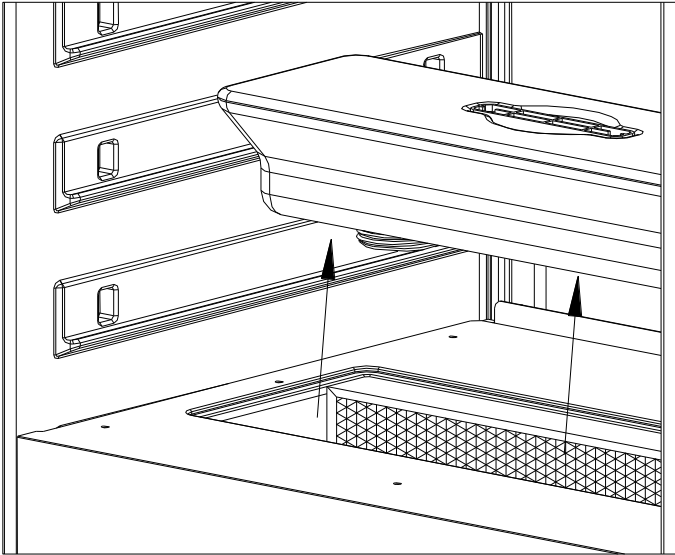
G-GDMA46N añadir agua manualmente.

Las etapas se dividen en : Etapa 1.2.3.4

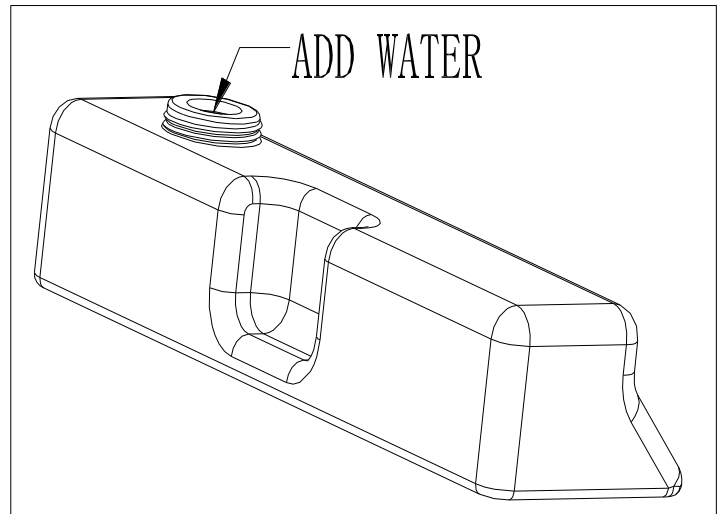
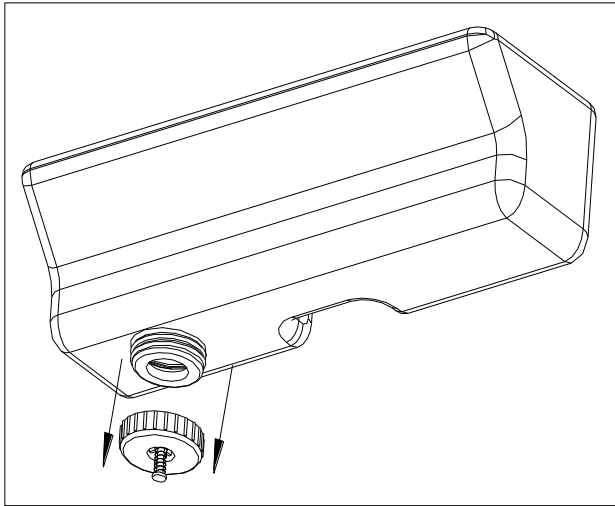
1. Destape la tapa del depósito de agua A siguiendo la flecha;



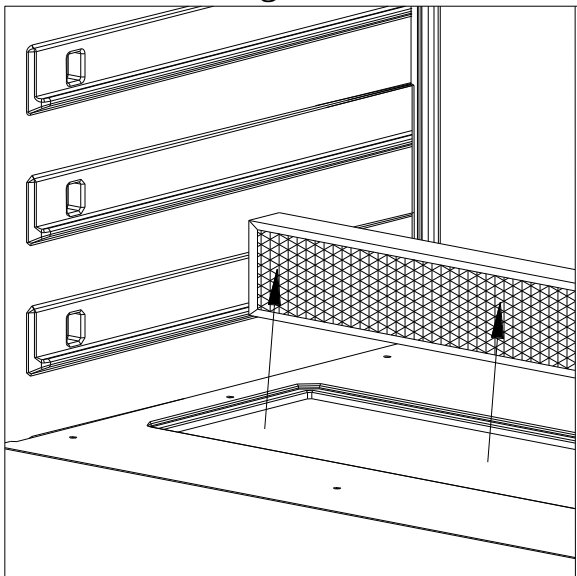
2. Después de abrir la tapa del depósito de agua, éste quedará a la vista. Retire el depósito de agua en la dirección de la flecha;



3. A continuación, abra la tapa del depósito de agua situada en la parte inferior. Una vez abierta, se puede añadir agua. Una vez que haya añadido agua, vuelva a colocarla en el aparato, tape la tapa del depósito de agua y termine de añadir agua.



4. Vuelva a colocar la almohadilla absorbente. Retire el depósito de agua y vuelva a colocar la almohadilla de algodón como se muestra en la figura.

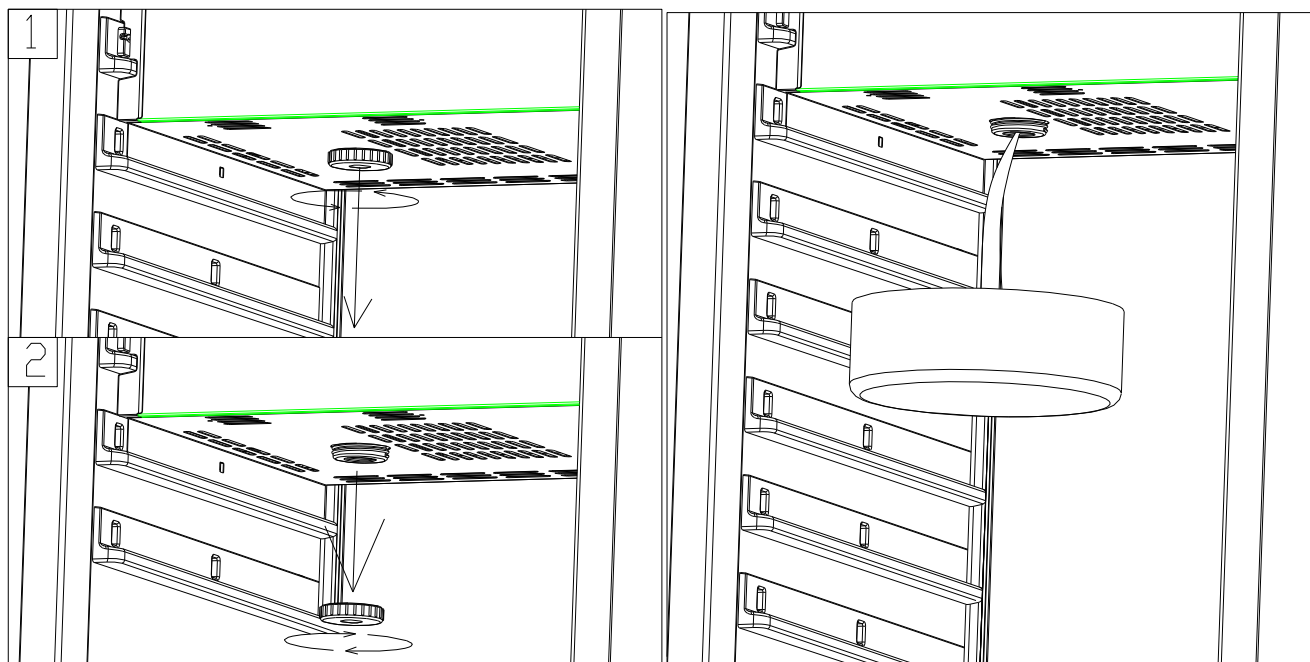


G-GDMA120N/G-GDMA180N Etapas automáticas de cambio de agua y sustitución de algodón

Las etapas se dividen en : Etapa 1.2.3

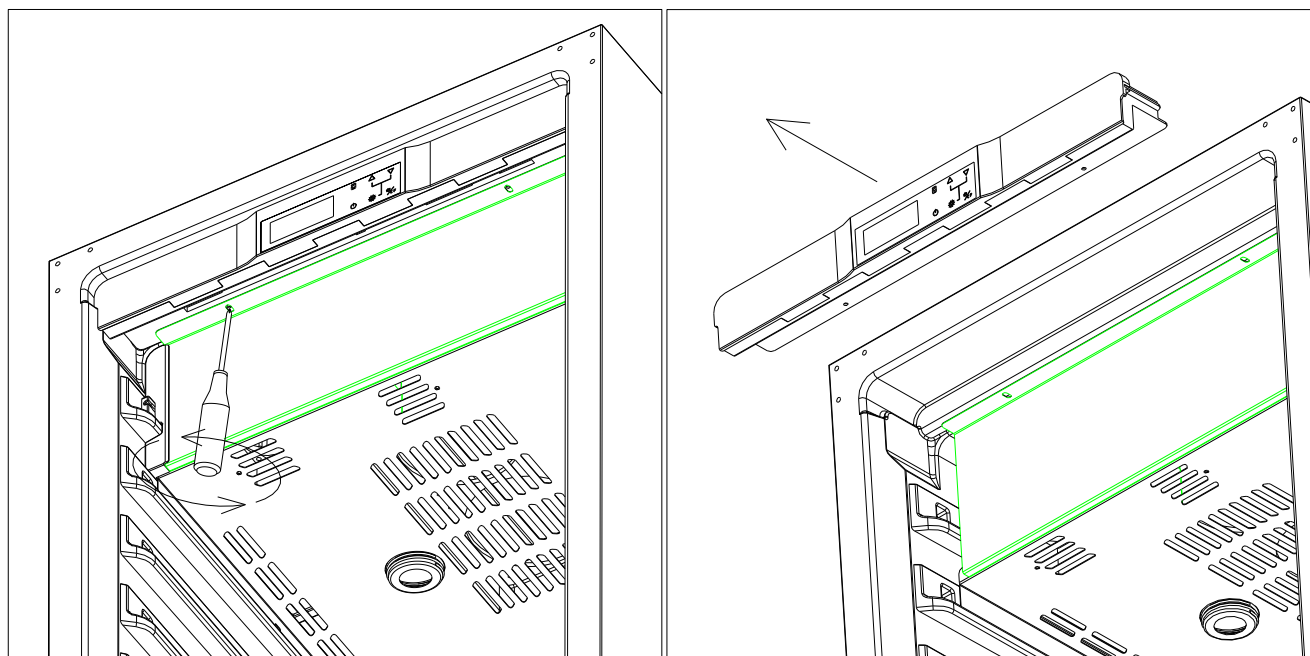
Nota: ¡El interruptor de la fuente de agua de la máquina debe estar apagado antes de proceder!

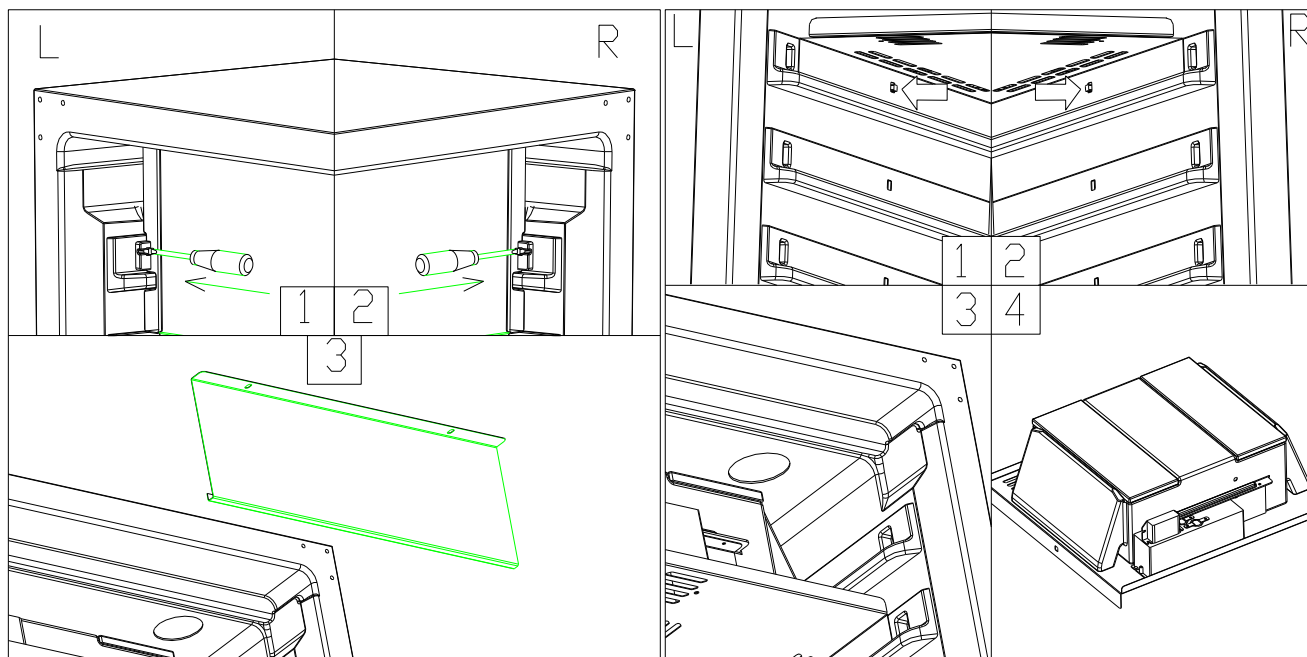
1. Coloque un recipiente de agua de 2 litros debajo del tubo de desagüe y, a continuación, desenrosque la tapa del tubo de desagüe para vaciarlo como se muestra en la figura 2.



2. Esquema de funcionamiento de la tapa de desagüe

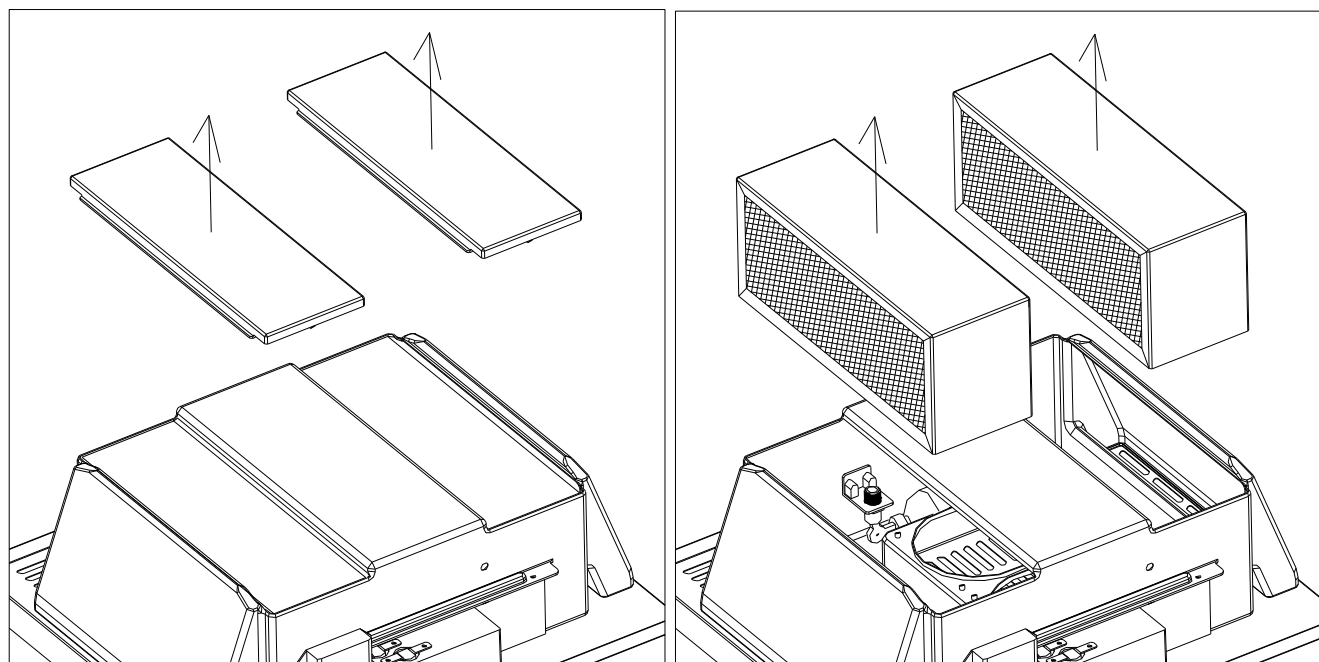
Retire el panel de la pantalla (La pantalla del tubo digital se puede quitar.) y el deflector del depósito de agua según el procedimiento de la foto, y desconecte los cables de conexión y los enchufes conectados al ventilador, la manguera de entrada de agua, etc. en el depósito de agua.





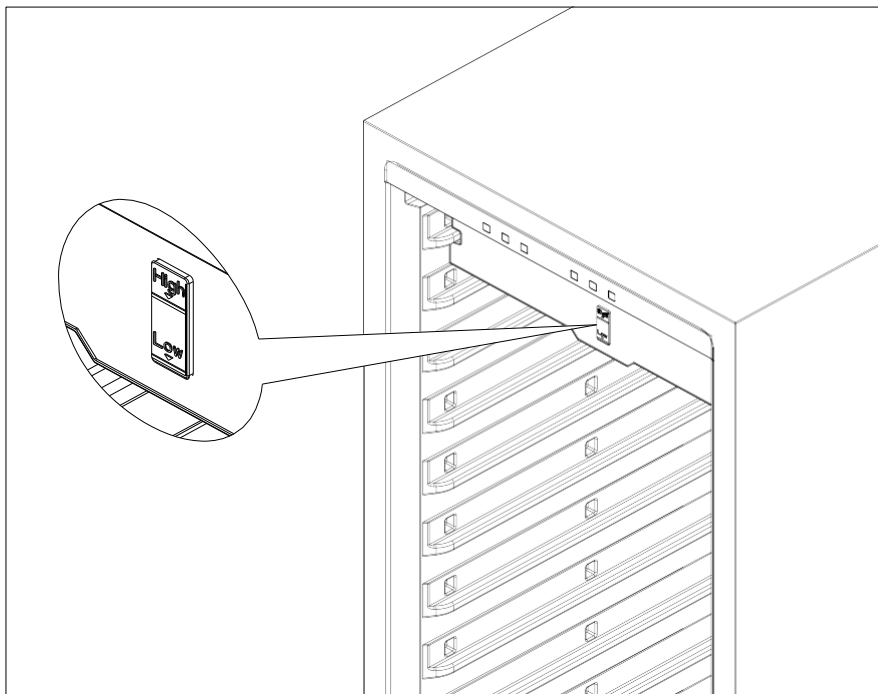
3. Retire el algodón absorbente

Retire el conjunto del depósito de agua y vuelva a colocar el algodón como se muestra.

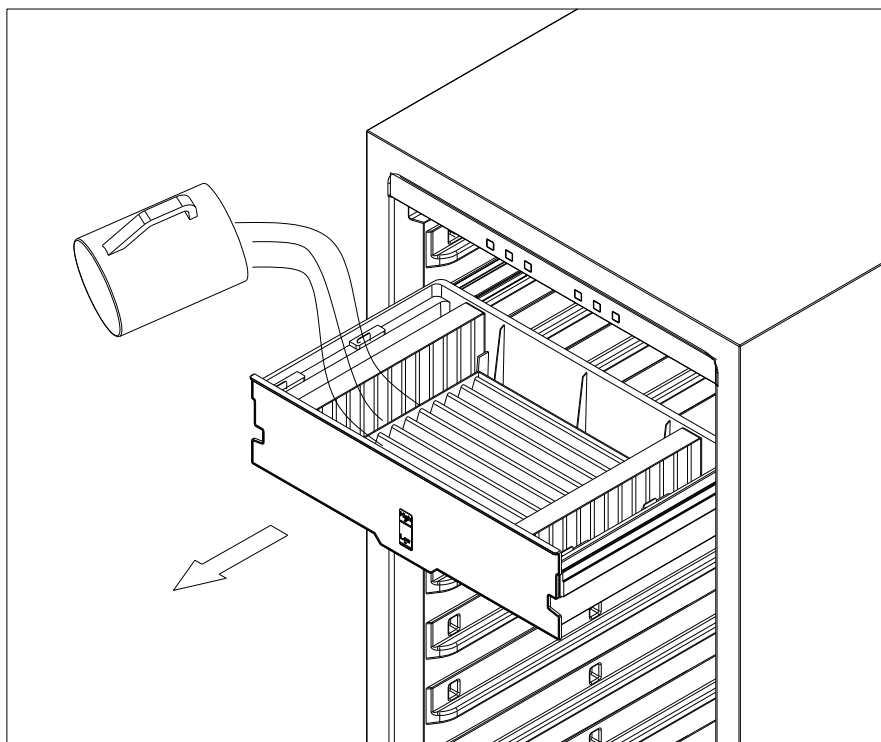


G-GDMA120N/G-GDMA180N Pasos de cambio manual de agua y sustitución del algodón

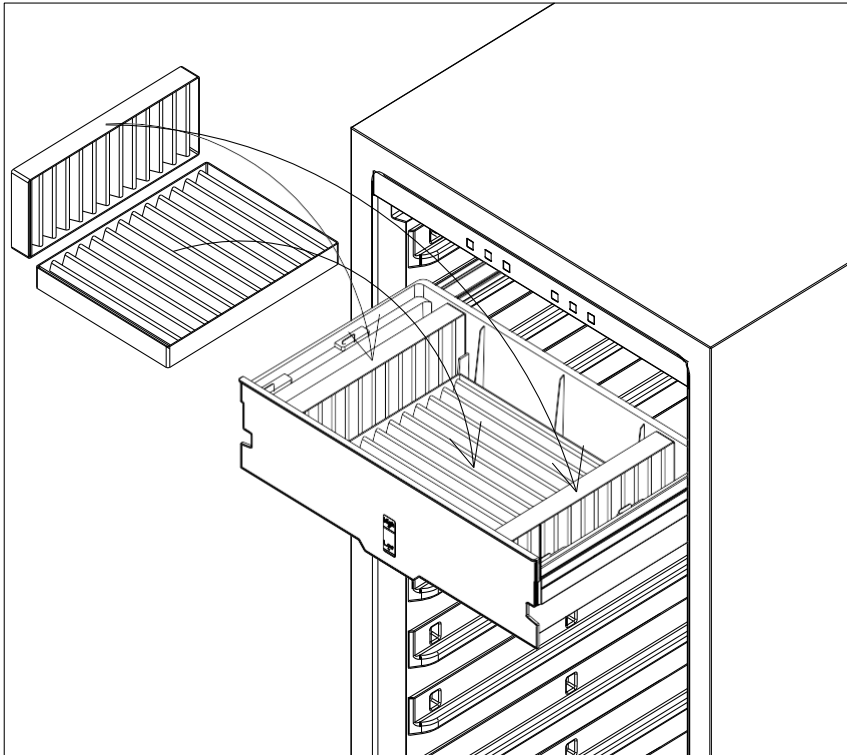
1. Observe la escala y añada agua cuando el nivel de agua esté por debajo del nivel más bajo de la escala en el depósito de agua.



2. Tire suavemente del depósito de agua desde el fondo hacia fuera, vierta agua destilada o agua sin impurezas en el vaso de agua, y el agua no debe superar la escala de nivel máximo de agua. Después de añadir el agua, empuje el depósito de agua hacia delante (no empuje demasiado fuerte para evitar salpicaduras).



3. Después de retirar el depósito de agua, vuelva a colocar el elemento filtrante de humidificación como se muestra en la figura.



Reversibilidad de la puerta

1. Dependiendo del modelo y del tipo de tirador del armario de maduración , puede ser necesario girar la puerta 180 grados o cambiar la dirección de la puerta simétricamente (dependiendo de la configuración específica del producto).

2. La puerta puede ser irreversible en función del tipo de asas del armario de maduración , o puede que haya que desmontar la puerta y sustituirla en el momento de realizar el pedido.

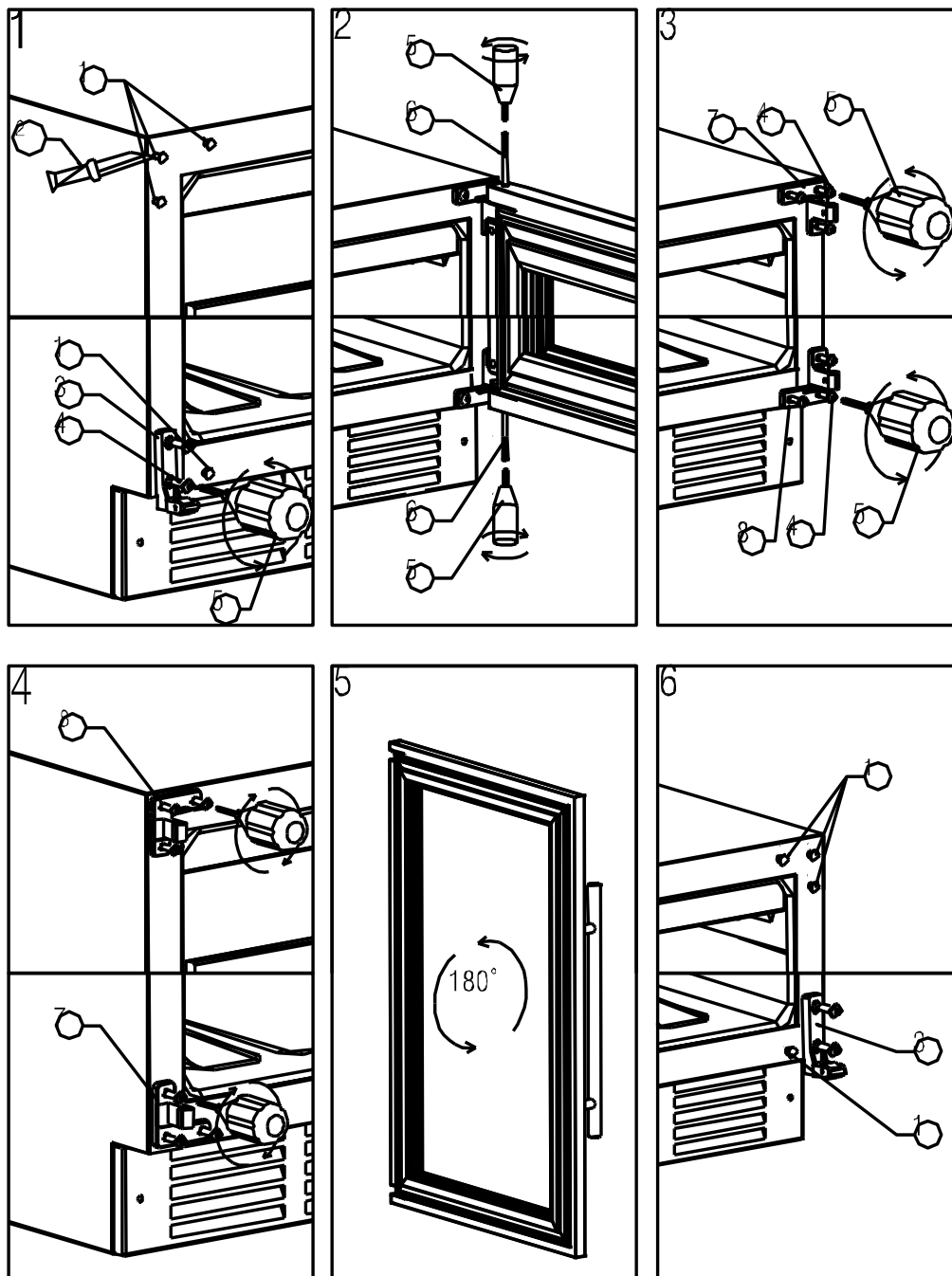
Advertencia: Para evitar cualquier accidente al sustituir la puerta, le recomendamos que solicite ayuda. La puerta de cristal es pesada y puede causar lesiones si se cae.

1. Coloque el armario en posición abierta, con la puerta completamente abierta.
2. Utilice un cuchillo pequeño (2) para retirar el clavo decorativo (1) del lado opuesto (figura 1) ;
3. Utilice el destornillador interno de seis ángulos (herramienta 5) para retirar los tornillos (4) del anticaídas (3) y, a continuación, retire el anticaídas (figura 1).
4. Sujetando la puerta, utilice el destornillador de seis ángulos (herramienta 5) para desatornillar el núcleo del eje de la puerta (6) de ambos extremos de la parte superior de la puerta. Retire la puerta y déjela a un lado (figura 2).
5. Desatornille las bisagras superior e inferior de la puerta (7)(8) con un destornillador interno de seis ángulos M5 (herramienta 5) y, a continuación, monte la bisagra de la puerta en el lado

opuesto. (Figuras 3 y 4)

6. Invierta la puerta 180 grados e instálela en el lado opuesto del armario. (Figura 5)

7. Por último, instale el clavo decorativo y el dispositivo de prevención de caídas en el lado opuesto. (Figura 6)



- | | | |
|---------------------|--------------------------------|--|
| 1. Clavo decorative | 2. Cuchillo | 3. Dispositivo de prevención de caídas |
| 4. M5 seis ángulos | 5. Destornillador hexagonal M5 | 6. Eje de la puerta |
| 7. Bisagra superior | 8. Bisagra inferior | |

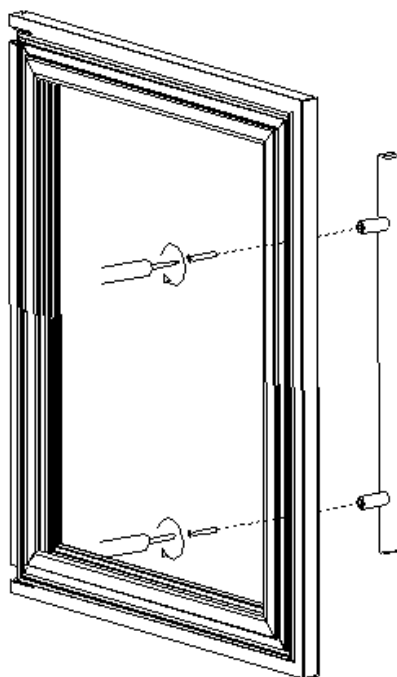
Alarma de tiempo de espera de la puerta :

Si la puerta permanece abierta durante más de 5 minutos, el sistema de alarma de la puerta se activa y las luces LED parpadean para indicarle que cierre la puerta. Las luces de alarma se apagan automáticamente cuando se cierra la puerta.

Instalación del asa

Nota: No todos los productos necesitan instalar las asas manualmente, por favor, siga la configuración del producto adquirido.

1. Retire el asa del mueble y, a continuación, retire los 2 tornillos de la caja de accesorios.
2. Abra el sello de la puerta desde el lado de la puerta, luego inserte los tornillos en los 2 agujeros de la manija en el lado de la puerta, luego alinee los tornillos con el agujero de la manija, apriete los tornillos usando un Phillips, luego cierre el sello de la puerta.



Si los orificios de los tornillos de la manilla no coinciden perfectamente con los de la puerta, utilice el taladro eléctrico para perforar los orificios de la puerta un poco más grandes (en la parte de la superficie), de modo que la manilla pueda encajar perfectamente.

Recomendaciones sobre la calidad de la carne

La mejor carne para el curado en seco es la costilla con hueso. Siempre es mejor comprar a un distribuidor que obtenga su carne de un matadero de buena calidad.

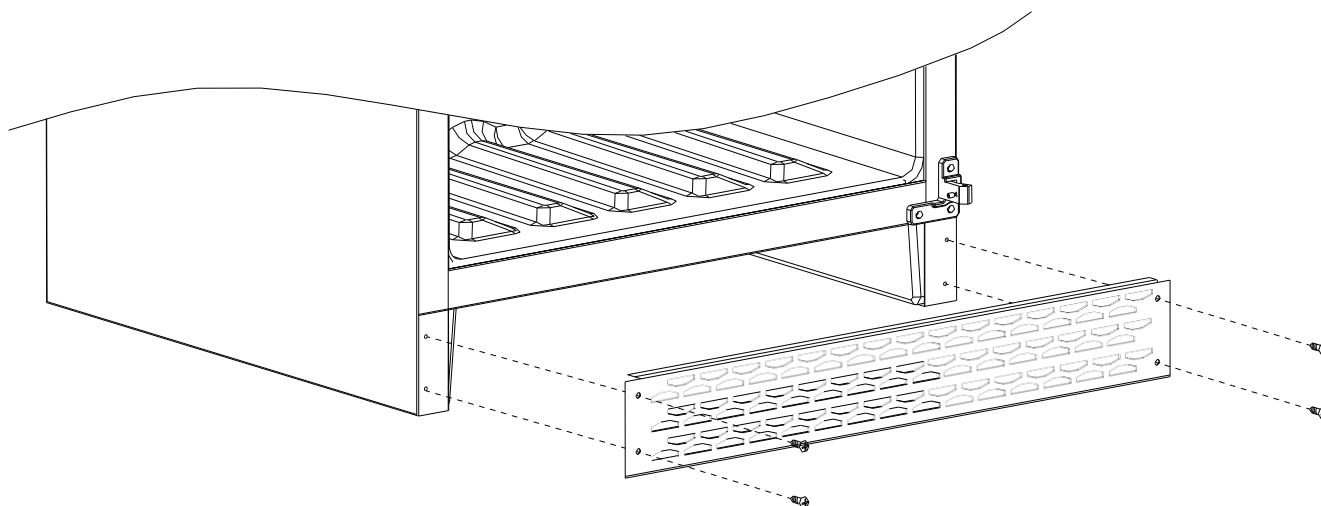
Cuanto más joven sea el animal, mejor será el resultado. Siempre es aconsejable comprar una

pieza de carne con un buen contenido de grasa y un alto nivel de marmoleo interno. Es aconsejable madurar la carne con hueso, suspendida o en las articulaciones más grandes posibles. El motivo es minimizar la cantidad de carne pura expuesta al aire, lo que reduce la pérdida de peso.

Se recomienda una maduración en seco de al menos 21 días, ya que sólo entonces el sabor se vuelve más intenso. Nota: es posible un periodo de maduración de hasta 6 semanas. La manipulación higiénica de los alimentos debe tenerse siempre en cuenta para obtener los mejores resultados. Al final del proceso, se corta la fina corteza, lista para ser deshuesada o cortada en filetes.

Instalación de la base de ventilación

Nota: No todos los productos necesitan instalar la base de ventilación sola, por favor siga la configuración del producto adquirido.



1. Extraiga la base de ventilación frontal del producto y retire los 4 tornillos de la caja de accesorios.
2. Abra la puerta, alinee la base de ventilación con los cuatro orificios para tornillos de la parte inferior del armario y apriete los tornillos con un destornillador Phillips.

Anomalías de funcionamiento

Asegúrese de que el enchufe de red tiene corriente conectando otro aparato eléctrico. Compruebe el fusible, si está instalado. Asegúrese de que la puerta está bien cerrada.

Si su armario de maduración parece funcionar mal, desenchúfelo y póngase en contacto con el servicio posventa. Cualquier intervención en el circuito frigorífico debe ser realizada por un técnico frigorista, que debe inspeccionar el sistema de estanqueidad del circuito. Del mismo modo, cualquier intervención en el circuito eléctrico debe ser realizada por un electricista cualificado.

Nota: Cualquier trabajo realizado por un técnico no aprobado por Nosotros invalidará la garantía.

Fallos eléctricos

En caso de corte del suministro eléctrico, todos los ajustes de temperatura anteriores se conservan automáticamente y el aparato vuelve a un ajuste de temperatura preestablecido (consulte la tabla de ajustes preestablecidos).

La mayoría de los cortes de corriente se subsanan en poco tiempo. Un corte de corriente de una o dos horas no afectará a las temperaturas del armario de maduración . Para evitar un cambio brusco de temperatura al apagar el aparato, es aconsejable evitar abrir la puerta. En caso de corte de corriente prolongado, tome medidas para proteger la carne o los alimentos.

Sea cual sea la causa, si observa niveles anormales de temperatura o humedad en el interior de su armario de maduración , recuerde que sólo una exposición prolongada y frecuente a estas condiciones anormales puede tener un efecto perjudicial en su carne o alimentos.

- Antes de deshacerse del aparato.
- 1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
 - 2. Corte el cable principal y deséchelo.

	Eliminación correcta de este producto
	El símbolo que aparece en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe tratarse como basura doméstica. Debe llevarse al punto de recogida de residuos adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de una manipulación inadecuada del mismo. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde adquirió el producto.

Guía de resolución de problemas

Los problemas más comunes pueden resolverse fácilmente, ahorrándole el coste de una intervención.

Lee atentamente el manual de instrucciones y consulta la tabla de la guía de solución de problemas.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
El armario de maduración no funciona.	No está enchufado. El aparato se apaga. Se ha disparado el disyuntor o se ha roto el fusible.
El armario de maduración no está suficientemente frío.	Compruebe el ajuste de la temperatura. El entorno exterior puede requerir un ajuste más alto. La puerta está abierta con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. La junta de la puerta tiene una fuga.
Se enciende y apaga con frecuencia.	La temperatura en el armario es superior a la convencional La puerta está abierta con demasiada frecuencia. Sobrecarga de almacenamiento en el armario La puerta no está completamente cerrada. La temperatura no está ajustada correctamente. La junta de la puerta tiene una fuga.
La luz no funciona.	No está enchufado. Se ha disparado el disyuntor o se ha fundido un fusible. La lámpara está dañada. La lámpara está apagada.
Vibraciones.	Compruebe que la cabina de maduración se encuentra en un terreno llano.
El armario de maduración parece hacer demasiado ruido.	El ruido de traqueteo puede provenir del flujo de refrigerante, lo cual es normal. Al final de cada ciclo, es posible que oiga ruidos de gorgoteo causados por la circulación del refrigerante en su armario de maduración . La contracción y dilatación de las paredes interiores pueden provocar ruidos de estallidos y crujidos. El armario de maduración no está nivelado.
La puerta no se cierra correctamente.	El armario de maduración no está nivelado. La puerta ha sido invertida e instalada incorrectamente. La junta está defectuosa (el imán o la goma están dañados). Las estanterías están mal colocadas.



by fimar

forcar[®]
REFRIGERATION

Fleischreifeschränk

Gebrauchsanweisung

MODELL

G-GDMA46N

G-GDMA120N

G-GDMA180N

ACHTUNG

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Einige Modelle sind nur in bestimmten Ländern erhältlich.

Wir übernehmen keine Garantie für unseren Fleischreifeschrank, wenn er für einen anderen Zweck als den, für den er speziell entwickelt wurde, verwendet wird. Wir haften nicht für die Beschädigung oder den Verlust von Fleisch oder anderen Inhalten, unabhängig davon, ob es sich um Neben- oder Folgeerscheinungen von Mängeln des Fleischreifeschranks handelt. Die Garantie gilt nur für den Fleischreifeschrank und nicht für dessen Inhalt.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Geben Sie die Verpackung und ihre Teile nicht an Kinder weiter. Durch das Falten von Karton und Plastikfolie kann Erstickungsgefahr bestehen!

Fleischreifeschrank mit Türschloss: Bewahren Sie den Schlüssel außerhalb der Reichweite von Kindern auf!

Dieses Gerät ist nur für die Kühlung von Fleisch oder Lebensmitteln in einer gewerblichen oder ähnlichen Umgebung geeignet.

Jede andere Art der Nutzung ist verboten. Eine missbräuchliche Verwendung des Geräts kann die gelagerten Produkte beschädigen oder verderben. Außerdem ist das Gerät nicht für die Verwendung in Gefahrenbereichen geeignet.

Bewahren Sie in diesem Gerät keine explosiven Stoffe auf, z. B. Spraydosen mit einem brennbaren Treibgas.

Hinweise zum Betrieb

1. Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen keine Gegenstände aus dem Fleischreifeschrank nehmen oder dort ablegen.
2. Längeres Öffnen der Tür kann zu einem starken Temperaturanstieg im Fleischreifeschrank führen.

3. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, damit der Wassertank sauber bleibt und Lebensmittel nicht verunreinigt werden.
4. Bevor Sie den Fleischreifeschrank einschalten, reinigen Sie den Wassertank; es wird empfohlen, den Wassertank alle fünf Tage zu reinigen.
5. Der Fleischreifeschrank ist nicht für die Aufbewahrung von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.
6. Wenn der Fleischreifeschrank längere Zeit leer steht, schalten Sie das Gerät aus, tauen Sie es ab, reinigen Sie es, trocknen Sie es und lassen Sie die Tür offen, um zu verhindern, dass das Kältemittel im Inneren des Geräts schimmelt.
7. Wenn es zwei oder mehr verschiedene Fleischsorten gibt, wickeln Sie die Lebensmittel in einen Beutel, bevor Sie sie in den Fleischreifeschrank stellen, um eine Kontamination durch den Kontakt der beiden Fleischsorten zu vermeiden. Dieses Produkt ist nur für Schweine- und Rindfleisch geeignet, andere Fleischsorten sind nicht erlaubt.
8. Wenn Flüssigkeit aus dem Fleisch austritt, sollte es in eine Tüte gepackt werden, da die Struktur des Produkts sonst nicht leicht zu reinigen ist.

Klimamodell

Das Klimamodell ist die Umgebungstemperatur, bei der Sie das Gerät verwenden können, um die Kühlfunktion zu maximieren.

Eine niedrigere oder höhere Umgebungstemperatur kann die Leistung des Geräts beeinflussen, was zu Temperaturschwankungen führt und dazu, dass die gewünschte Temperatur nicht erreicht werden kann.

32°C±2°C für Geräte der Klimaklasse 0,1,2,3,4, 6 oder 8;

43°C±2°C für Geräte der Klimaklasse 5 oder 7.

Das Produkt sollte nur bei der angegebenen Umgebungstemperatur verwendet werden.

Sicherheitsanweisungen und -warnungen

1. Um Verletzungen oder Schäden am Fleischreifeschrank zu vermeiden, sollten Sie das Gerät zu zweit oder mit mehreren Personen auspacken.
2. Wenn das Produkt während des Transports beschädigt wird, wenden Sie sich bitte sofort an den Anbieter, bevor Sie es verwenden.
3. Alle Verpackungen müssen vor dem Gebrauch entfernt werden, um eine schlechte Erdung oder eine erhöhte Geräuscentwicklung zu vermeiden. Um die Stabilität des

Fleischreifeschrank zu gewährleisten, stellen Sie bitte die Füße des Geräts entsprechend der Bodenbeschaffenheit ein.

4. Die Konstruktion des Produkts ist vertikal, und es muss eine ausreichende Belüftung an der Rückseite des Fleischreifeschrank aufrechterhalten werden, wenn er aufgestellt wird, um die Wärmeableitung zu erleichtern.
5. Integriertes Produkt zur Beseitigung von Hindernissen in der Umgebung und zur Aufrechterhaltung der Luftzirkulation.
6. Alle vier Füße des Schrank sind verstellbar. Es wird empfohlen, die Höhe der beiden hinteren Schrankfüße auf die maximale Höhe einzustellen und dann die beiden vorderen Schrankfüße zu verstellen, um das Gleichgewicht zu erreichen. Beim Einstellen der Höhe sollte der Schrank leer sein.
7. LEDs werden nur für die Innenbeleuchtung des Produkts verwendet, nicht für die Raumbelichtung.
- 8 Wenn das Gerät eingebaut ist, lassen Sie den Lüftungssockel offen.
9. Wenn der Fleischreifeschrank längere Zeit nicht benutzt wird, achten Sie darauf, den Inhalt zu entleeren und mit Wasser zu reinigen, um das gesamte Gerät sauber zu halten.
10. Zusätzlich zu der vom Hersteller empfohlenen Methode sollten keine mechanischen Geräte oder andere Methoden verwendet werden, um den Auftauprozess zu beschleunigen (wie z. B. Blasen, Graben usw.).
11. Beschädigen Sie nicht die Kühlleitungen.
12. Mit Ausnahme des vom Hersteller empfohlenen Typs dürfen elektrische Geräte nicht im Lebensmittelaufbewahrungsraum verwendet werden.
13. Lagern Sie keine Sprengstoffe im Fleischreifeschrank, z. B. Sprays, die die Verbrennung fördern.
14. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, kann, um Gefahren zu vermeiden, nicht originales autorisiertes Fachpersonal oder Personal mit professionellen Lizenzen das Produkt nicht reparieren oder ersetzen, wenden Sie sich bitte umgehend an den Lieferanten.

Gefahr

1. Achten Sie auf die Gefahr, dass Kinder im Kühlraum eingeschlossen werden.
2. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht allein benutzen.

3. Verwenden Sie keine elektrischen Geräte (wie Heizungen, Eiskwürfelbereiter usw.) im Inneren des Geräts.
4. Stellen Sie keine elektrischen Geräte oder schweren Gegenstände auf das Gerät.
5. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht leer ist, da es sich sonst verformen könnte.
6. Bitte stellen Sie das Produkt an einem Ort auf, an dem die Steckdose zugänglich ist und der Kompressor nicht berührt werden kann.
7. Wenn das Netzkabel oder die Lampe beschädigt sind, darf der Strom nicht verwendet werden, um Gefahren zu vermeiden.
8. Im Falle einer Störung trennen Sie das Gerät von der Hauptstromversorgung, ziehen Sie den Stecker, ziehen Sie nicht am Kabel, schalten Sie das Gerät aus oder entfernen Sie die Sicherung.
9. Es ist verboten, in der Nähe des Geräts brennbare Sprays zu verwenden.
10. Es ist verboten, die Kältemittelleitungen zu beschädigen. Wenn das Kältemittel in den Leitungen in die Augen spritzt, führt dies zu schweren Verletzungen.
11. Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, um das Gerät zu reinigen, da brennbare Flüssigkeiten und der dabei entstehende Dampf eine Brand- und Explosionsgefahr darstellen.
12. ACHTUNG -Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
13. ACHTUNG - Platzieren Sie keine Mehrfachsteckdosen oder tragbaren Netzteile auf der Rückseite des Geräts.
14. ACHTUNG - Das Kältemittel und das Gas, das die Isolierung ausbläst, sind brennbar. Wenn Sie das Gerät entsorgen, tun Sie dies nur in einer zugelassenen Abfallentsorgungsstelle. Setzen Sie das Gerät keiner offenen Flamme aus.
15. ACHTUNG: Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen in der Umgebung des Geräts oder in der Aufnahmestruktur.
16. ACHTUNG: Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauprozesses, außer den vom Hersteller empfohlenen.
17. ACHTUNG: Beschädigen Sie nicht den Kühlkreislauf.
18. ACHTUNG: Benutzen Sie in den Lebensmittel-/Eisfächern keine elektrischen Geräte, es

sei denn, es handelt sich um den vom Hersteller empfohlenen Typ.

Um Gefahren zu vermeiden, ist es nicht autorisiertem Originalpersonal oder Personal mit einer professionellen Lizenz untersagt, das Produkt zu reparieren oder zu ersetzen.

Tipps zur Abfallentsorgung

1. Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Alle verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können wiederverwendet werden. Helfen Sie mit: Entsorgen Sie die Verpackung entsprechend den Umweltschutzanforderungen.
2. Über die aktuellen Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem professionellen Händler oder der örtlichen Regierungsbehörde.
3. Wenn Sie das Gerät entsorgen möchten, gehen Sie wie folgt vor: Entfernen Sie die Glastür, Entfernen Sie das Regal, damit Kinder nicht darauf klettern können, Entfernen Sie die Türdichtung, damit es nicht zu Unfällen kommt, wenn Kinder zum Spielen hineinkommen.
4. Da in diesem Gerät brennbare Kältemittel und Wärmeisolationsmaterialien verwendet werden, müssen Sie bei der Entsorgung des Geräts eine Beschädigung der Kühlleitungen vermeiden; halten Sie das Gerät von Feuer fern und geben Sie es zur Entsorgung an ein qualifiziertes Recyclingunternehmen.

Der gewählte Standort für Ihren Fleischreifeschrank sollte:

1. Nicht überfüllt und gut belüftet sein;
2. Von Wärmequellen und direktem Sonnenlicht fernhalten;
3. Nicht zu feucht sein (Waschküche, Speisekammer, Badezimmer usw.);
4. Einen ebenen Boden haben;
5. über eine standardmäßige und zuverlässige Stromversorgung verfügen (geerdete Standardsteckdose);
6. Über eine Steckdose verfügen, die mit einem Überspannungsschutz ausgestattet ist;

7. Halten Sie sich vom Mikrowellenherd fern. Einige Mikrowellenherde sind nicht gegen Welleninterferenzen geschützt. Wenn sie weniger als einen Meter vom Fleischreifeschrank entfernt aufgestellt werden, können sie die Funktion des Fleischreifeschranks beeinträchtigen.

Anweisungen zur Erdung:

Bei der Installation des Geräts muss der Erdungsdraht angeschlossen werden. Bitte verwenden Sie den Erdungsstecker korrekt, um ein Auslaufen des Drahtes zu verhindern und die Gefahr eines Stromschlags zu verringern. Der Fleischreifeschrank ist mit einem geerdeten Netzkabel ausgestattet. Eine falsche Installation der Erdung kann zu einem Stromschlag führen. Wenn Sie Fragen zur Installation der Erdung haben, wenden Sie sich bitte an einen professionellen Elektriker oder das Wartungspersonal.

Hinweis: Wenn die Region häufig von Blitzen getroffen wird, empfiehlt es sich, einen Stromschutz zu verwenden.

R600a Achtung:

Beachten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit die folgenden Empfehlungen.

1. Dieses Gerät enthält eine geringe Menge des Kältemittels R600a, das umweltfreundlich, aber brennbar ist. Es schädigt nicht die Ozonschicht und verstärkt nicht den Treibhauseffekt.
2. Beschädigen Sie während des Transports und der Installation nicht die Rohrleitungen des Kältesystems. Das eingespritzte Kältemittel kann zu Augenverletzungen oder Selbstentzündung führen.
3. Bei einem Unfall sollte die Stromversorgung des Geräts sofort unterbrochen werden und der Kontakt mit offenen Flammen oder Teilen, die Funken erzeugen können, vermieden werden.
4. Der Platz zum Aufstellen des Produkts muss so bemessen sein, dass für je 8 g Kältemittel mehr als 1 m³ Platz benötigt wird, und der Kältemittelgehalt der Ausrüstung ist auf dem Etikett angegeben.
5. Wenn Sie irgendwelche Bedürfnisse oder Vorschläge haben, informieren Sie bitte den Kundendienst.
6. Achtung: Um Gefahren durch instabile Geräte zu vermeiden, müssen Reparaturen gemäß den Anweisungen durchgeführt werden.
7. Das Symbol  zeigt an, dass das Kältemittel brennbar ist!
Achtung: Brand- oder Entflammbarkeitsgefahr!

Achtung!

Wenn sich der Fleischreifeschrank im Zustand "OFF" befindet:

- Bitte entfernen Sie alle Produkte aus dem Gerät;
- Achten Sie darauf, dass der Fleischreifeschrank sauber bleibt.

Warten Sie 24 Stunden, bevor Sie den Fleischreifeschrank in Betrieb nehmen. Während dieser Zeit sollten Sie die Tür offen lassen, um restliche Gerüche zu beseitigen.

Vor dem Beladen und Anschließen des Fleischreifeschranks

Empfehlungen:

Der Fleischreifeschrank sollte bei einer geeigneten Umgebungstemperatur aufgestellt werden (siehe Ende der Bedienungsanleitung). Wenn die Temperatur über oder unter dem Umgebungstemperaturbereich liegt, wirkt sich dies auf die Temperaturschwankungen aus und die Kühlleistung kann nicht erreicht werden.

Installation Ihres Fleischreifeschranks

Packen Sie aus und entfernen Sie alle Schutzabdeckungen und Klebestreifen von der Verpackung um und in dem Fleischreifeschrank.

Der Fleischreifeschrank sollte so aufgestellt werden, dass die Steckdose zugänglich ist. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Bewegen Sie den Fleischreifeschrank an seinen endgültigen Standort. Der Fleischreifeschrank sollte an einem geeigneten Ort aufgestellt werden, an dem der Kompressor keinem physischen Kontakt ausgesetzt ist.

Aufrüstung des Fleischreifeschranks: Der Fleischreifeschrank muss aufgerüstet werden, BEVOR Sie ihn beladen.

Ihr Fleischreifeschrank ist mit vier verstellbaren Füßen ausgestattet, die das Nivellieren erleichtern. Wir empfehlen, die hinteren Füße so fest wie möglich anzuziehen und die vorderen Füße zu verstellen, um den Fleischreifeschrank waagerecht auszurichten.

MONTAGEANLEITUNG FÜR EINGEBAUTE REIFESCHRÄNKE **FRONTLÜFTUNG NUR REIFESCHRANK**



Schritte zur Nutzung

1. Bevor Sie das Produkt verwenden, sollten Sie das Innere des Kühlschranks (Fleischschanks) mit Wasser reinigen und die Tür länger als 24 Stunden offen lassen, um den Restgeruch im Gerät zu beseitigen.
2. Stellen Sie die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit auf 1 °C und 82 % Luftfeuchtigkeit ein, was die beste Temperatur für gekochtes Rind- und Schweinefleisch ist.
3. Das Fleisch sollte frisch sein, höchstens 5 Tage nach der Schlachtung.

4. Wir empfehlen das beste gekochte Rindfleisch: Verwenden Sie junges, fettes, marmoriertes Rindfleisch.

5. Hängen Sie das ganze Fleischstück über den Rost oder legen Sie die geschnittenen Stücke auf das Regal.

Anleitung zur Installation

1. Die "eingebauten" Reifeschränke sind frontbelüftet, aber nicht dafür gedacht, vollständig hinter einer Tischlertür eingebaut zu werden.

2. Bitte halten Sie sich bei der Installation eines eingebauten Fleischreifeschrankes an das Installationsschema. Die Abmessungen des Schrankes dürfen die Mindestabmessungen für den Einbau nicht unterschreiten.

3. Einbautrocknungsschränke saugen die Luft auf der rechten Seite des Lüftungsrahmens an und blasen sie auf der linken Seite des Lüftungsrahmens unter der Eingangstür wieder aus.

4. Bei "eingebauten" Trockenschränken befindet sich der Netzschalter auf dem Bedienfeld, so dass die Lage des Einspeisepunktes nicht kritisch ist.

5. Der Fleischreifeschrank benötigt eine Standard-Steckdose mit 240 Volt/10 Ampere. (Oder gemäß den Spezifikationen der einzelnen Länder).

6. Das Netzkabel ist 2,0 m lang und wird auf der rechten Seite hinten befestigt, wenn man auf die Vorderseite des Schrankes schaut.

7. Wie die meisten heutigen Geräte enthält auch der Fleischreifeschrank empfindliche elektronische Bauteile, die durch Blitzeinschläge und Stromausfälle beschädigt werden können. Es ist daher ratsam, einen Überspannungsschutz zu verwenden, um derartige Probleme zu vermeiden.

8. Der Einbautrocknungsschrank muss einen Lüftungsschacht an der Tür haben, wenn eine Holztür eingebaut wird.

In warmen Klimazonen MUSS auf jeder Seite der Wand hinten oder oben ein Lüfter oder ein Gitter mit einer Mindestgröße von 200 mm x 40 mm ausgeschnitten werden, damit die Frischluft in den 30 mm breiten Raum auf der Rückseite des Schrankes strömen kann.

Dieser Lüfter oder das Gitter darf nicht auf derselben Seite wie andere Geräte wie Öfen oder in einem geschlossenen Bereich ohne Zugang zu Frischluft geöffnet werden. Die Nichteinhaltung der oben genannten Spezifikationen kann zum Erlöschen der GARANTIE führen.

Installationspläne für den Einbaureifeschrank

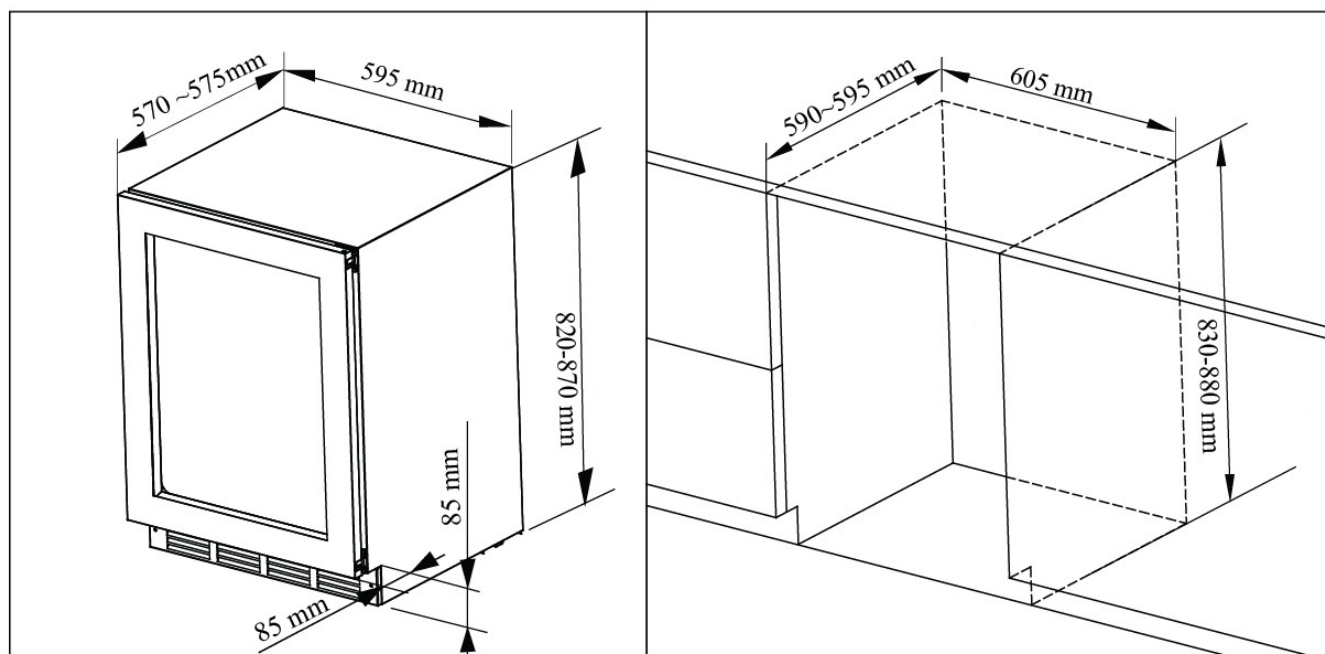
Die G-GDMA46N/G-GDMA12N/G-GDMA180N können freistehend oder integriert installiert werden.

Spezifische Installationsmaße entnehmen Sie bitte dem folgenden integrierten Installationsdiagramm.

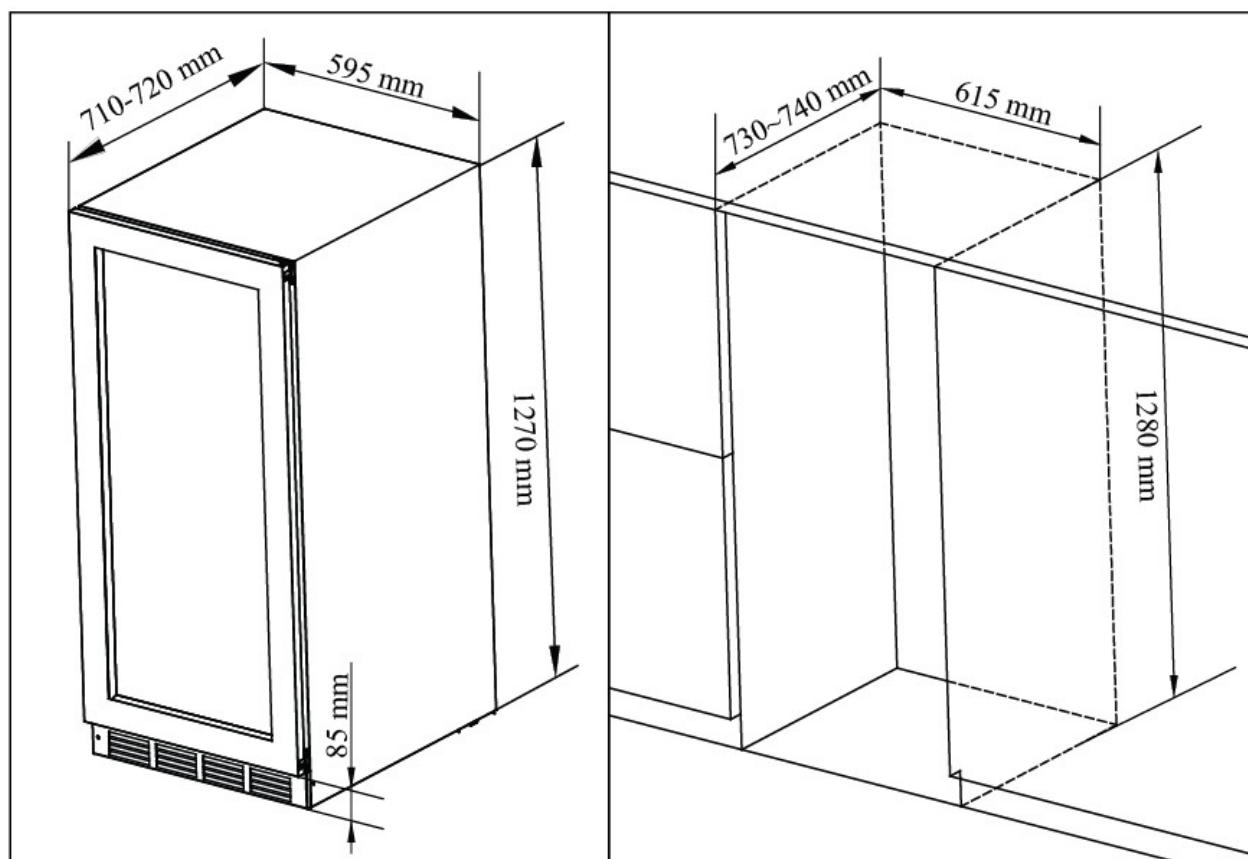
Hinweis: Das Gerät sollte so aufgestellt werden, dass die Steckdose nach der Installation zugänglich ist.

Maßzeichnungen:

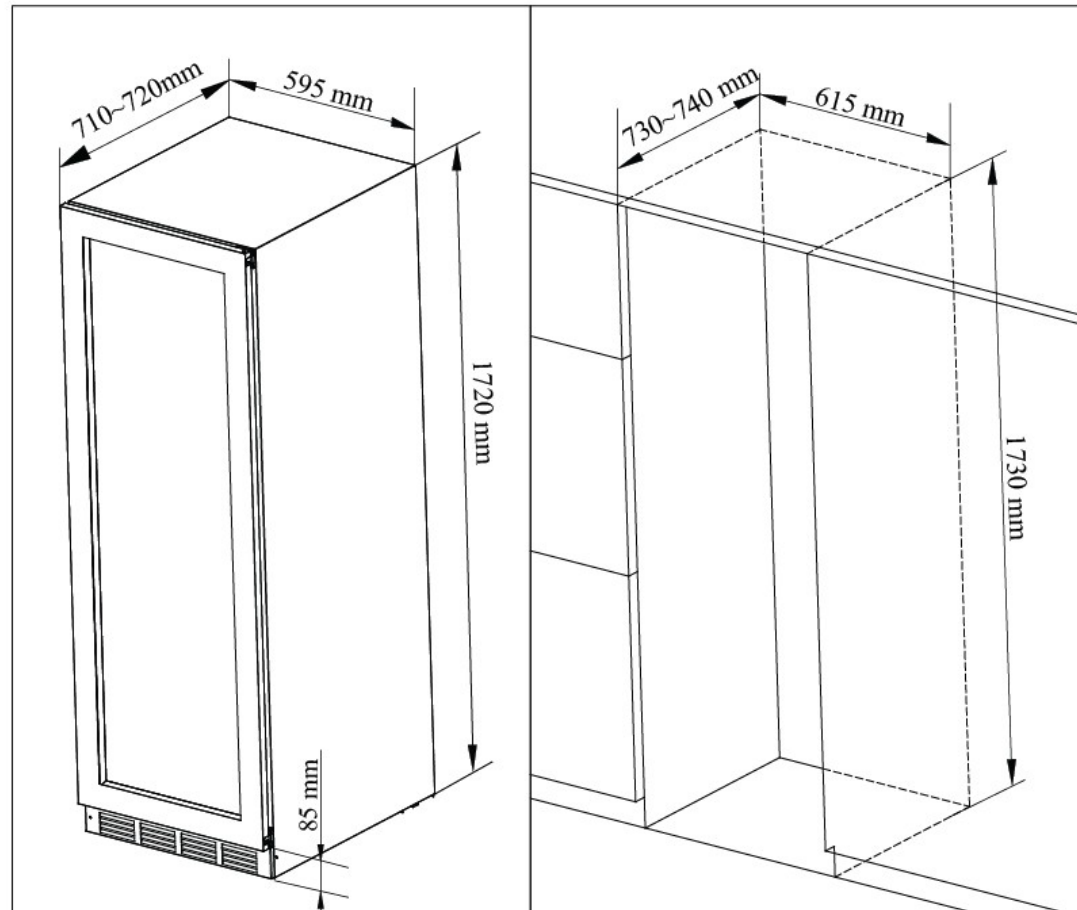
G-GDMA46N



G-GDMA120N

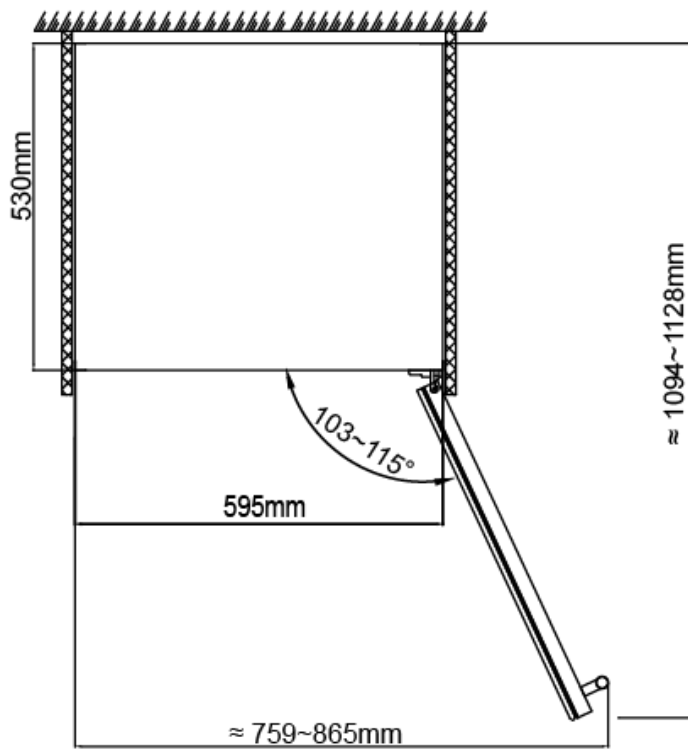


G-GDMA180N

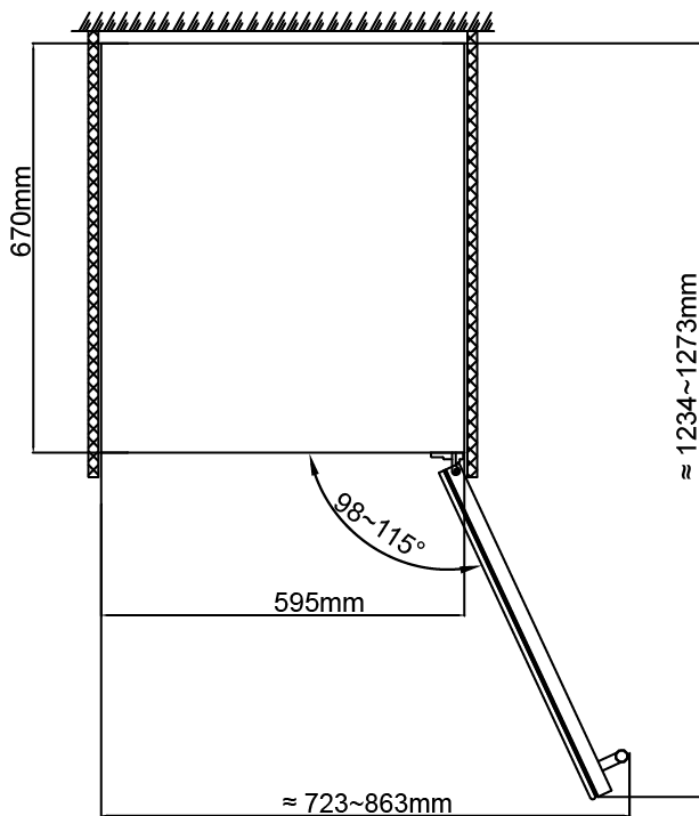


Zeichnungen der Maße des offenen Winkels

G-GDMA46N

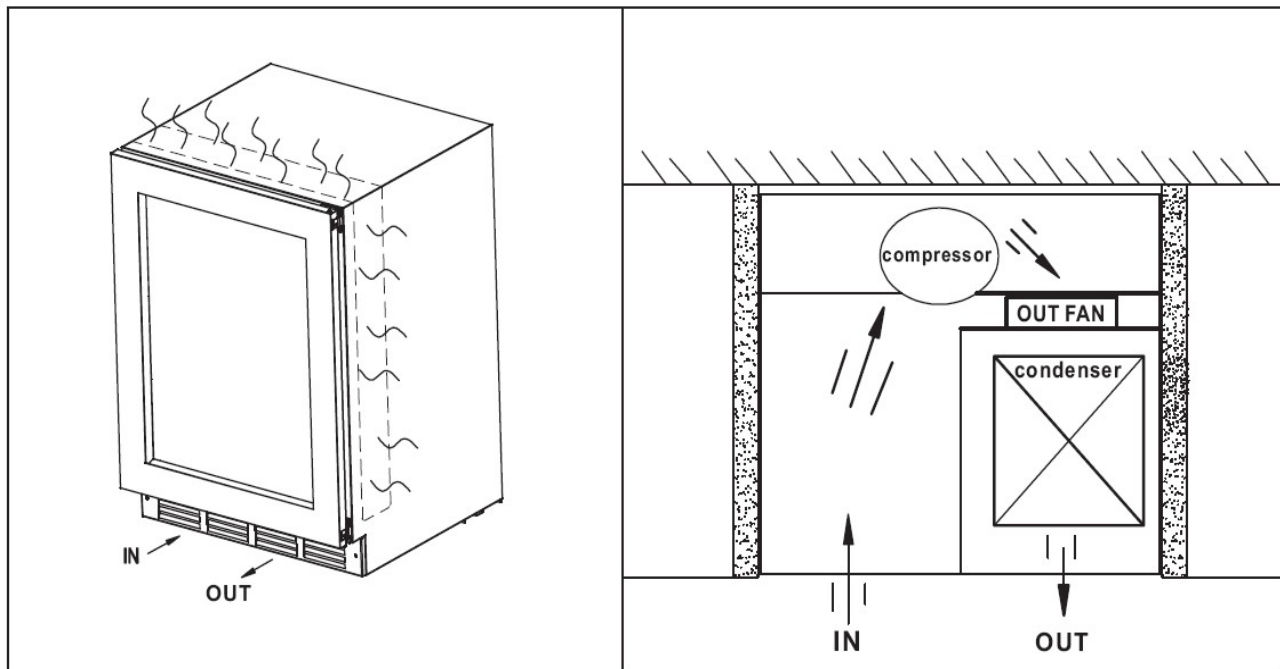


G-GDMA120N, G-GDMA180N



Beschreibung des Strahlersystems

Die Modelle G-GDMA46N, G-GDMA120N, G-GDMA180N verwenden ein seitliches Antibeschlagsrohr und ein unabhängiges Kühlsystem.



Schalten Sie Ihren Fleischreifeschrank ein

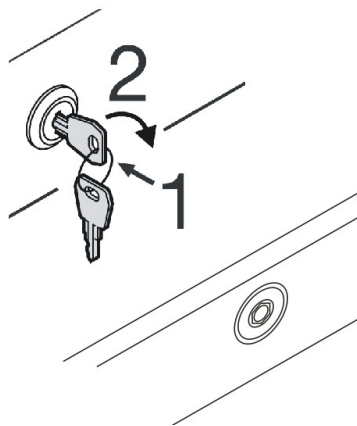
1. Die zulässige Spannung und Frequenz sind auf dem Typenschild angegeben. Die Steckdose muss ordnungsgemäß geerdet und abgesichert sein.
 2. Die Steckdose darf sich nicht direkt hinter dem Fleischreifeschrank befinden und muss leicht zugänglich sein.
 3. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder -stecker, um den Fleischreifeschrank anzuschließen.
 4. Verwenden Sie keine eigenständigen Wechselrichter oder Energiesparstecker, da sonst das elektronische Kontrollsystem beschädigt werden kann.
 5. Schauen Sie nicht direkt aus der Nähe auf die Lichtquelle, da dies die Augen verletzen würde.
 6. Schließen Sie den Sensor an und schalten Sie ihn ein, indem Sie die Ein/Aus-Taste **einige Sekunden lang** gedrückt halten.
- Bei der ersten Benutzung des Fleischreifeschanks (oder beim Neustart des Fleischreifeschanks nach einer längeren Stillstandszeit) wird es eine Abweichung von einigen Grad zwischen der von Ihnen gewählten Temperatur und der auf der LED-Anzeige angezeigten Temperatur geben. Dies ist normal und auf die Dauer der Aktivierungszeit zurückzuführen. Nachdem der Fleischreifeschrank einige Stunden lang in Betrieb war, wird sich alles wieder stabilisieren.

Wichtig: Wenn der Netzstecker gezogen wurde, ein Stromausfall vorliegt oder das Gerät ausgeschaltet ist, warten Sie 3 bis 5 Minuten, bevor Sie es neu starten. Der Fleischreifeschrank wird nicht starten, wenn Sie versuchen, ihn vor dieser Zeit neu zu starten.

Sicherheitsverriegelung

Das Gerät ist mit einer Sperrvorrichtung ausgestattet (dies ist nicht bei allen Produkten der Fall, bitte je nach Produkt einstellen).

Wie in der Abbildung gezeigt, um 90° drehen, in Richtung von Abbildung 2 entriegeln, von 2 aus um 90° umkehren und den Sicherheitsriegel in Richtung von Abbildung 1 verriegeln.



Betriebsgeräusche

Um die gewünschten Temperaturen zu erreichen, kann unser Fleischreifeschrank, wie alle Geräte, die mit Kompressoren und Ventilatoren arbeiten, die folgenden Arten von Geräuschen erzeugen. Diese Geräusche sind normal und können wie folgt auftreten:

1. Gurgeln - wird durch die Zirkulation des Kältemittels in den Rohrschlangen des Geräts verursacht.
2. Knackende und klappernde Geräusche - entstehen durch das Zusammenziehen und Ausdehnen des Kühlgases zur Erzeugung von Kälte.
3. Betriebsgeräusch des Ventilators - um die Luft im Inneren des Fleischreifeschanks umzuwälzen.
4. Ton "Pa Pa" - Startton des Magnetventils
5. Brutzeln: Es wird durch den Fluss des Kältemittels in der Leitung verursacht, nachdem das Magnetventil des Systems geöffnet wurde.

Die Wahrnehmung von Lärm durch eine Person hängt direkt von der Umgebung ab, in der sich der Fleischreifeschrank befindet, sowie von der spezifischen Art der Modelle. Unsere

Fleischreifeschränke entsprechen den internationalen Standards für diese Art von Geräten. Wir werden immer unser Bestes tun, um unsere Kunden zufrieden zu stellen, werden aber aufgrund von Beschwerden, die auf normalen Betriebsgeräuschen beruhen, keine Waren zurücknehmen.

Tipps für den Start

1. Reinigen Sie das Innere des Fleischreifeschanks mit einem Desinfektionsmittel, das nicht aggressiv sein darf.
2. Falls bestellt: Packen Sie die Salzblöcke aus und entfernen Sie die Aluminiumfolie. Legen Sie die Salzblöcke in die Edelstahlwanne und stellen Sie die Wanne auf den Boden des Schanks. Überprüfen Sie alle 2-3 Tage, ob Wasser auf den Salzblöcken verbleibt, wenn ja, entfernen Sie das Wasser.
3. Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind bereits auf 1°C und 85% Luftfeuchtigkeit eingestellt, was die perfekte Einstellung für die Trockenreifung von Rind- und Schweinefleisch ist.
4. Das Fleisch für die Trockenreifung muss frisch sein, ideal wären max. 5 Tage nach der Schlachtung. Sogar vakuumgereiftes Fleisch kann verwendet werden, allerdings nur für max. 14 Tage (bitte Folie entfernen).
5. Unsere Empfehlung für die beste Trockenreifung von Rindfleisch: Verwenden Sie das Fleisch einer jungen Kuh mit einer gewöhnlichen Fettabdeckung und einer guten Marmorierung.
6. Hängen Sie den kompletten Rücken an den Haken Ihres Fleischreifeschanks auf oder legen Sie einzelne Stücke auf die Regale.
7. Belastbarkeit: max. 2 Knochenhälften mit einer Länge von 0,5 m. Sie benötigen also 2 Haken.
8. Tragfähigkeit mit Regalböden: max. 20 kg Einzelteile oder Zuschnitte können auf den Regalböden platziert werden.
9. Achten Sie bei der Reifung einzelner Stücke auf den Regalen darauf, dass die schützende Fettschicht eine zu große Verschwendung verhindert, und lassen Sie das Stück möglichst am Knochen reifen. Die ideale Größe liegt bei ca. 2-4 kg pro Stück.
10. Bitte tragen Sie bei jedem Kontakt mit dem Fleisch Schutzhandschuhe, fassen Sie das Fleisch nicht ohne Handschuhe an!
11. Die ideale Reifezeit liegt zwischen 25 und 28 Tagen, aber auch mehr als vier Wochen sind möglich.

Einstellen der Temperatur

Wichtig: Die LED-Anzeige entspricht der tatsächlichen Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Schrank.

Die Temperatureinstellungen sind werkseitig wie folgt voreingestellt. Bei einem Stromausfall werden alle vorherigen Temperatureinstellungen automatisch gelöscht und das Gerät kehrt zu den voreingestellten Temperatureinstellungen zurück.

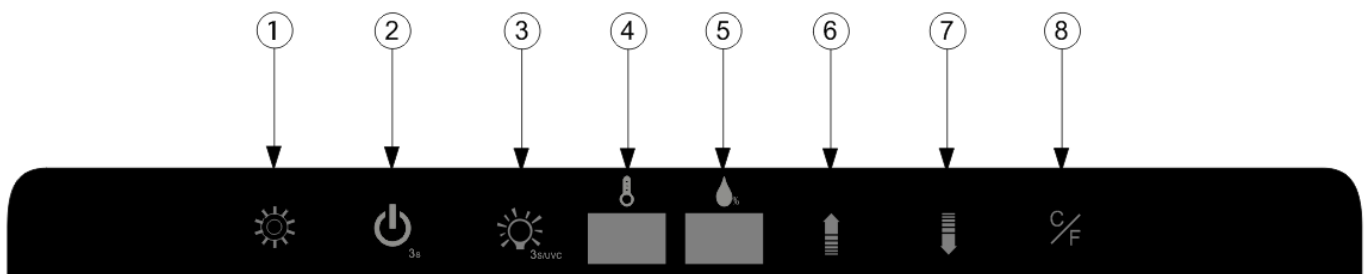
Die elektrische Platine aller Modelle verfügt über eine Speicherfunktion.

Es ist wichtig zu verstehen, dass es einen Unterschied zwischen der Temperatur im Inneren des Fleischreifeschanks und der auf der Anzeigetafel angezeigten Temperatur gibt: Sie müssen etwa 12 Stunden warten, bevor Sie die Auswirkungen der Temperaturanpassung bemerken, wenn der Fleischreifeschrank voll beladen ist.

Wenn die Temperatur einmal eingestellt ist, passen Sie sie bitte nicht häufig an. Der Thermostat wird die Temperatur im Inneren des Fleischreifeschanks in einem Bereich von $\pm 2^{\circ}\text{C}$ halten. Die thermische Trägheit des Fleischreifeschanks und des Glases ist jedoch so groß, dass in diesem Temperaturbereich die tatsächliche Temperatur im Fleischreifeschrank nur um $0,5^{\circ}\text{C}$ bis 1°C schwanken wird.

Gebrauchsanweisung für die Temperaturanzeigekarte :

Anleitung für den Betrieb des LED-Panels



➤ ① Taste zur Funktionsauswahl :

Die Tasten ④ und ⑤ einmal drücken, um die Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsfunktionen umzuschalten, und die Tasten ⑥ oder ⑦ drücken, um die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit zu erhöhen oder zu senken.

➤ ② Ein-/Ausschalten der Ein-/Ausschalttaste :

Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Hinweis: Die anderen Funktionen werden mit Ausnahme des Lichtschalters ausgeschaltet, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Drücken Sie die Taste erneut (ohne Verzögerung), schaltet sich das Gerät ein.

➤ ③ Beleuchtung / Einschalten der UVC-Lampe :

Sie wird für die Umstellung der Beleuchtung und des UVC-Desinfektionssystems

verwendet. Drücken Sie die Taste einmal kurz, um die Beleuchtung ein- oder auszuschalten, und drücken Sie sie drei Sekunden lang für längere Zeit, um das UVC-Licht ein- oder auszuschalten.

Anleitung zur Kontrolle des UV-Systems

1. Automatische Steuerung: Das Gerät ist eingeschaltet. Wenn die UV-Lampe nicht manuell eingeschaltet wird, schaltet sich die UV-Lampe alle 24 Stunden ein. Die Dauer beträgt 1 Stunde. Das bedeutet, dass die UV-Lampe alle 24 Stunden für 1 Stunde eingeschaltet wird.

2. Manuelle Bedienung: Der Fleischreifeschrank ist eingeschaltet. Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, es ertönt zweimal "piep, piep". Die UV-Lampe ist noch eingeschaltet. Drücken Sie die Lichttaste erneut 3 Sekunden lang, es ertönt einmal "Piep", dann schaltet sich die UV-Lampe aus.

3. Wenn das UV-Licht eingeschaltet ist, ist es geschlossen, wenn die Tür geöffnet wird, und es ist eingeschaltet, wenn die Tür geschlossen wird. Auf dem Bildschirm wird alle 10 Sekunden für 2 Sekunden "UU" angezeigt.

Hinweis: Die Lebensdauer der UV-Lampe beträgt 12 Monate. Bei Überschreitung der Lebensdauer wird die Virenschutzwirkung der UV-Lampe erheblich reduziert.

➤ ④ Anzeigefenster :

Anzeige der tatsächlichen Temperatur,

➤ ⑤ Anzeigefenster :

Anzeige der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit

➤ ⑥ Taste zum Einstellen der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit :

Wenn Sie die Taste einmal drücken, wird die Temperatur / Luftfeuchtigkeit um 1 Grad Celsius / 1 %RH erhöht.

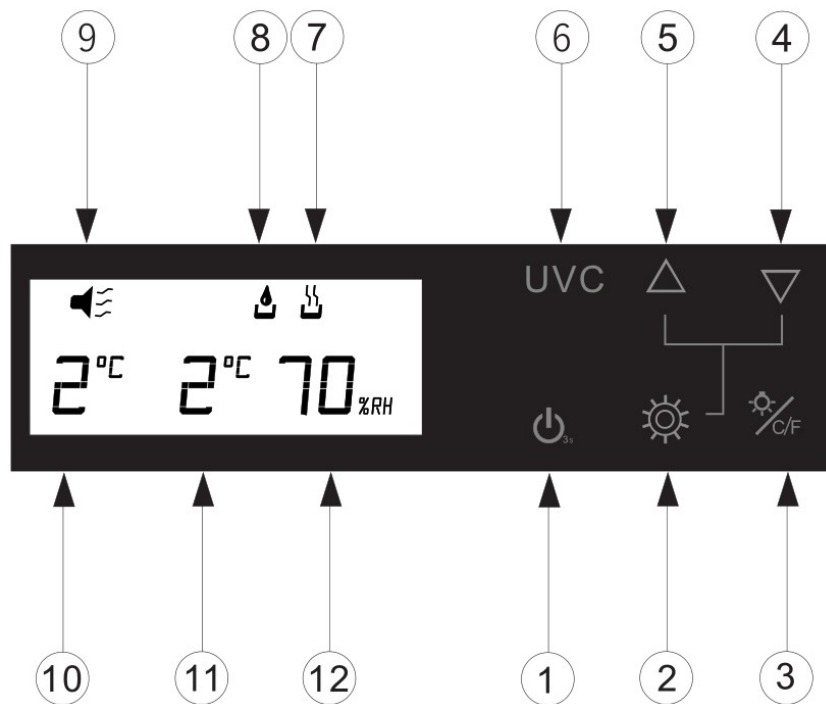
➤ ⑦ Taste zum Einstellen der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit :

Einmal drücken, die Temperatur / Luftfeuchtigkeit wird um 1 Grad Celsius / 1%RH gesenkt.

➤ ⑧ C/F Funktionstasten zur Umwandlung der Anzeige :

Stellt die Umrechnung Grad Celsius / Fahrenheit ein. Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, ändert sich das Anzeigefenster in Grad Celsius oder Fahrenheit.

Anleitung zur Verwendung des LCD-Bildschirms



① Netzschalter: .

Einschaltzustand: Wenn Sie den Netzschalter weiter betätigen, zählt der Bildschirm^⑪ 3-2-1 herunter und schaltet sich dann aus, und der Fleischreifeschrank schaltet sich aus.

Standby-Status: Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang ohne Unterbrechung und schalten Sie das Gerät ein, das Gerät schaltet sich ein.

② Funktionstaste/Schalttaste:

Jeweils, die Anzeige^⑪ und ^⑩ drücken zum Umschalten, ^④ und ^⑤ drücken, um die obere und untere Temperatur und Luftfeuchtigkeit einzustellen.

③ Taste für Beleuchtung/ Umschaltung Fahrenheit/Celsius : .

Drücken Sie die Anzeige jedes Mal, die Anzeige leuchtet auf oder erlischt. Drücken Sie 3 Sekunden lang und die Anzeige wird in Celsius oder Fahrenheit umgerechnet.

④ Taste zum Einstellen nach unten : .

Die Temperatur oder Luftfeuchtigkeit sinkt mit jedem Druck um 1°C oder 1%.

⑤ Taste zum Einstellen nach oben : .

Die Temperatur oder Luftfeuchtigkeit steigt bei jedem Druck um 1°C oder 1%.

⑥ Anleitung zur Kontrolle des UV-Systems

1. Automatische Steuerung: Das Gerät ist eingeschaltet. Wenn die UV-Lampe nicht manuell eingeschaltet wird, schaltet sich die UV-Lampe alle 24 Stunden ein. Die Dauer beträgt 1 Stunde. Das bedeutet, dass die UV-Lampe alle 24 Stunden für 1 Stunde eingeschaltet wird.

2. Manuelle Bedienung: Der Fleischreifeschrank ist eingeschaltet. Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, es ertönt zweimal "piep, piep". Die UV-Lampe ist noch eingeschaltet.

Drücken Sie die Lichttaste erneut 3 Sekunden lang, man hört einmal "Piep", dann schaltet sich die UV- Lampe aus.

3. Wenn das UV-Licht eingeschaltet ist, ist es geschlossen, wenn die Tür geöffnet wird, und es ist eingeschaltet, wenn die Tür geschlossen wird. Auf dem Bildschirm wird alle 10 Sekunden für 2 Sekunden "UU" angezeigt.

Hinweis: Die Lebensdauer der UV-Lampe beträgt 12 Monate. Bei Überschreitung der Lebensdauer wird die Virenschutzwirkung der UV-Lampe erheblich reduziert.

⑦  Befeuchtungssystem:

Zeigt an, dass die Befeuchtungsfunktion aktiv ist.

⑧  Entfeuchtungssystem:

Zeigt an, dass die Entfeuchtungsfunktion aktiv ist.

⑨  Fehlersystem :

Zeigt an, dass die Fehleralarmfunktion aktiv ist.

⑩ Einstellung der Temperaturanzeige: Anzeige der eingestellten Temperatur.

⑪ Anzeige der tatsächlichen Temperatur: Anzeige der tatsächlichen Innentemperatur

⑫ Feuchtigkeitsanzeige: Anzeige der eingestellten und der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit.

Enteisungssystem

Das Produkt verfügt über ein automatisches Kreislauf-Abtausystem. Der Fleischreifeschrank kann automatisch abgetaut werden, wenn der Kompressor ausgeschaltet und zeitgesteuert ist. Das Gefrierwasser wird automatisch aus dem Lagerbereich des Fleischreifeschanks abgeleitet. Das im Behälter kondensierte Wasser wird vom Kompressor in Wärme umgewandelt oder verdampft, wobei das verbleibende Wasser die Luftfeuchtigkeit im Schrank aufrechterhalten kann.

Alle Geräte sind mit einer doppelwandigen Low-E-Glastür mit einer dritten Innenwand aus Acryl ausgestattet, um die Kondensation an der Glastür zu minimieren.

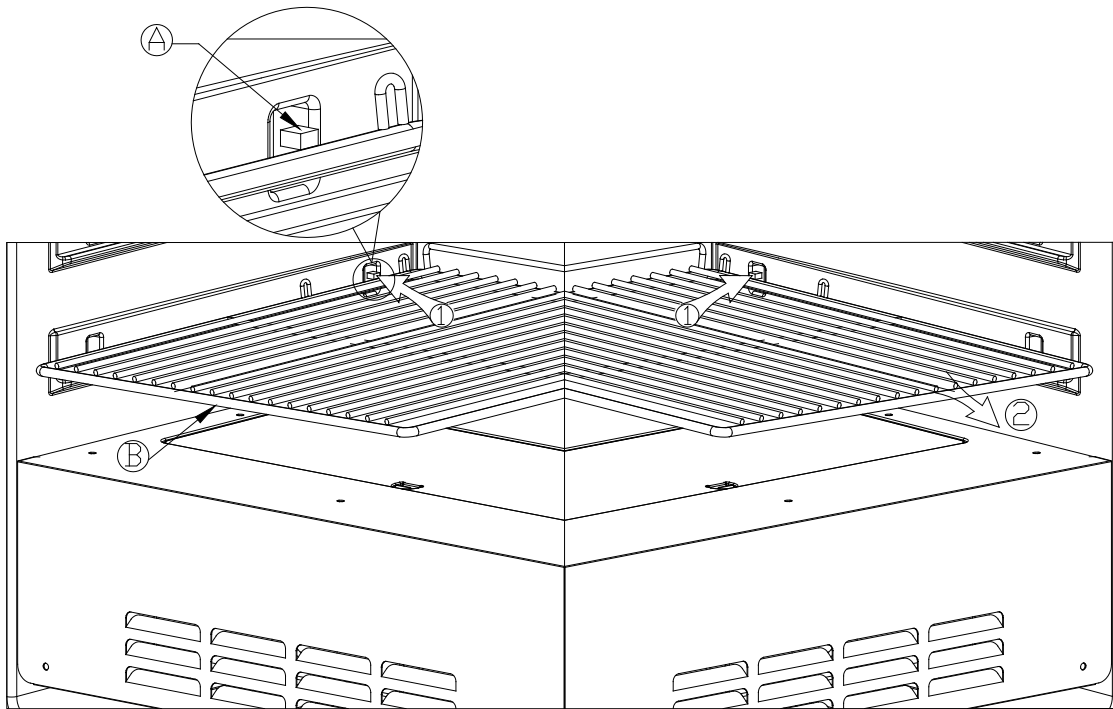
Der Fleischreifeschrank ist nicht vollständig abgedichtet; Frischluftzufuhr ist über den Abluftschlauch möglich.

Hinweise: Während des Kühlzyklus wird Wärme freigesetzt und über die Außenflächen des Fleischreifeschanks verteilt. Vermeiden Sie es, die Oberflächen während dieser Zyklen zu berühren.

Demontage des Regals

Entfernen des Regalbodens: Entsprechend der unten stehenden Anweisungen auf eine Seite des Regalbodenbegrenzungsstifts ① drücken, den Regalboden auf der anderen Seite der Halterung ① herausziehen und entfernen und dann den Regalboden in Pfeilrichtung ① herausziehen.

Der Einbau des Regals erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie das Entfernen des Regals.



1、 "A" ist der Regalbegrenzungsstift

2、 "B" ist das Regal

Beschreibung des Befeuchtungssystems

Dieses Produkt verfügt über eine automatische Befeuchtungsfunktion. Das Befeuchtungssystem befindet sich im Inneren der Abdeckung des Ventilators. Wenn es nicht gewartet werden muss, ist es verboten, es zu öffnen und zu entfernen!

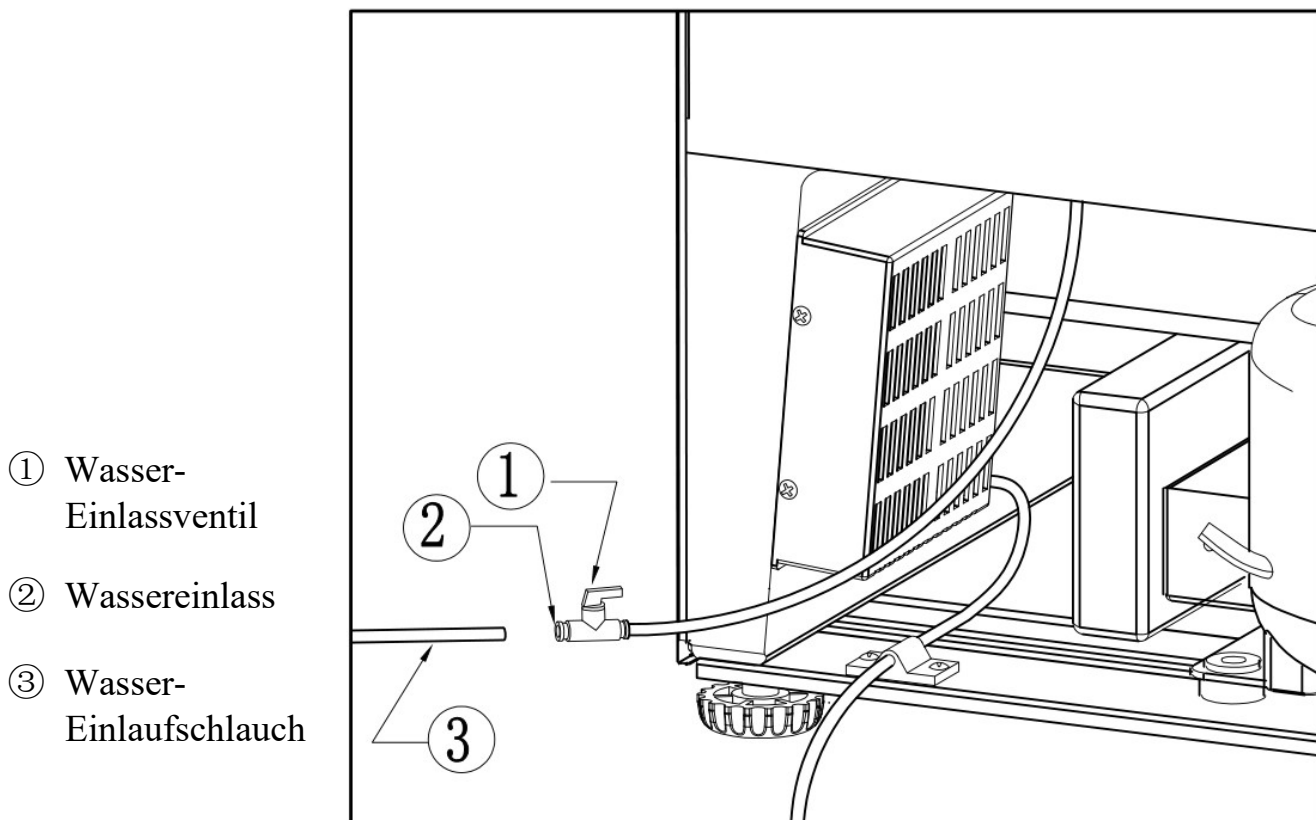
Anleitung zum Nachfüllen von Wasser und zum Auswechseln der Watte pads

Hinweis: G-GDMA46N muss das Wasser manuell nachfüllen, G-GDMA120N/G-GDMA180N haben eine automatische Wasserzugabefunktion.

SEHR WICHTIGER HINWEIS:

In der Nähe des Aufstellungsortes des G-GDMA120N/G-GDMA180N sollte klares Wasser vorhanden sein.

Bevor du den Fleischreifeschrank benutzt, schließe zuerst den Wasserzulaufschlauch ③ an und öffne dann den Wasserhahn ①, um zu bestätigen, dass Wasser in den Wassertank einläuft.



Dieses Produkt verfügt über eine Erinnerungsfunktion zum Auffüllen des Wassertanks. Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt ein akustisches Signal. Gleichzeitig wird im Anzeigefenster "E5" angezeigt, um auf einen Wassermangel hinzuweisen. Wenn dieser Fehler auftritt, blinkt die Beleuchtungslampe.

In diesem Fall muss das Wasser manuell nachgefüllt werden. Die Meldung "E5" verschwindet automatisch innerhalb von 10 Sekunden, nachdem der Wasserzugabevorgang abgeschlossen ist, und die Kontrollleuchte blinkt nicht mehr.

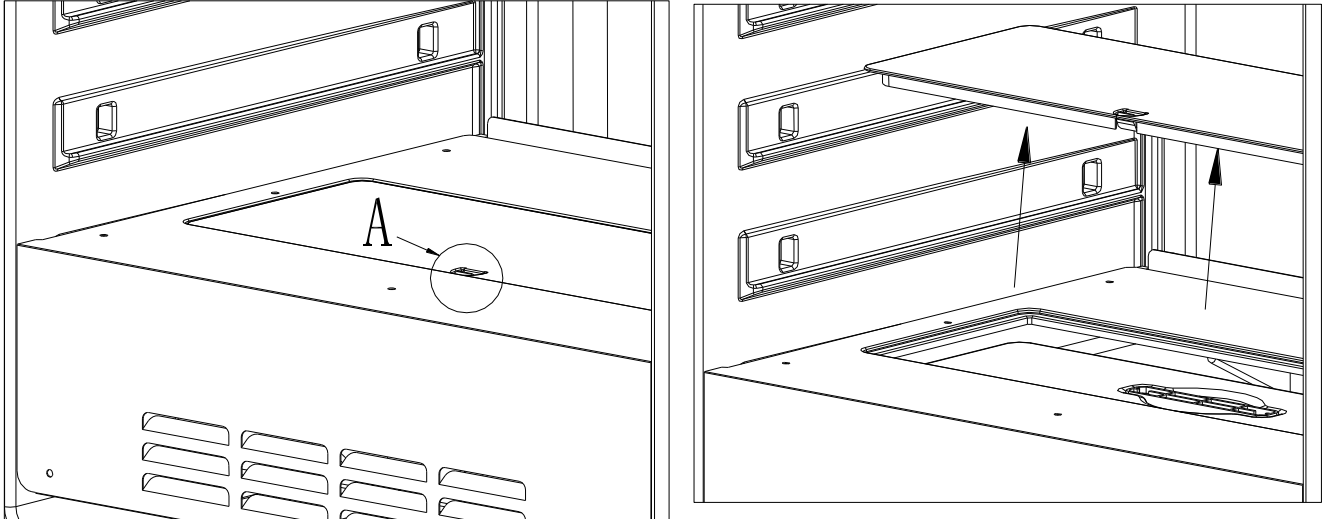
Hinweis: Bei dem hinzugefügten Wasser sollte es sich generell um **reines Wasser, Mineralwasser, destilliertes Wasser und andere Wassersorten mit weniger Verunreinigungen handeln**. Fügen Sie **kein** schmutziges Wasser mit mehr Unreinheiten und Verschmutzungen **hinzu**, um die Qualität und den Geschmack des Fleisches im Fleischreifeschrank nicht zu beeinträchtigen!

G-GDMA46N: Die folgende Abbildung zeigt die Zugabe von Wasser und den Austausch der Saugwatte:

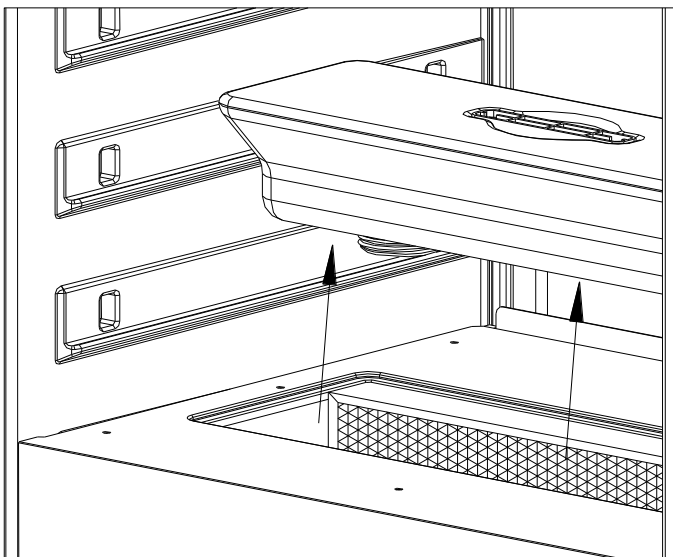
G-GDMA46N Wasser von Hand hinzufügen.

Die Schritte sind unterteilt in: Schritt 1.2.3.4

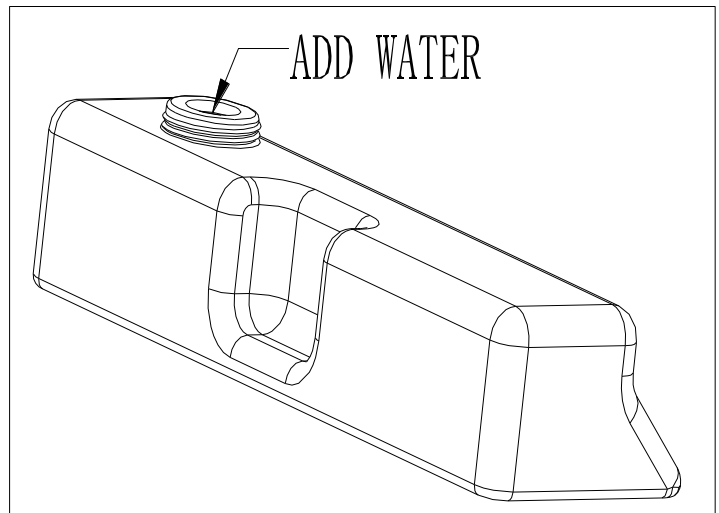
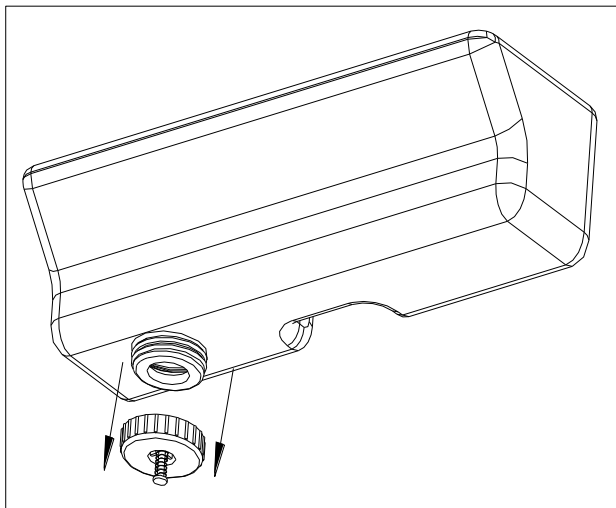
1. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks A, indem Sie dem Pfeil folgen;



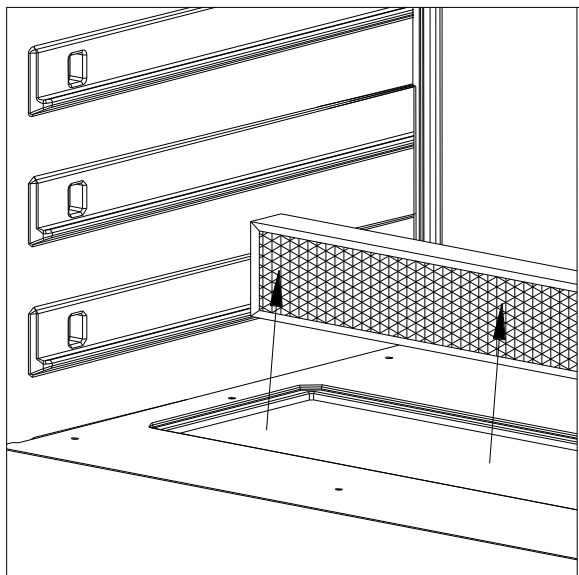
2. Nachdem Sie den Deckel des Wassertanks geöffnet haben, ist der Wassertank sichtbar. Entnehmen Sie den Wassertank in Pfeilrichtung;



3. Drehen Sie dann den Deckel des Wassertanks, der sich am unteren Ende des Wassertanks befindet. Nach dem Öffnen kann Wasser hinzugefügt werden. Nachdem Sie Wasser hinzugefügt haben, setzen Sie es wieder in die Vorrichtung ein, decken Sie den Deckel des Wassertanks ab und beenden Sie den Vorgang des Wasserhinzufügens.



4. Tauschen Sie die Watte aus. Nehmen Sie den Wassertank heraus und ersetzen Sie die Watte gemäß der Abbildung.

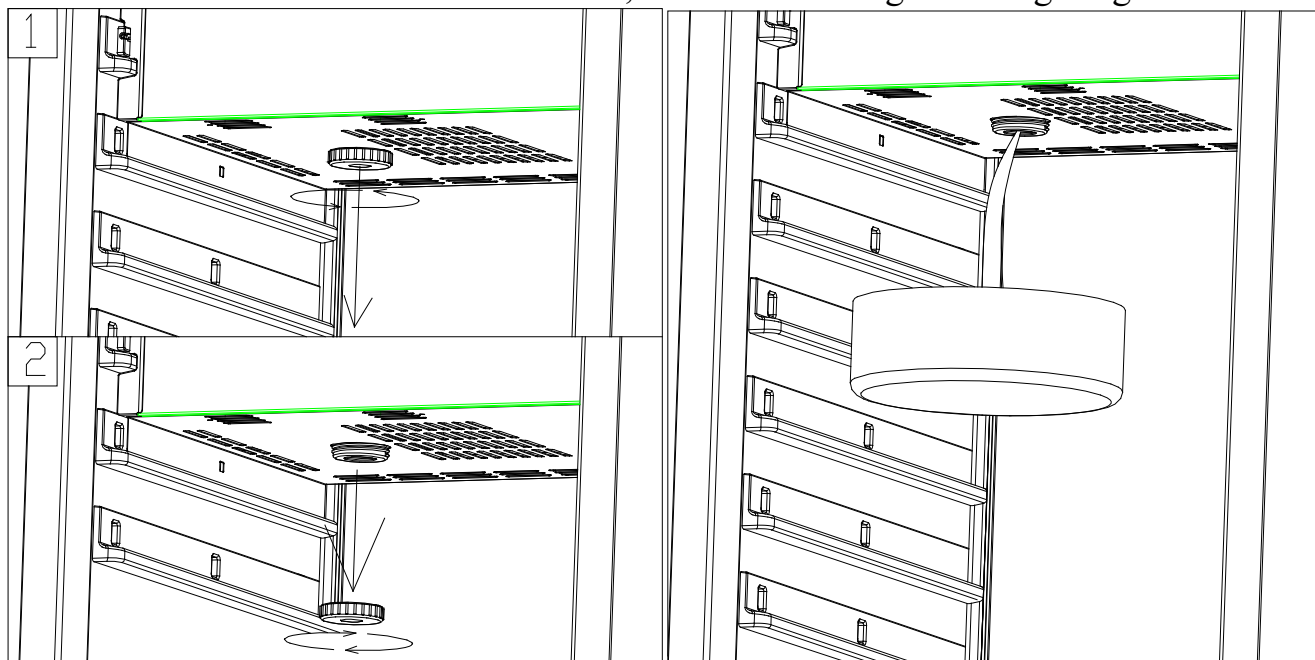


G-GDMA120N/G-GDMA180N Schritte zum automatischen Wasseraustausch und zum Auswechseln der Saugwatte

Die Schritte sind unterteilt in: Schritt 1.2.3

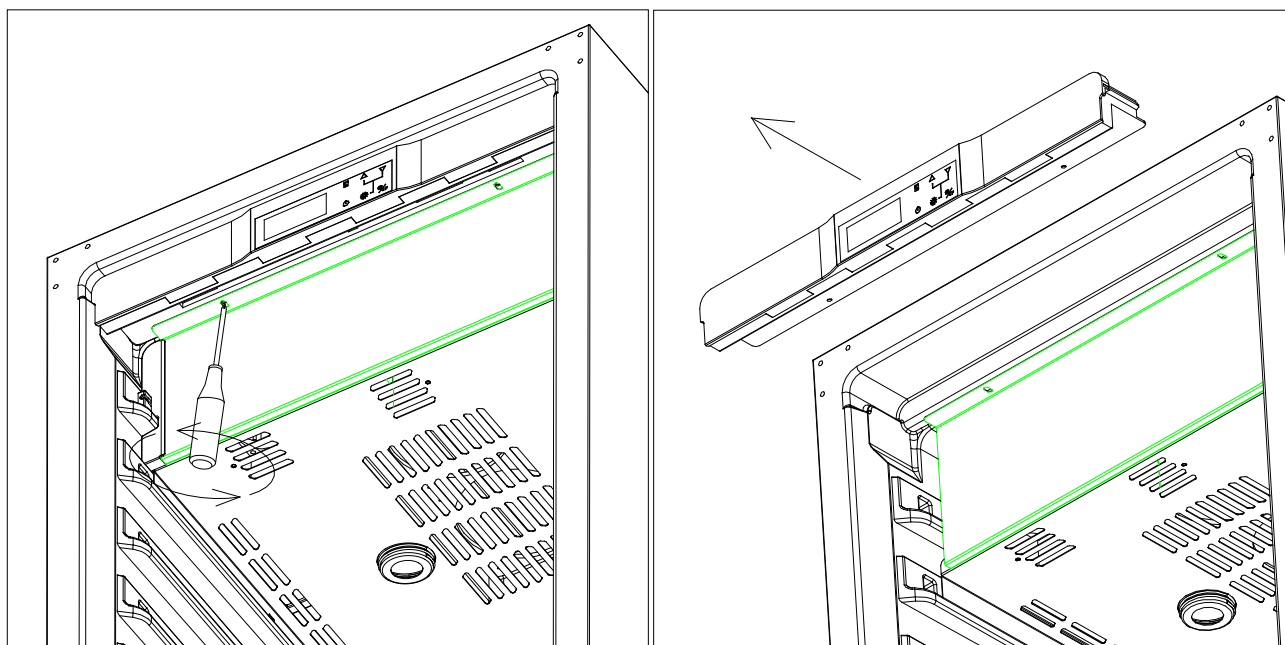
Hinweis: Der Schalter für die Wasserquelle der Maschine muss vorher geschlossen werden!

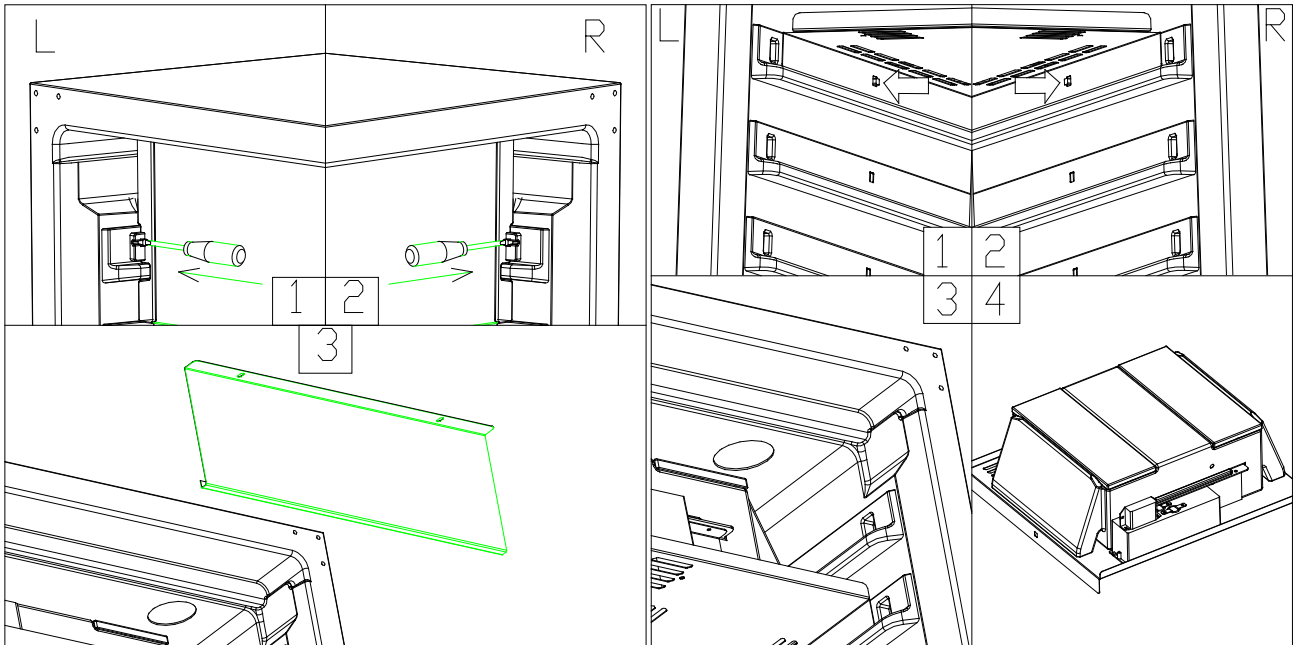
1. Stellen Sie einen 2-Liter-Wasserbehälter unter das Abflussrohr und schrauben Sie den Deckel des Abflussrohrs zum Entleeren ab, wie in Abbildung 2 unten gezeigt.



2. Funktionsschema des Abflussdeckels

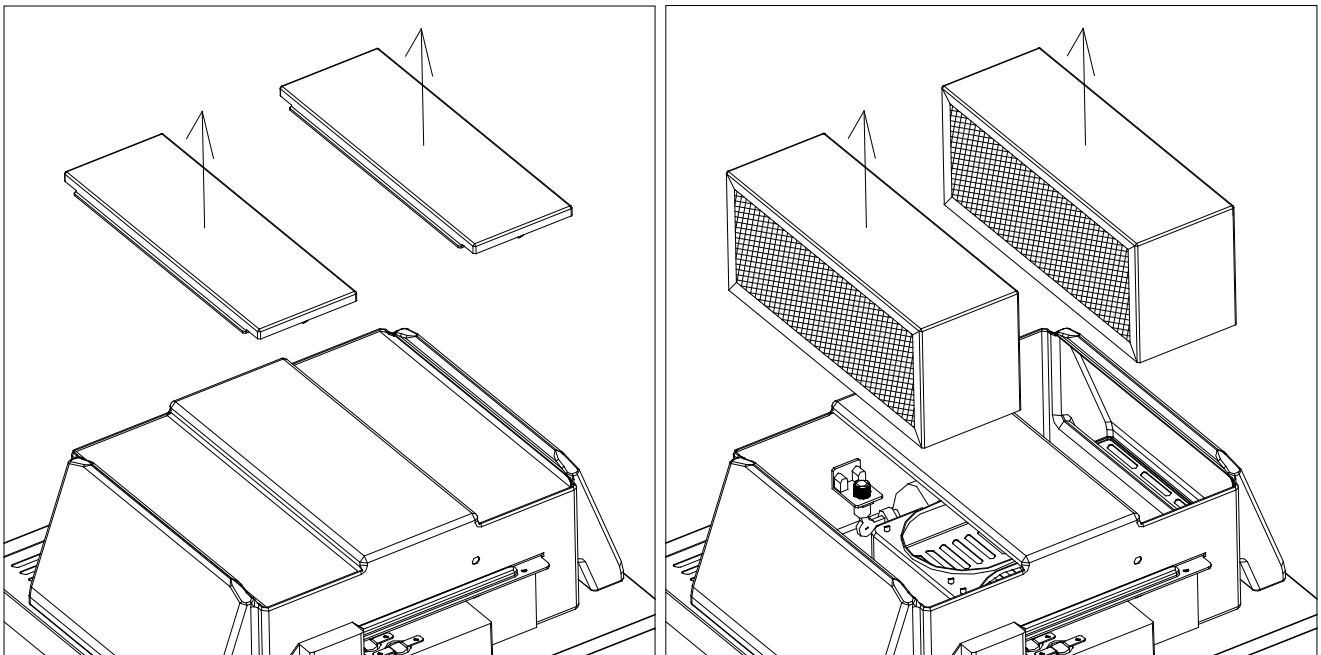
Entfernen Sie die Anzeigetafel (Die digitale Röhrenanzeige kann abgenommen werden.) und die Ablenkplatte des Wassertanks gemäß dem Verfahren in der Abbildung entfernen und die Anschlussdrähte und Stecker, die mit dem Ventilator, dem Wasserzulaufschlauch usw. am Wassertank verbunden sind, abziehen.





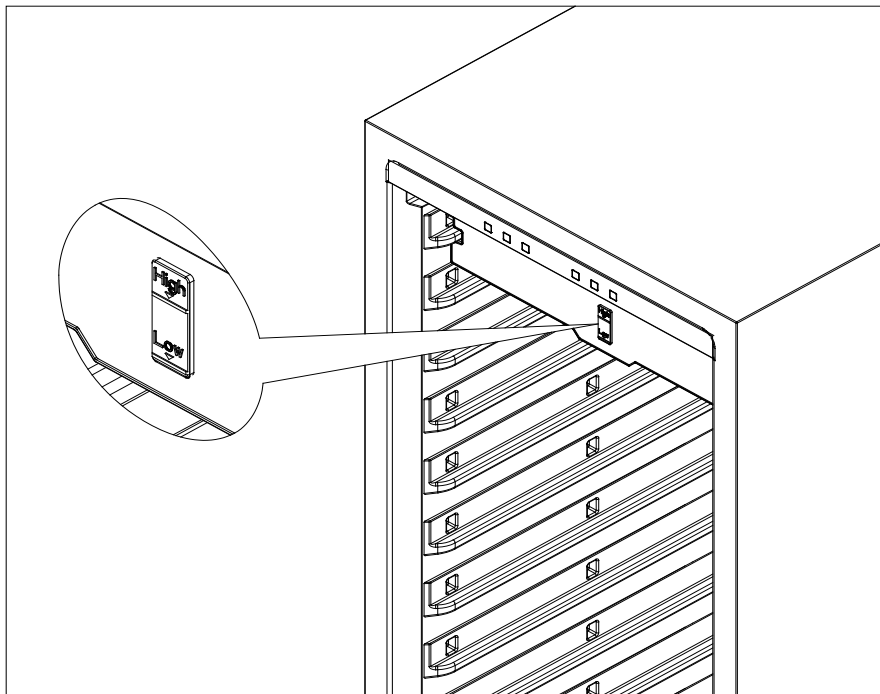
3. Entfernen Sie die saugfähige Watte

Entfernen Sie die Baugruppe des Wasserbehälters und ersetzen Sie die Watte gemäß der Abbildung.

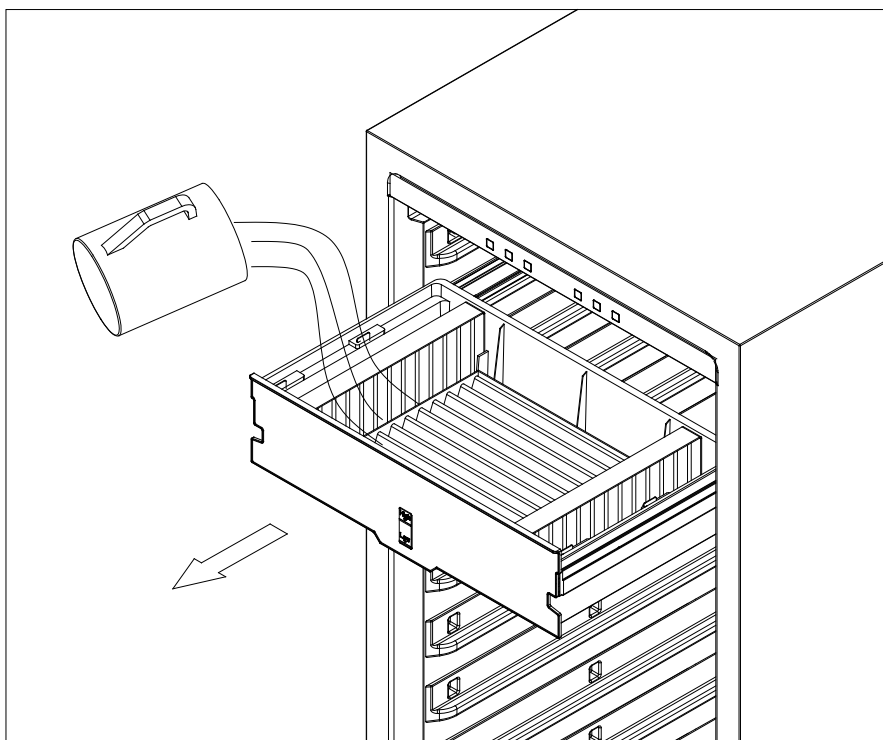


G-GDMA120N/G-GDMA180N Schritte zum manuellen Wasserwechsel und zum Auswechseln der Watte pads

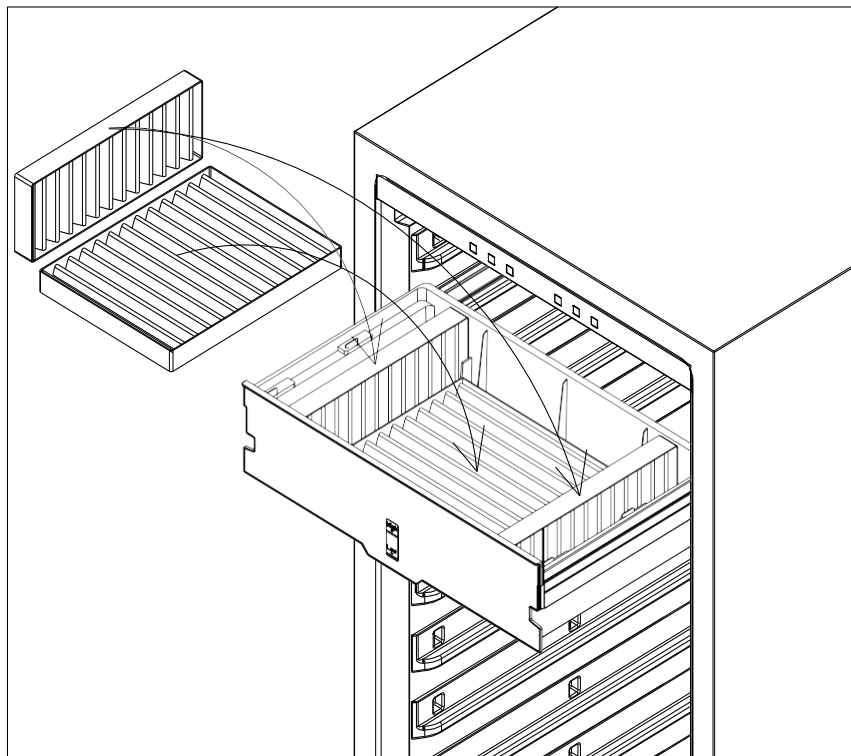
1. Beobachten Sie das Fernrohr und füllen Wasser nach, wenn der Wasserstand unter dem niedrigsten Wert auf der Skala des Wassertanks liegt.



2. Ziehen Sie den Wasserbehälter vorsichtig von unten nach außen, gießen Sie destilliertes Wasser oder Wasser ohne Verunreinigungen in den Wasserbecher, wobei das Wasser nicht über die Skala für den maximalen Wasserstand hinausgehen darf. Nachdem Sie das Wasser eingefüllt haben, drücken Sie den Wasserbehälter nach vorne (drücken Sie nicht zu fest, um Spritzer zu vermeiden).



3. Nachdem Sie den Wassertank herausgezogen haben, tauschen Sie das Befeuchtungselement wie in der Abbildung gezeigt aus.



Reversibilität der Tür

1. Je nach Modell und Griffart des Fleischreifeschrankes kann es erforderlich sein, die Tür um 180 Grad zu drehen oder die Türrichtung symmetrisch zu ändern (abhängig von der produktspezifischen Konfiguration).

2. Die Tür kann je nach Art der Griffe des Fleischreifeschrankes irreversibel sein, oder die Tür muss bei der Bestellung demontiert und ausgetauscht werden.

Achtung: Um Unfälle beim Auswechseln der Tür zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, sich helfen zu lassen. Die Glastür ist schwer und kann bei einem Sturz Verletzungen verursachen.

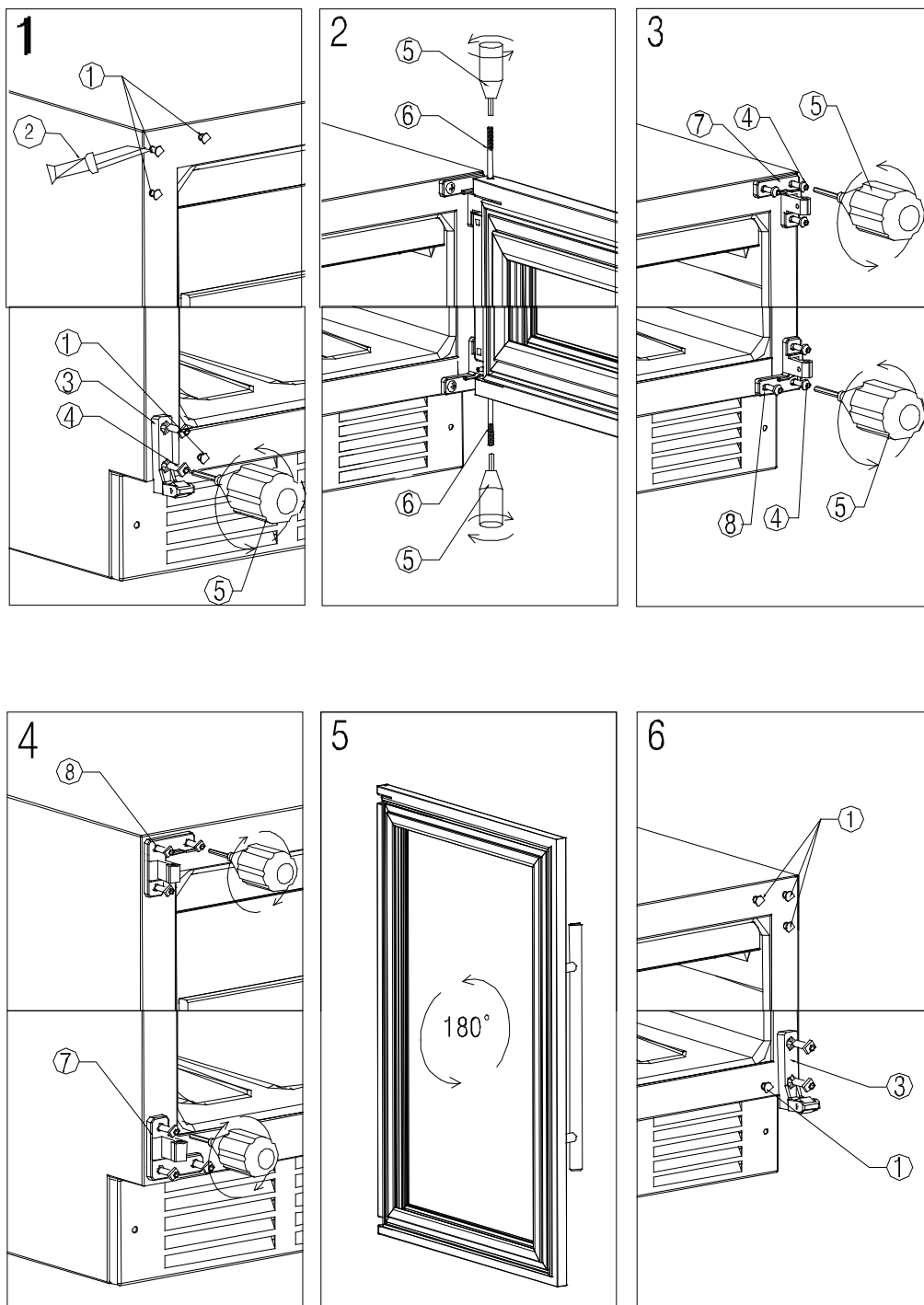
1. Stellen Sie den Schrank in geöffneter Position auf, wobei die Tür so weit wie möglich geöffnet ist.
2. Verwenden Sie ein kleines Messer (2), um den Ziernagel (1) auf der gegenüberliegenden Seite zu entfernen (Abbildung 1);
3. Verwenden Sie den Innensechskant-Schraubendreher (Werkzeug 5), um die Schrauben (4) der Absturzsicherung (3) zu entfernen und nehmen Sie dann die Absturzsicherung ab (Abb. 1).
4. Halten Sie die Tür fest, verwenden Sie den sechswinkligen Schraubendreher (Werkzeug 5), um den Kern der Türwelle (6) von beiden Enden des oberen Teils der Tür abzuschrauben.

Nehmen Sie die Tür heraus und legen Sie sie beiseite (Abbildung 2).

5. Schrauben Sie das obere und untere Türscharnier (7)(8) mit einem M5-Innensechskant-Schraubendreher (Werkzeug 5) ab und montieren Sie dann das Türscharnier auf der gegenüberliegenden Seite. (Abbildung 3 und 4)

6. Drehen Sie die Tür um 180 Grad um und installieren Sie sie dann auf der gegenüberliegenden Seite des Schrankes. (Abbildung 5)

7. Bringen Sie schließlich den Ziernagel und die Absturzsicherung auf der gegenüberliegenden Seite an. (Abbildung 6)



1. Ziernagel

2. Messer

3. Fallschutzvorrichtung

4. M5 sechs Winkel

5. M5 Schraubendreher mit sechs Winkeln

6. Türspindel

7. Oberes Scharnier

8. Unteres Scharnier

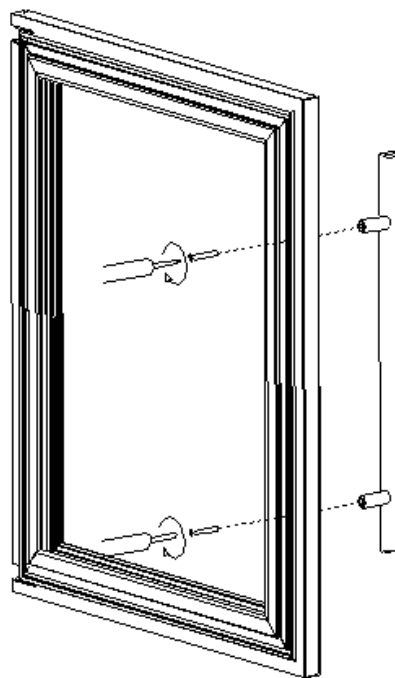
Tür-Timeout-Alarm:

Wenn die Tür länger als 5 Minuten offen ist, wird das Türalarmsystem aktiviert und die LED-Anzeigen blinken, um zum Schließen der Tür aufzufordern. Die Alarm-LEDs schalten sich automatisch aus, nachdem die Tür geschlossen wurde.

Installation des Griffs

Hinweis: Nicht bei allen Produkten müssen die Griffe von Hand angebracht werden, bitte folgen Sie den Anweisungen für das gekaufte Produkt.

1. Nehmen Sie den Griff vom Schrank ab und entfernen Sie dann die 2 Schrauben der Zubehörbox.
2. Öffnen Sie die Türdichtung von der Türseite her, setzen Sie dann die Schrauben in die 2 Grifflöcher an der Türseite ein, richten Sie die Schrauben am Griffloch aus, ziehen Sie die Schrauben mit einem Phillips, Schraubendreher an und schließen Sie die Türdichtung wieder.



Wenn die Schraubenlöcher des Griffs nicht genau mit den Löchern in der Tür übereinstimmen, bohren Sie mit der elektrischen Bohrmaschine die Löcher in der Tür etwas größer (auf der Oberflächenseite), damit der Griff perfekt angebracht werden kann.

Empfehlung zur Fleischqualität

Das beste Fleisch, das für die Trockenreifung anerkannt ist, sind Rinderrippen mit Knochen.

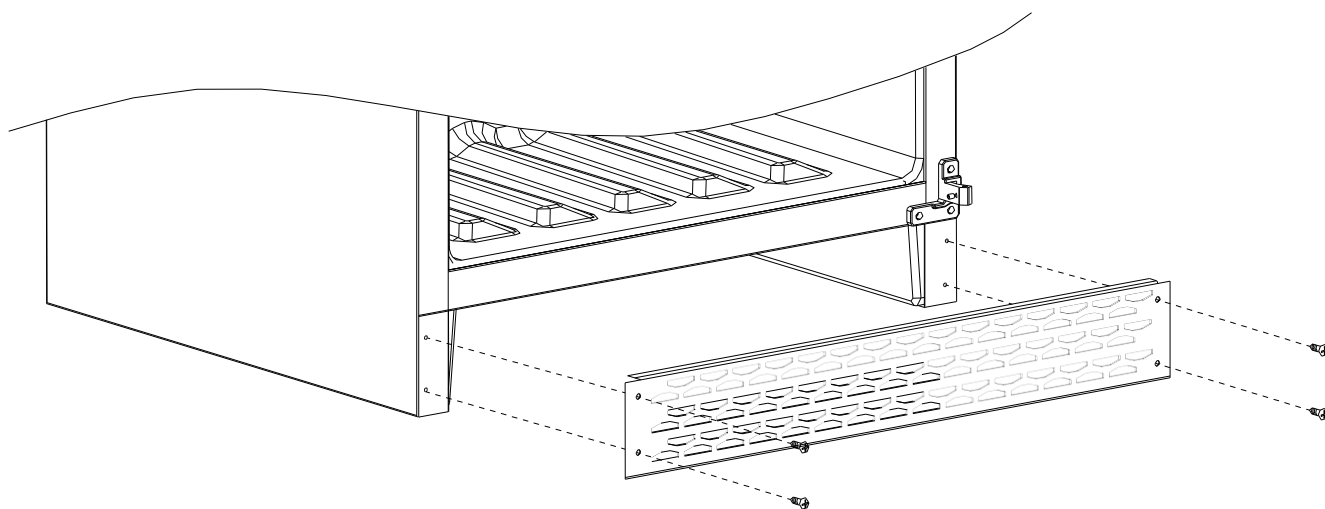
Es ist immer besser, bei einem Händler zu kaufen, der sein Fleisch von einem Schlachthof mit guter Qualität bezieht.

Je jünger das Tier ist, desto besser ist das Ergebnis. Es ist immer empfehlenswert, ein Stück Fleisch mit einem guten Fettgehalt und einer hohen inneren Marmorierung zu kaufen. Es ist ratsam, das Fleisch am Knochen reifen zu lassen, entweder hängend oder in möglichst großen Gelenken. Der Grund dafür ist, dass die Menge an reinem Fleisch, die der Luft ausgesetzt ist, minimiert wird, was wiederum den Gewichtsverlust verringert.

Es wird eine Trockenreifungsperiode von mindestens 21 Tagen empfohlen, da der Geschmack erst dann intensiver wird. Hinweis: Eine Reifezeit von bis zu 6 Wochen ist möglich. Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln sollte immer beachtet werden, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Am Ende des Prozesses wird die dünne Kruste abgeschnitten und ist bereit, entbeint oder in Steaks geschnitten zu werden.

Installation des Lüftungssockels

Hinweis: Nicht alle Produkte müssen den Ventilationssockel allein installieren, bitte beachten Sie die Konfiguration des gekauften Produkts.



1. Nehmen Sie den vorderen Lüftungssockel vom Produkt ab und entfernen Sie die 4 Schrauben aus der Zubehörbox.
2. Öffnen Sie die Tür, richten Sie den Lüftungssockel mit den vier Schraubenlöchern an der Unterseite des Schrankes aus und ziehen Sie die Schrauben mit einem Phillips-Schraubendreher fest.

Anomalien im Betrieb

Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker Strom führt, indem Sie ein anderes elektrisches Gerät anschließen. Überprüfen Sie ggf. die Sicherung. Vergewissern Sie sich, dass die Tür richtig geschlossen ist.

Wenn Ihr Fleischreifeschrank eine Fehlfunktion zu haben scheint, trennen Sie ihn vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst. Alle Arbeiten am Kältekreislauf sollten von einem Kältetechniker durchgeführt werden, der eine Inspektion des Dichtungssystems des Kreislaufs durchführen muss. Ebenso müssen alle Arbeiten am elektrischen Kreislauf von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Hinweis: Jeder Eingriff, der von einem nicht von Uns autorisierten Techniker vorgenommen wird, führt zum Erlöschen der Garantie.

Elektrische Ausfälle

Bei einem Stromausfall werden alle vorherigen Temperatureinstellungen automatisch beibehalten und das Gerät kehrt zu einer voreingestellten Temperatureinstellung zurück. (Siehe Voreinstellungstabelle)

Die meisten Stromausfälle werden innerhalb kurzer Zeit behoben. Ein Stromausfall von ein oder zwei Stunden wird die Temperaturen des Fleischreifeschranks nicht beeinflussen. Um eine plötzliche Temperaturänderung bei ausgeschaltetem Gerät zu vermeiden, sollten Sie es vermeiden, die Tür zu öffnen. Bei einem längeren Stromausfall sollten Sie Maßnahmen ergreifen, um Ihr Fleisch oder Ihre Lebensmittel zu schützen.

Was auch immer die Ursache sein mag, wenn Sie abnormale Temperatur- oder Feuchtigkeitswerte im Inneren Ihres Fleischreifeschranks feststellen, sollten Sie wissen, dass nur eine lange und häufige Exposition gegenüber diesen abnormalen Bedingungen eine schädliche Wirkung auf Ihr Fleisch oder Ihre Lebensmittel haben kann.

Vor der Entsorgung des Geräts.

1. Ziehen Sie den Hauptstecker aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Hauptkabel ab und entsorgen Sie es.

	Richtige Entsorgung dieses Produkts
	Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsabfall behandelt werden darf. Es muss bei einer geeigneten Abfallsammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Wenn Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung dieses Produkts ergeben könnten. Detaillierte Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsunternehmen oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Anleitung zur Problemlösung

Häufige Probleme können leicht behoben werden, sodass Sie die Kosten für einen eventuellen Eingriff sparen können.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die Tabelle in der Anleitung zur Fehlerbehebung.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Der Fleischreifeschrank funktioniert nicht.	Er ist nicht eingesteckt. Das Gerät ist ausgeschaltet. Der Leistungsschalter hat ausgelöst oder die Sicherung ist kaputt.
Fleischreifeschrank ist nicht kalt genug.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellung. Die äußere Umgebung kann eine höhere Einstellung erfordern. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Die Türdichtung ist nicht dicht.
Schaltet sich häufig ein und aus.	Die Temperatur im Schrank ist höher als die herkömmliche Temperatur. Die Tür wird zu oft geöffnet. Überladung der Lagerung im Schrank Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt. Die Türdichtung ist nicht dicht.
Das Licht funktioniert nicht.	Er ist nicht eingesteckt. Der Schutzschalter wurde ausgelöst oder eine Sicherung durchgebrannt. Die Lampe ist beschädigt. Die Lampe ist ausgeschaltet.
Vibrationen.	Bitte überprüfen Sie, ob der Fleischreifeschrank auf einem ebenen Boden steht.
Der Reifeschrank scheint zu viel Lärm zu machen.	Das klopfende Geräusch kann vom Auslaufen des Kältemittels herrühren, was normal ist. Am Ende eines jeden Zyklus können Sie ein gurgelndes Geräusch hören, das durch die Zirkulation des Kältemittels in Ihrem Fleischreifeschrank verursacht wird. Das Zusammenziehen und Ausdehnen von Innenwänden kann Berst- / Knackgeräusche verursachen. Der Fleischreifeschrank ist nicht waagrecht.
Die Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Der Fleischreifeschrank ist nicht waagrecht. Die Tür wurde verkehrt herum und nicht richtig eingebaut. Die Dichtung ist defekt. (Der Magnet oder das Gummi ist beschädigt). Die Regale sind falsch positioniert.



by fimar

forcar[®]

REFRIGERATION

Сушильный шкаф - Мясо

Инструкция по применению

МОДЕЛЬ

G-GDMA46N

G-GDMA120N

G-GDMA180N

ВНИМАНИЕ

Информация, содержащаяся в этом документе, может быть изменена без предварительного уведомления.

Некоторые модели доступны только в определенных странах.

Мы не предоставляем гарантии на наш сушильный шкаф, если он используется не по назначению. Мы не несем ответственности за порчу или повреждение мяса или любого другого содержимого, случайное или косвенное, связанное с любыми дефектами сушильного шкафа. Гарантия распространяется только на сушильный шкаф, но не на его содержимое.

Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если только они не получили надзор или инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность. Дети не должны играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми без присмотра.

Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с прибором.

Не давайте упаковку и ее части детям. Складывание картона и пластиковой пленки может представлять опасность удушья!

Сушильный шкаф с замком на дверце: храните ключ в недоступном для детей месте!

Этот прибор предназначен только для охлаждения мяса или продуктов в коммерческих или аналогичных условиях.

Любое другое использование запрещено. Любое неправильное использование прибора может привести к повреждению или порче хранящихся продуктов. Кроме того, прибор не подходит для использования во взрывоопасных зонах.

Не храните в этом приборе взрывоопасные вещества, например, аэрозольные баллоны с легковоспламеняющимися пропеллентами.

Уведомление о проведении операции

1. Детям в возрасте от 3 до 8 лет не разрешается брать или оставлять вещи в сушильном шкафу.

2. Длительное открытие дверцы может привести к значительному повышению температуры в сушильном шкафу.
3. Регулярно очищайте прибор, чтобы сохранить резервуар для воды чистым и избежать загрязнения пищи.
4. Перед включением сушильного шкафа очистите резервуар для воды; рекомендуется очищать резервуар для воды каждые 5 дней.
5. Сушильный шкаф не подходит для хранения замороженных продуктов.
6. Если сушильный шкаф остается пустым в течение длительного времени, выключите прибор, разморозьте его, очистите, высушите и оставьте дверцу открытой, чтобы предотвратить заплесневение хладагента внутри прибора.
7. При наличии двух или более различных видов мяса заверните продукты в пакет, прежде чем поместить их в сушильный шкаф, чтобы избежать загрязнения из-за контакта двух видов мяса. Этот продукт подходит только для свинины и говядины, другие виды мяса не допускаются.
8. Если из мяса вытекает жидкость, заверните его в пакет, чтобы не нарушить структуру продукта, который легко очистить.

Климатическая модель

Климатическая модель - это температура окружающей среды, при которой вы можете использовать прибор для максимального охлаждения.

Пониженная или повышенная температура окружающей среды может повлиять на работу прибора, что приведет к колебаниям температуры и невозможности достичь желаемой температуры.

32°C±2°C для приборов климатического класса 0, 1, 2, 3, 4, 6 или 8 ;

43°C±2°C для приборов климатического класса 5 или 7.

Изделие следует использовать только при указанной температуре окружающей среды.

Инструкции по безопасности и предупреждения

1. Во избежание травм или повреждения сушильного шкафа рекомендуется, чтобы прибор распаковывали два или более человек.
2. Если изделие повреждено при транспортировке, немедленно свяжитесь с поставщиком, прежде чем использовать его.

3. перед использованием необходимо снять всю упаковку, чтобы избежать плохого заземления или повышенного шума. Для обеспечения устойчивости сушильного шкафа, пожалуйста, отрегулируйте ножки прибора в соответствии с расположением на полу.
4. Конструкция изделия вертикальная, поэтому при размещении сушильного шкафа необходимо обеспечить достаточную вентиляцию в его задней части, чтобы облегчить отвод тепла.
5. Встраивайте изделие, чтобы устранить окружающие препятствия и обеспечить циркуляцию воздуха.
6. Четыре ножки шкафа можно регулировать. Мы рекомендуем отрегулировать высоту двух задних ножек шкафа до максимума, а затем отрегулировать две передние ножки шкафа для достижения баланса. При регулировке высоты прибор должен быть пустым.
7. светодиодов используются только для внутренней подсветки изделия, но не для освещения помещения.
8. Если прибор утоплен, оставьте вентиляционное отверстие открытым.
9. Если сушильный шкаф не используется в течение длительного времени, обязательно опорожните его содержимое и промойте водой, чтобы сохранить чистоту всего прибора.
10. В дополнение к методу, рекомендованному производителем, не следует использовать механическое оборудование или другие методы для ускорения процесса размораживания (например, обдув, копание и т.д.).
11. Не повредите холодильные трубопроводы.
12. В помещениях для хранения пищевых продуктов нельзя использовать электроприборы, за исключением тех, которые рекомендованы производителем.
13. Не храните в сушильном шкафу взрывчатые вещества, например аэрозоли, способствующие горению.
14. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, неоригинальный уполномоченный профессиональный персонал или персонал с профессиональными лицензиями не может ремонтировать или заменять изделие, пожалуйста, немедленно свяжитесь с поставщиком.

Опасность

1. Остерегайтесь риска застревания детей в багажнике.
2. Не позволяйте детям пользоваться изделием самостоятельно.
3. Не используйте внутри изделия электрические приборы (например, обогреватели, льдогенераторы и т.д.).
4. Не ставьте на изделие электроприборы или тяжелые предметы.
5. Не перемещайте прибор, если он не пуст, так как это может привести к его деформации.
6. Пожалуйста, устанавливайте прибор в доступном месте, где есть розетка и где нельзя прикасаться к компрессору.
7. Если шнур питания или лампа повреждены, не используйте электричество во избежание опасности.
8. В случае неисправности отключите прибор от сети, выньте вилку из розетки, не тяните за кабель, не выключайте его и не вынимайте предохранитель.
9. Не допускается использование легковоспламеняющихся аэрозолей вблизи прибора.
10. Не повреждайте холодильные трубы. Если хладагент в трубах попадет вам в глаза, это может привести к серьезным травмам.
11. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости для очистки прибора, так как легковоспламеняющиеся жидкости и выделяемые ими пары представляют опасность возгорания и взрыва.
12. **ВНИМАНИЕ** - При размещении прибора убедитесь, что шнур питания не зажат и не поврежден.
13. **ВНИМАНИЕ** - Не размещайте несколько розеток или переносных источников питания в задней части прибора.
14. **ОСТОРОЖНО** - Хладагент и газ для продувки изоляции легко воспламеняются. При утилизации прибора делайте это только в сертифицированном центре утилизации отходов. Не подвергайте прибор воздействию пламени.
15. **ВНИМАНИЕ:** Не загромождайте вентиляционные отверстия в корпусе прибора или в конструкции корпуса.

16. **ВНИМАНИЕ:** Не используйте механические устройства или другие средства для ускорения процесса размораживания, кроме рекомендованных производителем.

17. **ВНИМАНИЕ:** Не повредите холодильный контур.

18. **ВНИМАНИЕ:** Не используйте электроприборы внутри отсеков для хранения продуктов/льда, если они не рекомендованы производителем.

Во избежание опасности запрещается ремонт или замена изделия неоригинальным уполномоченным специалистам или специалистам, имеющим профессиональную лицензию.

Советы по утилизации отходов

1. Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Все используемые материалы экологически безопасны и могут быть использованы повторно. Пожалуйста, помогите нам: Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями по защите окружающей среды.

2. Чтобы узнать о существующих способах утилизации отходов, обратитесь к своему профессиональному дистрибьютору или в местное государственное учреждение.

3. Если вы хотите утилизировать прибор, выполните следующие действия: Снимите стеклянную дверцу, снимите полку, чтобы дети не могли залезть, снимите уплотнение дверцы, чтобы предотвратить несчастные случаи, когда дети заходят поиграть.

4. Поскольку в этом приборе используются легковоспламеняющиеся хладагенты и теплоизоляционные материалы, при его утилизации следует избегать повреждения трубопроводов холодильной установки; храните прибор вдали от огня и сдайте его в квалифицированную компанию по утилизации.

Место, выбранное для сушильного шкафа, должно :

1. Она должна быть свободна от беспорядка и хорошо проветриваться;

2. Храните вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей;

3. Не слишком влажные помещения (прачечная, кладовая, ванная комната и т.д.);

4. Ровный пол;

5. Используйте стандартный, надежный источник питания (стандартную заземленную вилку, соответствующую местным стандартам). Мы не рекомендуем использовать удлинитель или удлинитель;

6. Используйте электрическую розетку, оснащенную устройством защиты от перенапряжения;
7. Держитесь подальше от микроволновых печей. Некоторые микроволновые печи не имеют защиты от волновых помех. Если они расположены на расстоянии менее одного метра от сушильного шкафа, они могут повлиять на работу сушильного шкафа.

Инструкции по заземлению :

При установке прибора необходимо подключить провод заземления. Пожалуйста, правильно используйте заземляющий штекер, чтобы избежать утечки провода и снизить риск поражения электрическим током. Сушильный шкаф оснащен заземленным шнуром питания. Неправильная установка системы заземления может привести к поражению электрическим током. Если у вас возникли вопросы по установке системы заземления, обратитесь к профессиональному электрику или обслуживающему персоналу.

Примечание: Если в вашем регионе часто бьют молнии, рекомендуем использовать токоотвод.

R600a Предупреждение :

Для вашей безопасности соблюдайте следующие рекомендации.

1. В этом приборе содержится небольшое количество экологически чистого, но легковоспламеняющегося хладагента R600a. Он не повреждает озоновый слой и не усиливает парниковый эффект.
2. При транспортировке и установке не повредите трубопроводы холодильной системы. Попадание хладагента может вызвать повреждение глаз или самовозгорание.
3. В случае несчастного случая немедленно отключите питание оборудования и избегайте любого контакта с открытым пламенем или деталями, способными создавать искры.
4. Пространство для размещения изделия должно быть таким, чтобы каждые 8 г хладагента занимали более 1 м³ пространства, а содержание хладагента в оборудовании указывалось на этикетке.
5. Если у вас есть какие-либо требования или предложения, пожалуйста, сообщите об этом в отдел обслуживания клиентов.
6. Внимание: Во избежание опасности, связанной с нестабильной работой оборудования, ремонт должен выполняться в соответствии с инструкциями.

7. Символ  указывает на то, что хладагент легко воспламеняется! Осторожно: опасность возгорания или воспламенения!

Обратите внимание:

Когда сушильный шкаф находится в состоянии "OFF":

- Удалите все продукты из прибора;
- Содержите сушильный шкаф в чистоте.

Подождите 24 часа перед включением сушильного шкафа. В течение этого времени мы рекомендуем оставлять дверцу открытой, чтобы устранить остаточные запахи.

Перед загрузкой и подключением сушильного шкафа

Рекомендации:

Сушильный шкаф должен быть установлен при соответствующей температуре окружающей среды (см. конец руководства пользователя). Если температура выше или ниже диапазона температуры окружающей среды, это повлияет на колебания температуры и не позволит достичь эффективности охлаждения.

Установка сушильного шкафа

Распакуйте и удалите всю защитную упаковку и клейкую ленту с поверхности и внутри сушильного шкафа.

Сушильный шкаф должен быть расположен так, чтобы вилка была доступна. Выньте вилку из розетки. Переместите шкаф для осушения в его окончательное место. Сушильный шкаф должен быть установлен в подходящем месте, где компрессор не будет подвергаться физическому воздействию.

Выравнивание сушильного шкафа: Сушильный шкаф должен быть выровнен перед загрузкой.

Сушильный шкаф оснащен 4 регулируемыми ножками для облегчения выравнивания. Мы рекомендуем максимально затянуть задние ножки и отрегулировать передние ножки, чтобы выровнять сушильный шкаф.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ ВСТРОЕННОГО СТЕЙК-АГЕРА:
ТОЛЬКО ДЛЯ СТЕЙК-АГЕРА С ФРОНТАЛЬНОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ**



Шаги для использования

1. Перед использованием продукта рекомендуется очистить внутреннюю поверхность холодильника (мясного шкафа) водой и оставить дверцу открытой более чем на 24 часа, чтобы устранить остаточные запахи в приборе.
2. Установите температуру и влажность на 1 °C и 82% влажности, что является оптимальной температурой для приготовления говядины и свинины.
3. Мясо должно быть свежим, не более 5 дней после забоя.
4. Мы рекомендуем использовать лучшую говядину: молодую, жирную, мраморную.
5. Повесьте целый кусок мяса на гриль или положите нарезанные куски на полку.

Руководство по установке

1. Встраиваемые" сушильные шкафы имеют фронтальную вентиляцию, но не предназначены для полной интеграции за столлярной дверью.
2. При установке встраиваемого сушильного шкафа руководствуйтесь схемой монтажа. Размеры шкафа не должны быть меньше минимальных установочных размеров.
3. Встраиваемые сушильные шкафы втягивают воздух с правой стороны вентиляционной рамы и вытягивают его с левой стороны вентиляционной рамы под передней дверью.
4. Встроенные" сушильные шкафы оснащены выключателем питания, расположенным на панели управления, поэтому расположение точки питания не является критичным.
5. Для сушильного шкафа требуется стандартная розетка 240 вольт/10 ампер. (Или в соответствии со спецификациями разных стран).
6. Шнур питания длиной 2,0 м расположен с правой стороны, сзади, если смотреть на корпус спереди.
7. Как и большинство современных приборов, сушильный шкаф содержит чувствительные электронные компоненты, которые могут быть повреждены молнией и перебоями в подаче электроэнергии. Поэтому во избежание подобных проблем рекомендуется использовать устройство защиты от перенапряжения.
8. Встраиваемый сушильный шкаф должен быть оснащен вентиляционным отверстием на двери, если установлена деревянная дверь.

В зонах с жарким климатом в задней или верхней части каждой из сторон стены ДОЛЖЕН быть врезан вентилятор или решетка размером не менее 200 мм х 40 мм, чтобы обеспечить приток свежего воздуха в 30-миллиметровое пространство в задней части шкафа.

Этот вентилятор или решетку нельзя открывать на одной стороне с другими приборами, такими как печи, или в закрытом помещении без доступа свежего воздуха. Несоблюдение вышеуказанных требований может привести к аннулированию ГАРАНТИИ.

Монтажные чертежи для встраиваемого сушильного шкафа

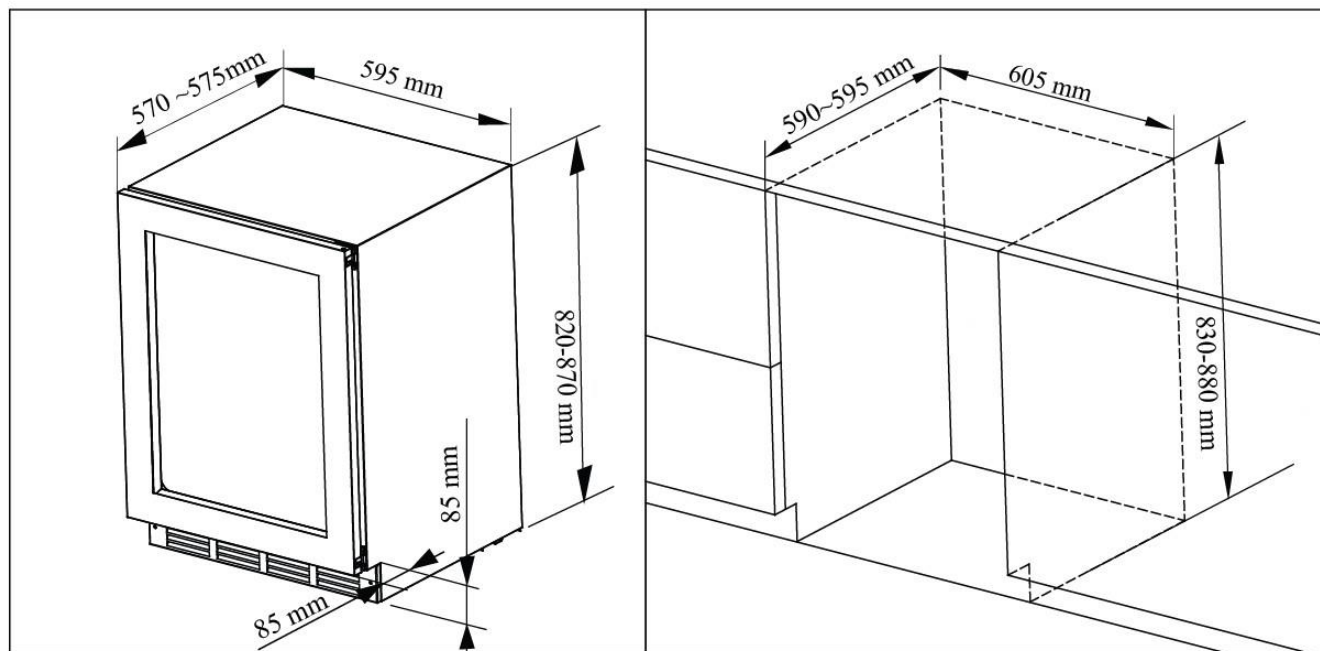
G-GDMA46N/G-GDMA12N/G-GDMA180N могут быть установлены как отдельные или интегрированные устройства.

Конкретные размеры установки приведены на следующей схеме встроеного монтажа.

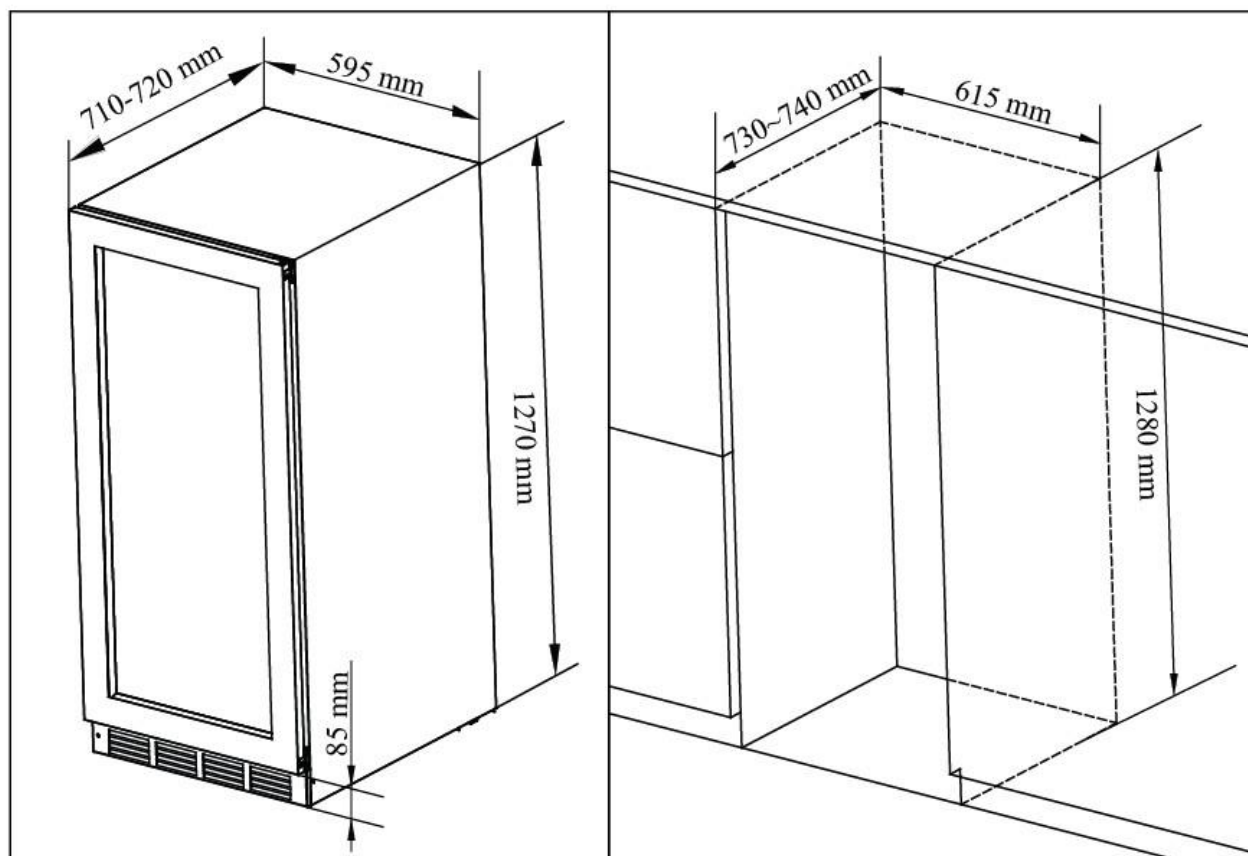
Примечание: Прибор должен быть расположен так, чтобы после установки вилка была доступна.

Габаритные чертежи :

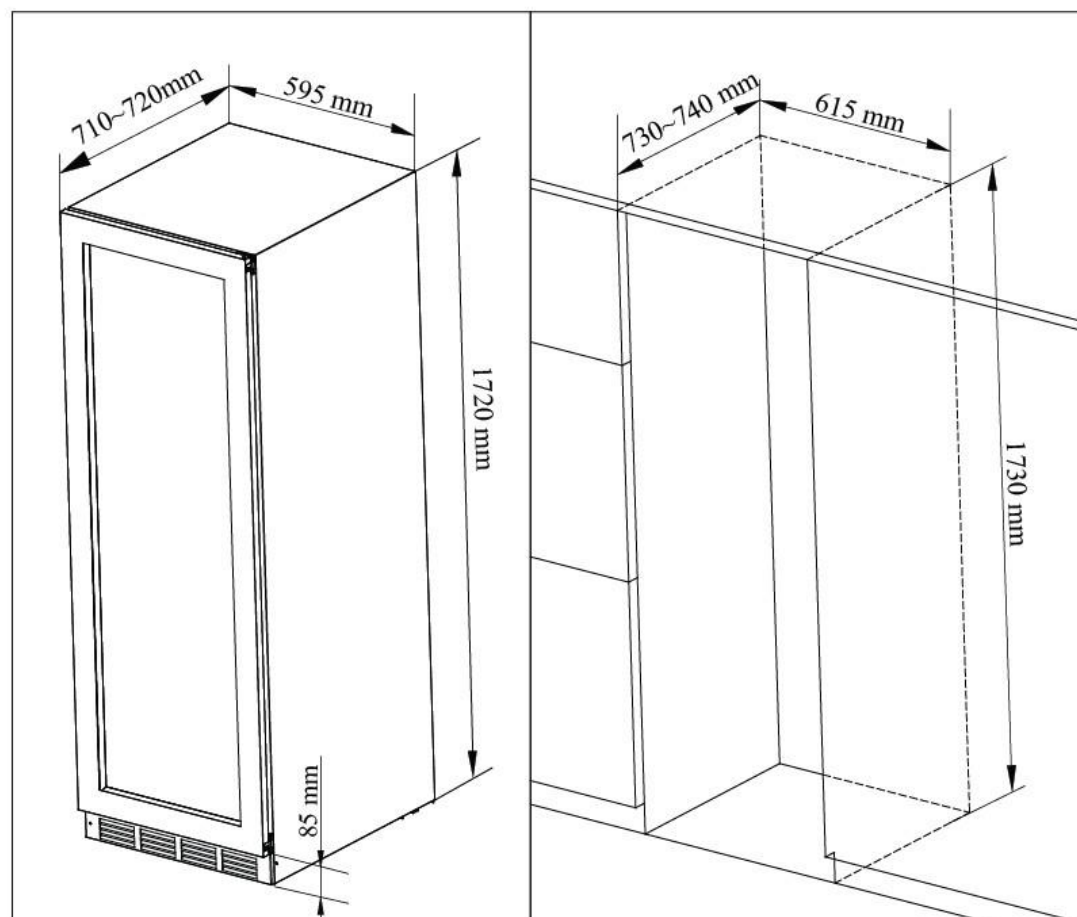
G-GDMA46N



G-GDMA120N

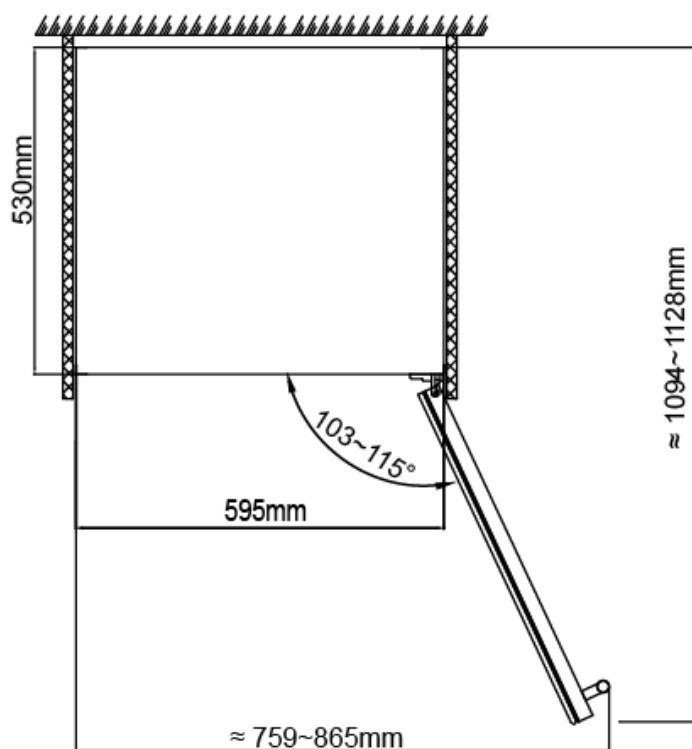


G-GDMA180N

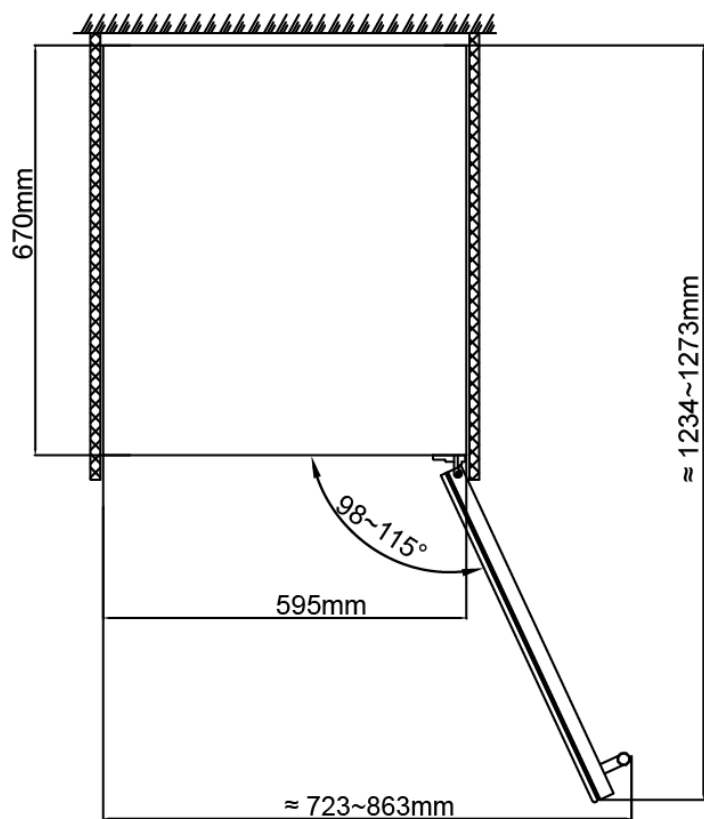


Чертежи с размерами открытого угла

G-GDMA46N

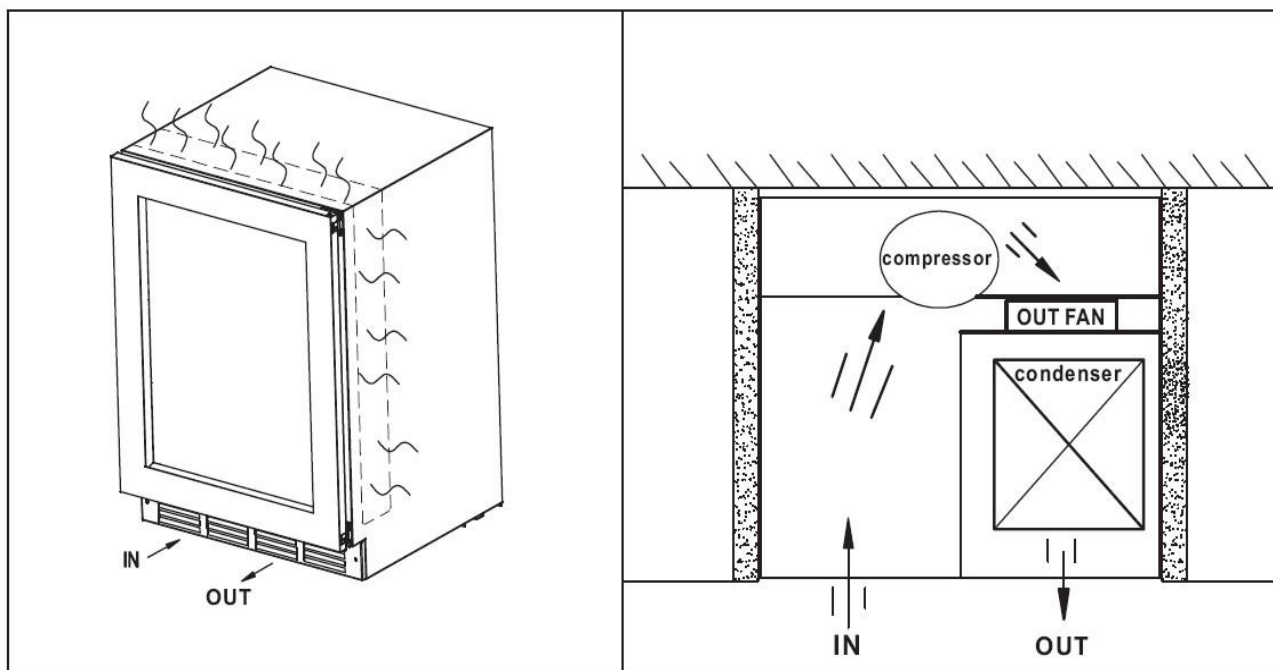


G-GDMA120N, G-GDMA180N



Описание системы радиаторов

Модели G-GDMA46N, G-GDMA120N, G-GDMA180N оснащены боковой противотуманной трубкой и независимой системой охлаждения.



Включите сушильный шкаф

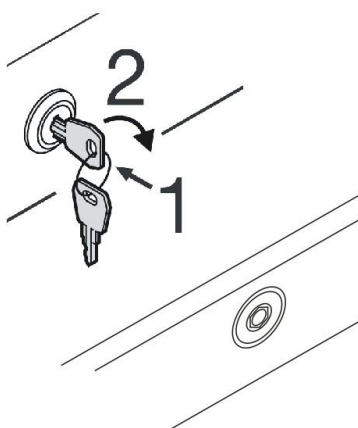
1. Допустимое напряжение и частота указаны на заводской табличке. Вилка должна быть правильно заземлена и защищена предохранителем.
2. Розетка не должна располагаться непосредственно за сушильным шкафом и должна быть легко доступна.
3. Не используйте удлинительные кабели или штекеры для подключения сушильного шкафа.
4. Не используйте автономные инверторы или энергосберегающие вилки, иначе электронная система управления может быть повреждена.
5. Не смотрите прямо на источник света вблизи, так как это может повредить глаза.
6. Подключите и включите камеру, нажав на кнопку питания **на несколько секунд**. При первом использовании сушильного шкафа (или при его перезапуске после длительного простоя) между выбранной вами температурой и температурой, отображаемой на светодиодном дисплее, будет разница в несколько градусов. Это нормально и связано с длительностью времени активации. После того как сушильный шкаф проработает несколько часов, все стабилизируется.

Важно: Если прибор выдернут из розетки, отключен от сети или выключен, подождите 3-5 минут перед повторным включением. Сушильный шкаф не включится, если вы попытаетесь запустить его раньше этого времени.

Предохранительный замок

Устройство оснащено блокирующим устройством (это не относится ко всем продуктам, пожалуйста, настройте устройство в соответствии с продуктом).

Как показано на рисунке, поверните на 90°, разблокируйте в направлении, указанном на рисунке 2, поверните на 90° от 2 и заблокируйте предохранительный замок в направлении, указанном на рисунке 1.



Рабочий шум

Для достижения требуемых температур наш сушильный шкаф, как и все изделия, работающие от компрессоров и вентиляторов, может издавать следующие виды шума. Эти шумы являются нормальными и могут возникать следующим образом:

1. Жужжание - вызвано циркуляцией хладагента в змеевиках прибора.
2. Треск и шипение - результат сжатия и расширения газа-хладагента для получения холода.
3. Шум вентилятора - для циркуляции воздуха внутри сушильного шкафа.
4. Звук "Ра Ра" - звук запуска электромагнитного клапана
5. Шипящий" звук: он вызван хладагентом, протекающим по трубе после открытия электромагнитного клапана системы.

Восприятие шума человеком напрямую зависит от условий, в которых находится сушильный шкаф, а также от конкретного типа модели. Наши сушильные шкафы соответствуют международным стандартам, предъявляемым к приборам такого типа.

Мы всегда будем делать все возможное, чтобы удовлетворить наших клиентов, но мы не будем возвращать товары из-за жалоб, основанных на нормальном шуме при работе.

Советы по началу работы

1. Очистите внутреннюю поверхность сушильного шкафа с помощью дезинфицирующего средства, которое не должно быть агрессивным.
2. При заказе: распакуйте соляные блоки и снимите алюминиевую фольгу. Поместите соляные блоки в лоток из нержавеющей стали и поставьте лоток на дно шкафа. Проверяйте каждые 2-3 дня, не осталась ли на солевых блоках вода, если да, то удалите ее.
3. Температура и влажность уже установлены на 1°C и 85% влажности, что является идеальным режимом для сухого вызревания говядины и свинины.
4. Мясо для сухой выдержки должно быть свежим, в идеале - не более 5 дней после забоя. Можно использовать даже выдержанное в вакууме мясо, но не более 14 дней (пожалуйста, удалите пленку).
5. Наша рекомендация для лучшей сухой выдержки говядины: используйте мясо от молодой коровы с обычным жировым покровом и хорошей мраморностью.
6. Повесьте всю спинку на крючки в сушильном шкафу или разложите отдельные части на полках.
7. Грузоподъемность: макс. 2 полумочалки на косточке длиной 0,5 м. Поэтому вам понадобятся 2 крючка.
8. Грузоподъемность с полками: на полках можно разместить не более 20 кг отдельных деталей или вырезов.
9. При созревании отдельных кусков на полках убедитесь, что защитный слой жира предотвращает слишком большое количество отходов, и, если возможно, оставьте кусок созревать на кости. Идеальный размер - от 2 до 4 кг на кусок.
10. Пожалуйста, надевайте защитные перчатки при любом контакте с мясом. Не прикасайтесь к мясу без перчаток!
11. Идеальный период созревания составляет от 25 до 28 дней, но возможен и более чем 4 недели.

Установка температуры

Важно: светодиодный дисплей соответствует фактической температуре и влажности в шкафу.

На заводе-изготовителе заданы следующие температурные настройки. В случае отключения электроэнергии все предыдущие температурные настройки автоматически удаляются, и прибор возвращается к заданным температурным настройкам.

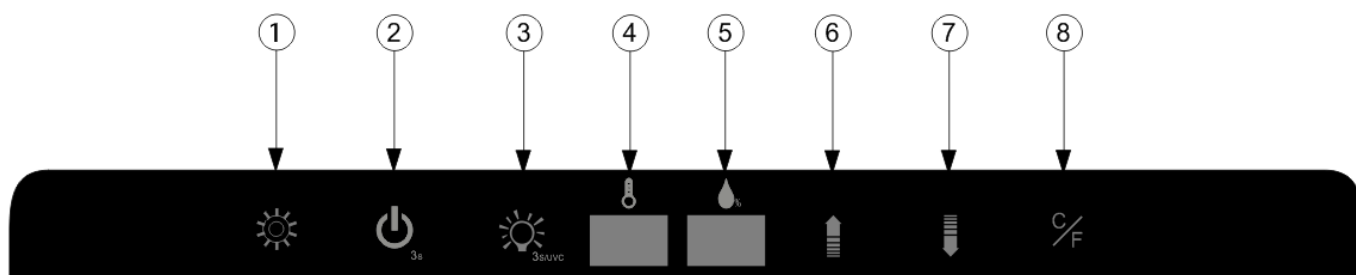
Все модели оснащены функцией памяти на плате управления.

Важно понимать, что существует разница между температурой внутри сушильного шкафа и температурой, отображаемой на панели дисплея: вам придется подождать около 12 часов, прежде чем вы заметите эффект от регулировки температуры, если сушильный шкаф полностью загружен.

После того, как температура установлена, пожалуйста, не регулируйте ее часто. Термостат будет поддерживать температуру внутри сушильного шкафа в пределах $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Но тепловая инерция сушильного шкафа и стекла такова, что в этом температурном диапазоне фактическая температура сушильного шкафа будет колебаться только на $0,5^{\circ}\text{C} - 1^{\circ}\text{C}$.

Инструкции по использованию карты индикации температуры :

Инструкции по эксплуатации светодиодной панели



➤ ① Кнопка выбора функции :

Нажмите кнопки ④ и ⑤ один раз, чтобы переключить функции температуры и влажности, и нажмите кнопки ⑥ или ⑦, чтобы увеличить или уменьшить температуру и влажность.

➤ ② Кнопка включения/выключения питания:

Нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы выключить прибор. Примечание: За исключением выключателя света, все остальные функции отключаются при выключении прибора. Нажмите кнопку еще раз (без задержки), и прибор включится.

➤ ③ Освещение / Включение лампы UVC:

Она используется для преобразования освещения и системы дезинфекции UVC. Нажмите кнопку один раз на короткое время, чтобы включить или выключить освещение, и нажмите ее в течение 3 секунд на длительное время, чтобы включить или выключить УФ-лампу.

Инструкции по управлению УФ-системой

1. Автоматическое управление: машина включается. Если УФ-лампа не включена вручную, она включается каждые 24 часа. Продолжительность составляет 1 час. Это означает, что УФ-лампа будет включаться на 1 час каждые 24 часа.

2. Ручное управление: Сушильный шкаф включен. Нажмите кнопку на 3 секунды, вы услышите "бип, бип" дважды. Ультрафиолетовая лампа все еще включена. Снова нажмите кнопку освещения на 3 секунды, прозвучит один "бип", затем УФ-лампа погаснет.

3. Если УФ-лампа включена, она закрыта, когда дверца открыта, и горит, когда дверца закрыта. На дисплее каждые 10 секунд на 2 секунды появляется надпись "UU".

Примечание: срок службы УФ-лампы составляет 12 месяцев.

Превышение срока службы значительно снижает антивирусный эффект УФ-лампы.

➤ ④ Окно просмотра :

Отображение фактической температуры,

➤ ⑤ Окно просмотра :

Отображение фактической влажности

➤ ⑥ Кнопка настройки температуры и влажности :

Нажмите кнопку один раз, и температура / влажность увеличится на 1 градус Цельсия / 1%RH.

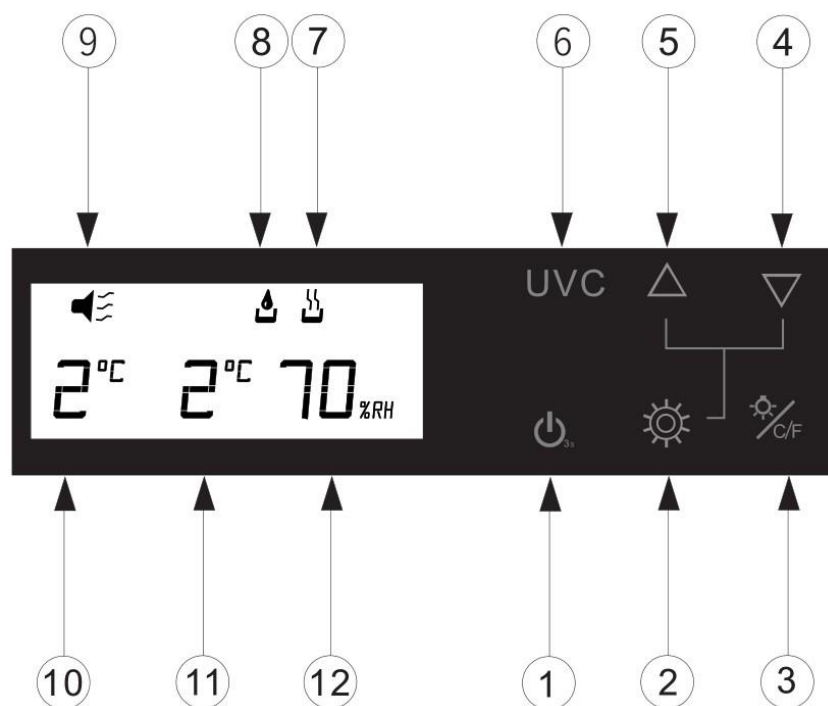
➤ ⑦ Кнопка настройки температуры и влажности :

Нажмите один раз, и температура / влажность уменьшится на 1 градус Цельсия / 1%RH.

➤ ⑧ Функциональные кнопки преобразования дисплея C/F:

Устанавливает преобразование градусов Цельсия / Фаренгейта: при каждом нажатии кнопки окно дисплея меняется на градусы Цельсия или Фаренгейта.

Руководство пользователя ЖК-экрана



① Выключатель питания:

Состояние включения: Если продолжать нажимать выключатель питания, на экране^⑪ начнется обратный отсчет времени от 3-2-1, затем он выключится, и сушильный шкаф выключится.

Состояние ожидания: Нажмите кнопку на 3 секунды без перерыва и включите устройство.

② Функциональная клавиша/переключатель :

Нажимайте каждый раз, свет ^⑪ и ^⑩ для переключения, нажимайте ^④ и ^⑤ для установки верхней и нижней температуры и влажности.

③ Кнопка освещения/переключатель Фаренгейта/ Цельсия:

Нажимайте на индикатор каждый раз, индикатор будет включаться или выключаться. Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, и дисплей перейдет в градусы Цельсия или Фаренгейта.

④ Кнопка регулировки вниз :

При каждом нажатии температура или влажность снижается на 1°C или 1%.

⑤ Кнопка регулировки вверх :

При каждом нажатии температура или влажность повышается на 1°C или 1%.

⑥ Инструкции по управлению УФ-системой

1. Автоматическое управление: машина включается. Если УФ-лампа не включена вручную, она включается каждые 24 часа. Продолжительность составляет 1 час. Это означает, что УФ-лампа будет включаться на 1 час каждые 24 часа.

2. Ручное управление: Сушильный шкаф включен. Нажмите кнопку на 3 секунды, вы услышите "бип, бип" дважды. Ультрафиолетовая лампа все еще включена. Снова нажмите кнопку освещения на 3 секунды, прозвучит один "бип", затем УФ-лампа погаснет.

3. Если УФ-лампа включена, она закрыта, когда дверца открыта, и горит, когда дверца закрыта. На дисплее каждые 10 секунд на 2 секунды отображается "UU".

Примечание: срок службы УФ-лампы составляет 12 месяцев. Превышение срока службы значительно снижает антивирусный эффект УФ-лампы.

⑦  Система увлажнения :
Указывает на то, что функция увлажнения работает.

⑧ :  Система осушения :
Указывает на то, что функция осушения работает.

⑨  Система неисправностей :
Указывает, что функция сигнализации о неисправностях активна.

⑩ Настройка дисплея температуры: Отображает заданную температуру.

⑪ Отображение фактической температуры: Отображение фактической температуры в помещении

⑫ индикатор влажности Нн: отображает заданную и фактическую влажность.

Система размораживания

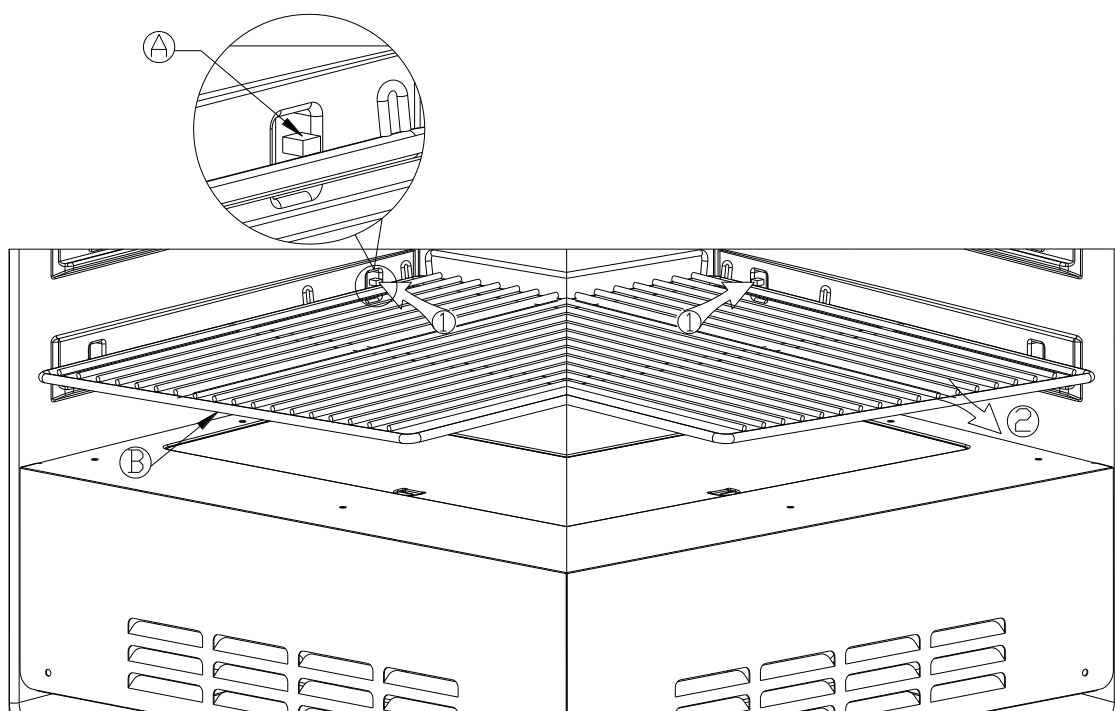
Изделие оснащено системой автоматического циркуляционного размораживания. Сушильный шкаф может размораживаться автоматически при выключенном компрессоре и по таймеру. Замерзшая вода автоматически сливается из хранилища сушильного шкафа. Вода, сконденсировавшаяся в контейнере, преобразуется в тепло или испаряется компрессором, а оставшаяся вода поддерживает влажность в шкафу. Все устройства оснащены двустенной дверью из Low-E стекла с внутренней акриловой третьей стенкой для минимизации образования конденсата на стеклянной двери.

Сушильный шкаф не полностью герметичен; свежий воздух может проникать через выхлопную трубу.

Примечания: Во время холодильного цикла тепло выделяется и рассеивается по внешним поверхностям сушильного шкафа. Избегайте прикосновения к поверхностям во время этих циклов.

Снятие полки

Снятие полки: в соответствии с приведенными ниже инструкциями нажмите на одну сторону ограничительного штифта ① полки, извлеките и снимите полку с другой стороны кронштейна ①, затем снимите полку, следуя направлению стрелки ①. Установка полки аналогична ее снятию.



1 - "А" - ограничительный штифт полки

2 - "В" - полка

Описание системы увлажнения

Этот прибор оснащен функцией автоматического увлажнения. Система увлажнения находится внутри крышки вентилятора. Ее нельзя открывать или снимать, если не требуется техническое обслуживание!

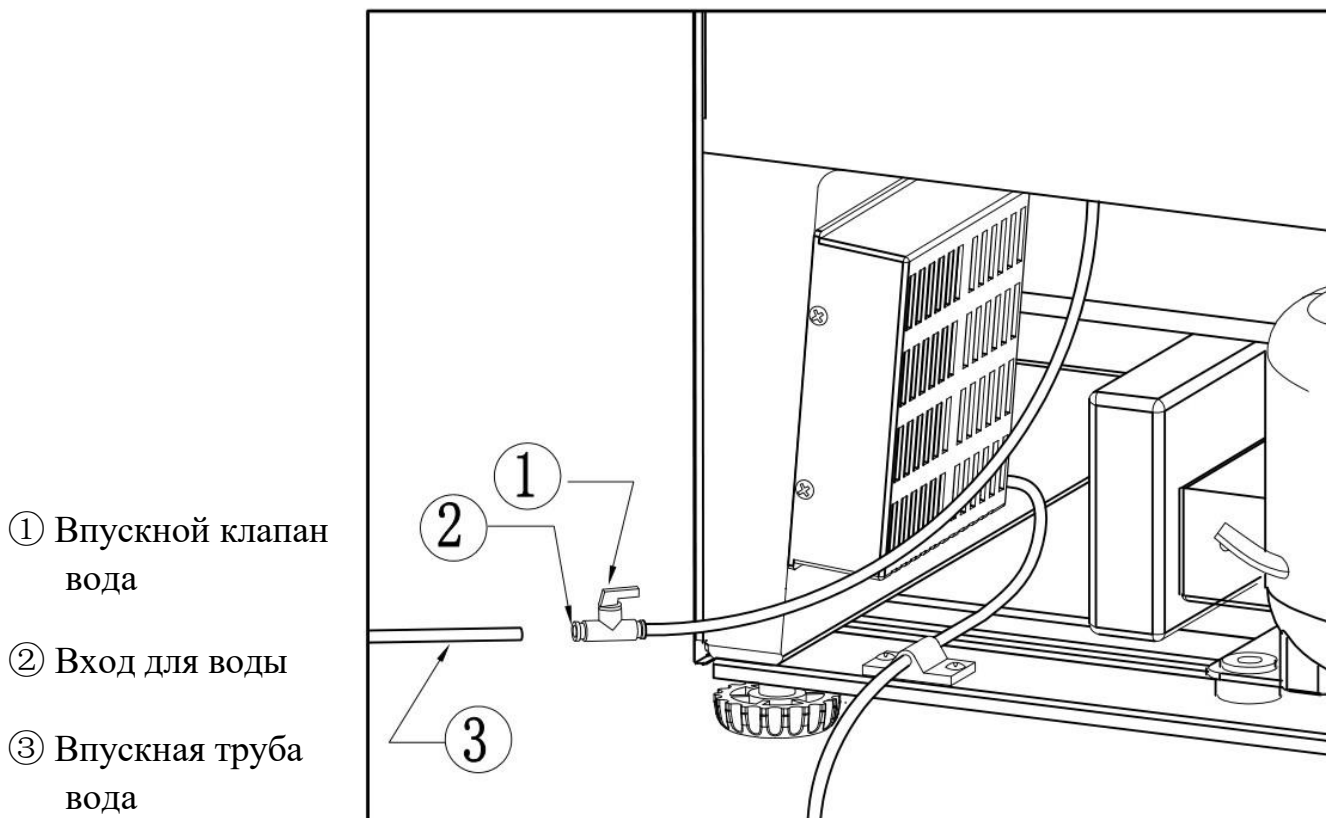
Инструкции по добавлению воды и замене ваты

Примечание: в G-GDMA46N воду необходимо добавлять вручную, в G-GDMA120N/G-GDMA180N предусмотрена функция автоматического добавления воды.

ОЧЕНЬ ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Вблизи места установки G-GDMA120N/G-GDMA180N должна быть чистая вода.

Перед использованием сушильного шкафа сначала подсоедините шланг подачи воды ③ а затем откройте входной кран ①, чтобы убедиться, что вода поступает в резервуар для воды.



Этот прибор оснащен функцией напоминания о необходимости долива воды. Когда в резервуаре заканчивается вода, раздается звуковой сигнал. В то же время на дисплее появляется надпись "E5", указывающая на отсутствие воды. При возникновении этой неисправности мигает индикатор.

После этого необходимо добавить воду вручную. Сообщение "E5" автоматически исчезает через 10 секунд после окончания операции добавления воды, и индикатор перестает мигать.

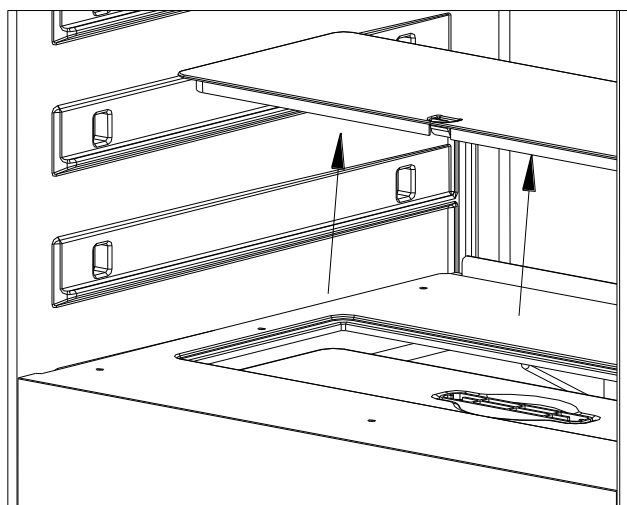
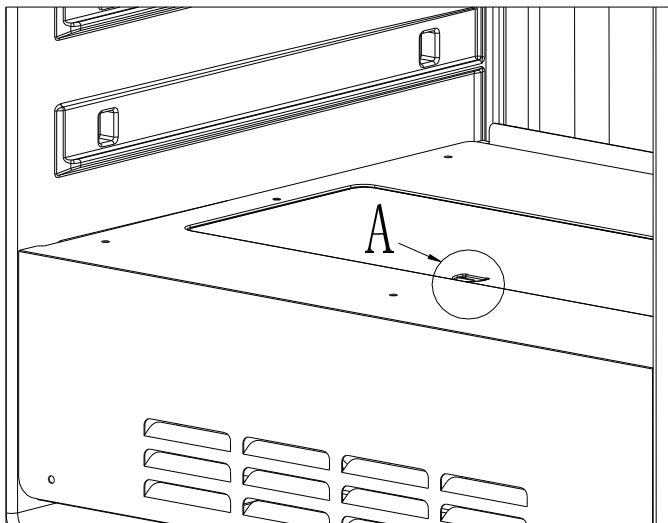
Примечание: добавляемая вода, как правило, должна быть **чистой, минеральной, дистиллированной или другой водой с меньшим количеством примесей. Не добавляйте** грязную воду с большим количеством примесей и загрязнений, чтобы не повлиять на качество и вкус мяса в сушильном шкафу!

G-GDMA46N: Следующая схема иллюстрирует добавление воды и замену ваты:

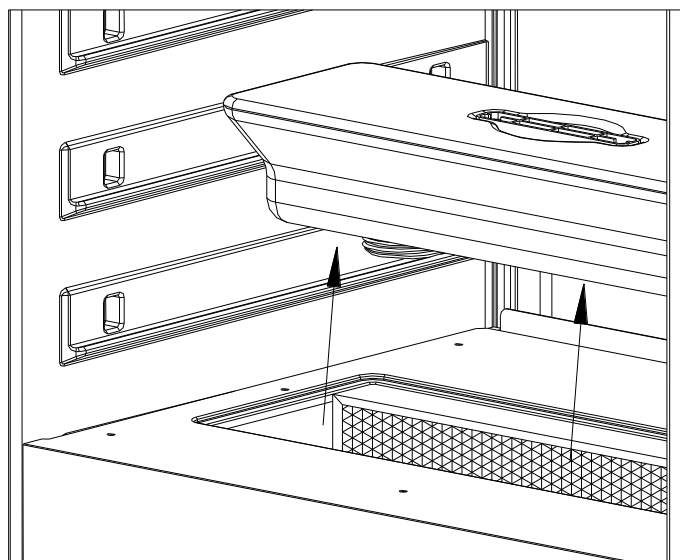
G-GDMA46N добавьте воду вручную.

Этапы делятся на : Стадия 1.2.3.4

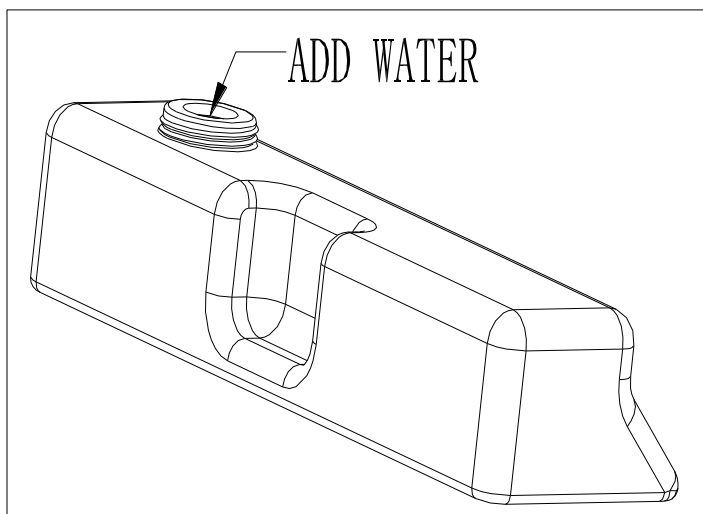
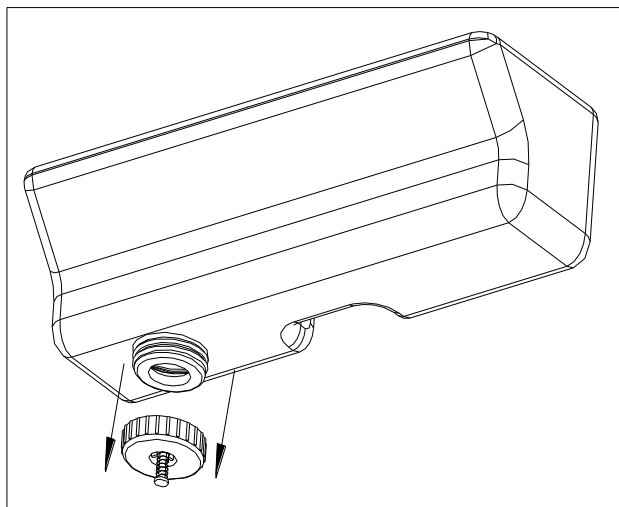
1. Откройте крышку водяного бака А, следуя указаниям стрелки;



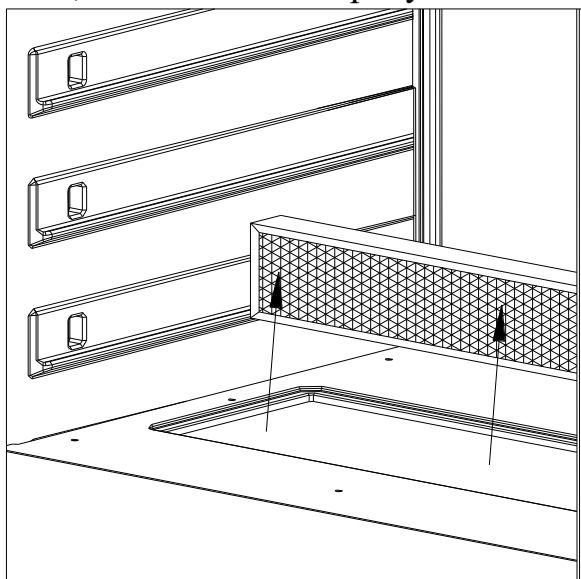
2. После открытия крышки бака для воды будет виден бак для воды. Снимите бак для воды в направлении, указанном стрелкой;



3. Затем откройте крышку бака для воды, расположенную в нижней части бака для воды. После открытия можно добавлять воду. Добавив воду, верните ее в устройство, закройте крышку резервуара для воды и закончите добавлять воду.



4. Замените впитывающую подушечку. Снимите резервуар для воды и замените ватный диск, как показано на рисунке.

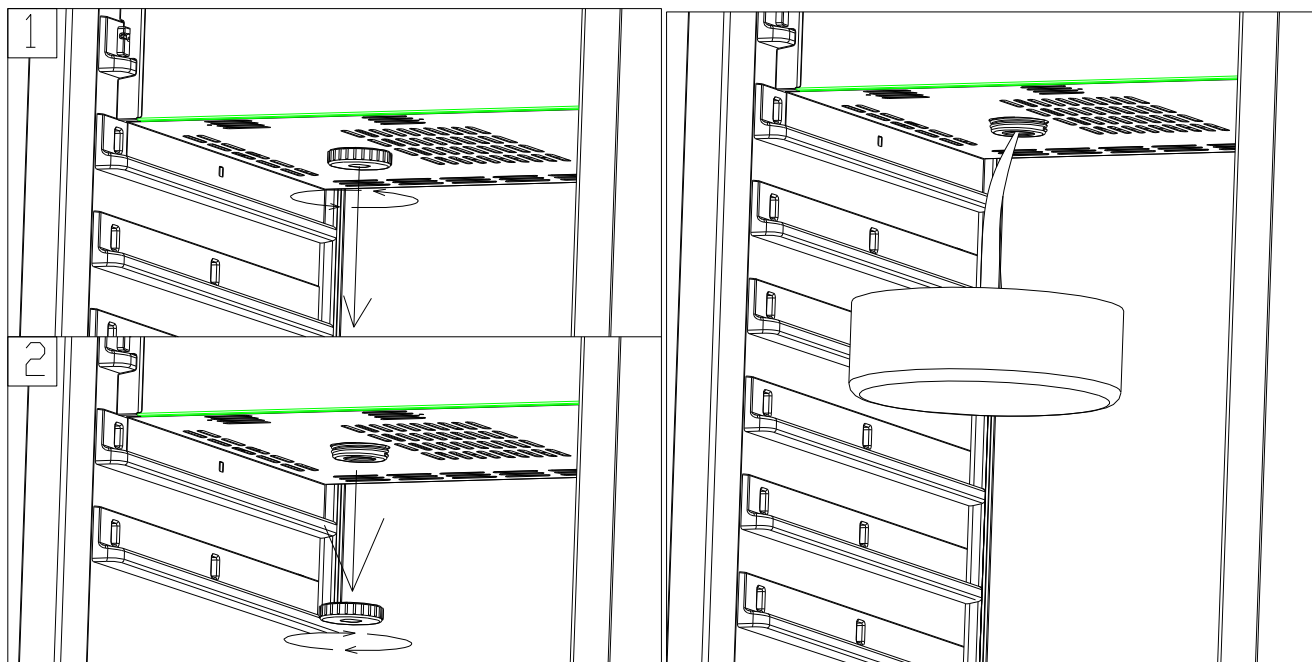


G-GDMA120N/G-GDMA180N этапы автоматической замены воды и ваты

Этапы делятся на : Этап 1,2,3

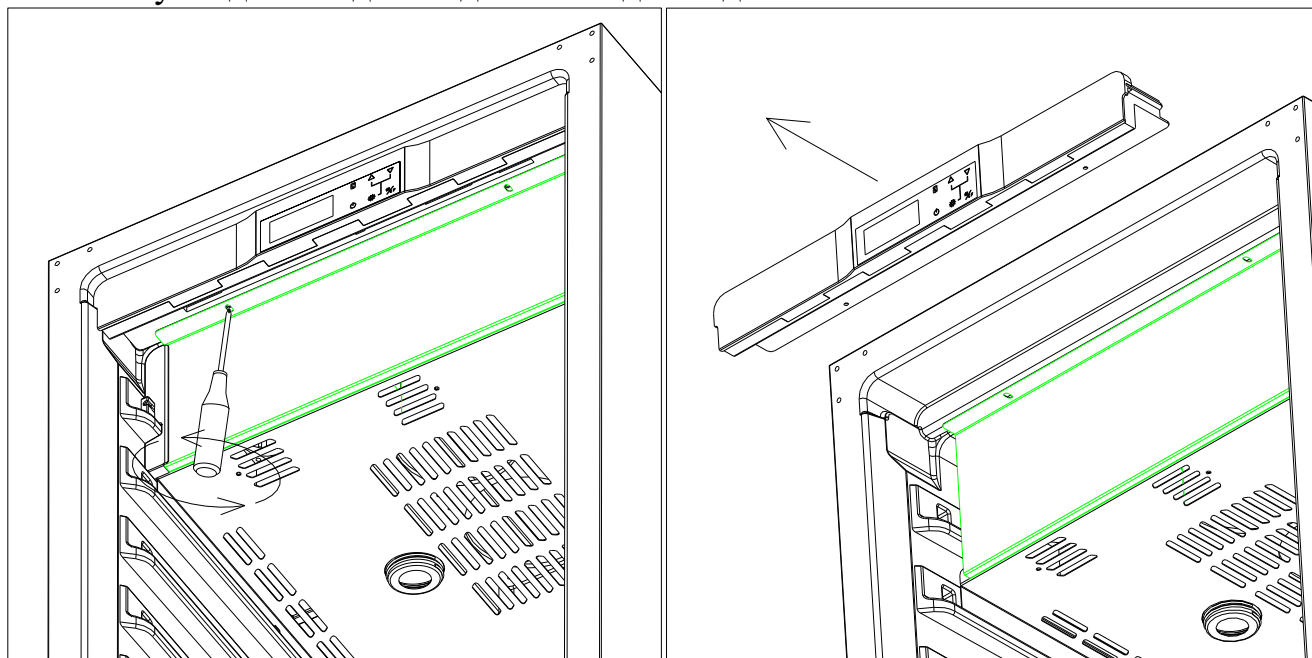
Примечание: Перед началом работы необходимо выключить выключатель источника воды на машине!

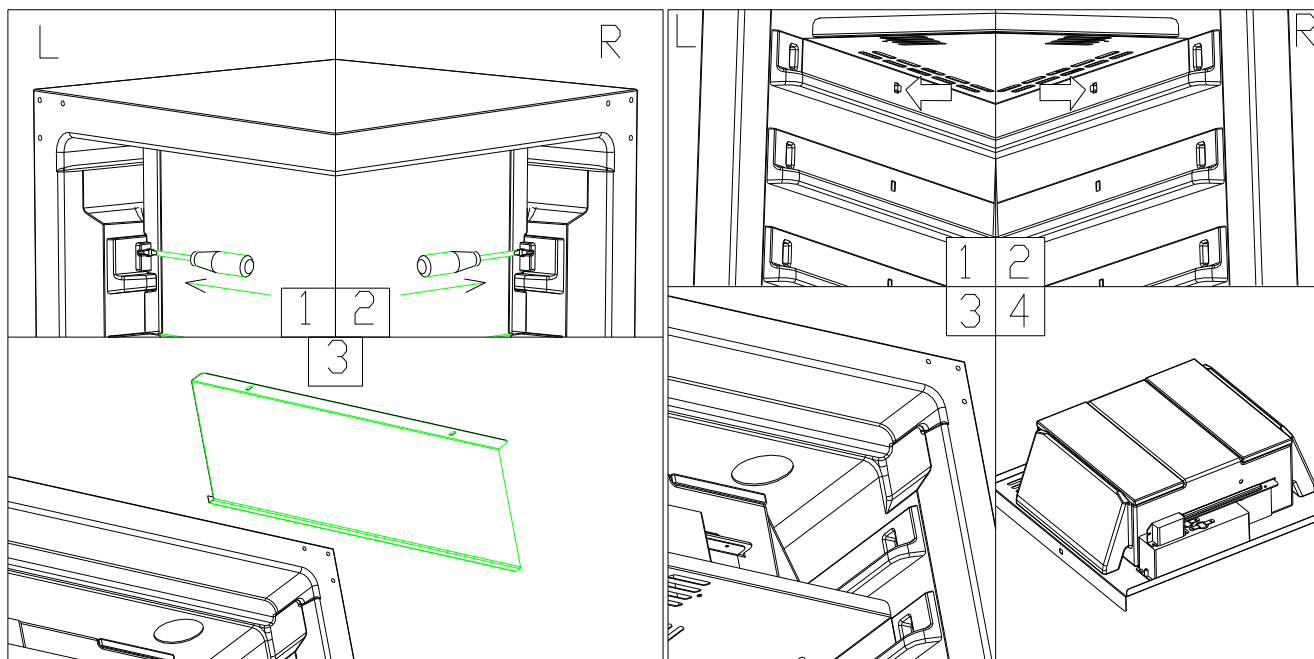
1. Поставьте емкость для воды объемом 2 литра под сливную трубу, затем открутите крышку сливной трубы, чтобы слить воду, как показано на рисунке 2 ниже.



2. Схема работы сливной крышки

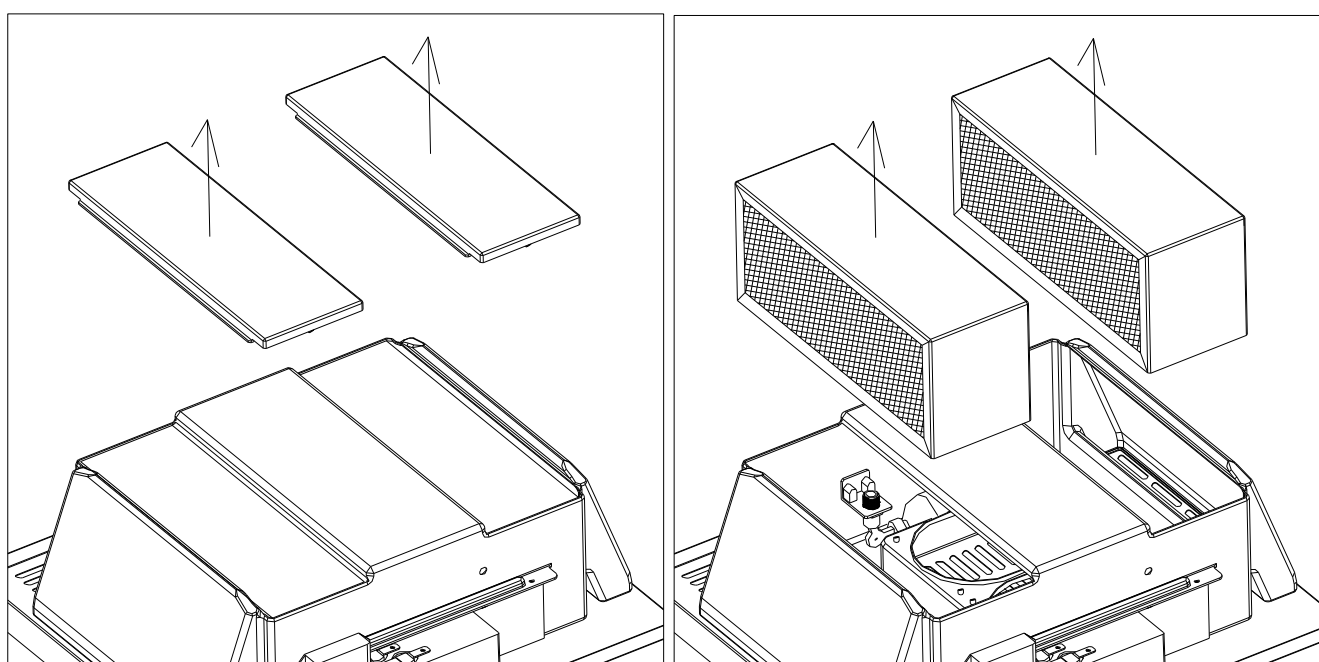
Снимите панель дисплея (цифровой трубчатый дисплей можно снять.) и перегородку бака для воды в соответствии с процедурой, показанной на фотографии, и отсоедините соединительные провода и штекеры, подключенные к вентилятору, шлангу подачи воды и т.д. на баке для воды.





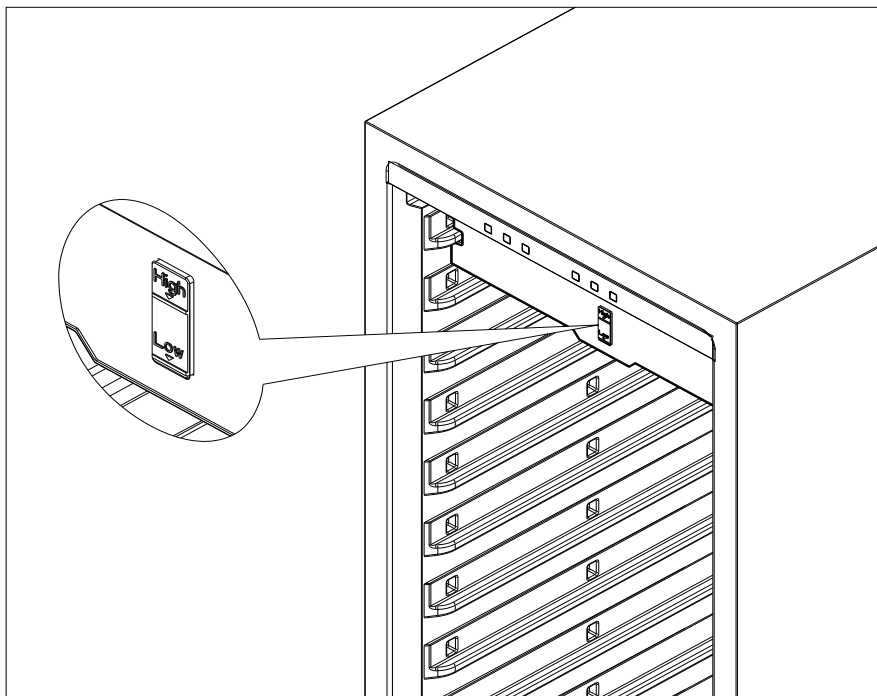
3. Удалите впитывающую вату

Снимите узел бака для воды и установите вату, как показано на рисунке.

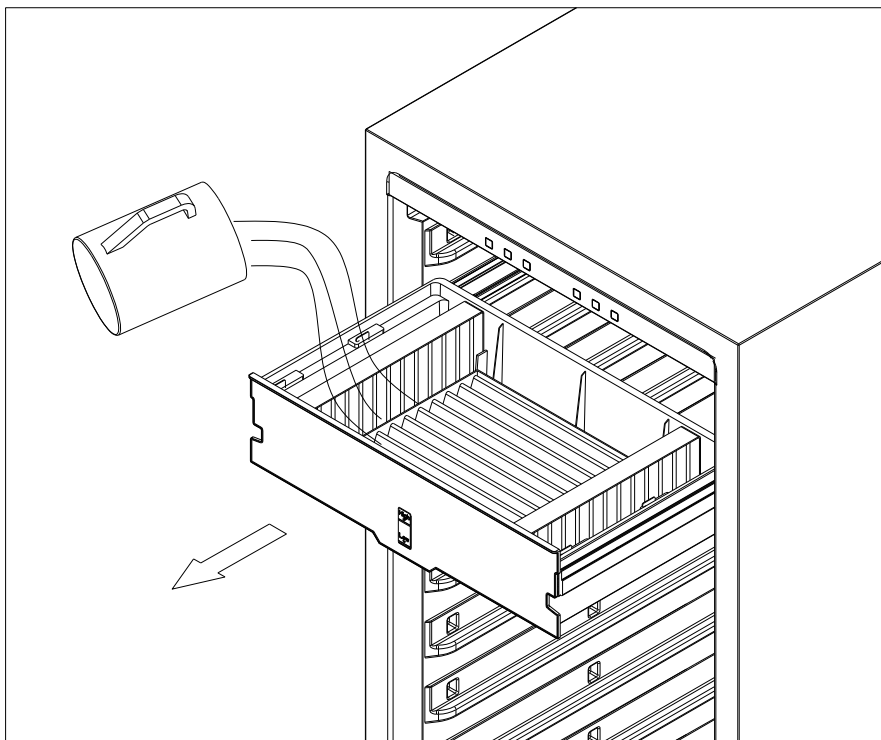


Ручная замена воды и ваты в G-GDMA120N/G-GDMA180N

1. Следите за шкалой и добавляйте воду, когда уровень воды в резервуаре для воды будет ниже самой нижней отметки на шкале.

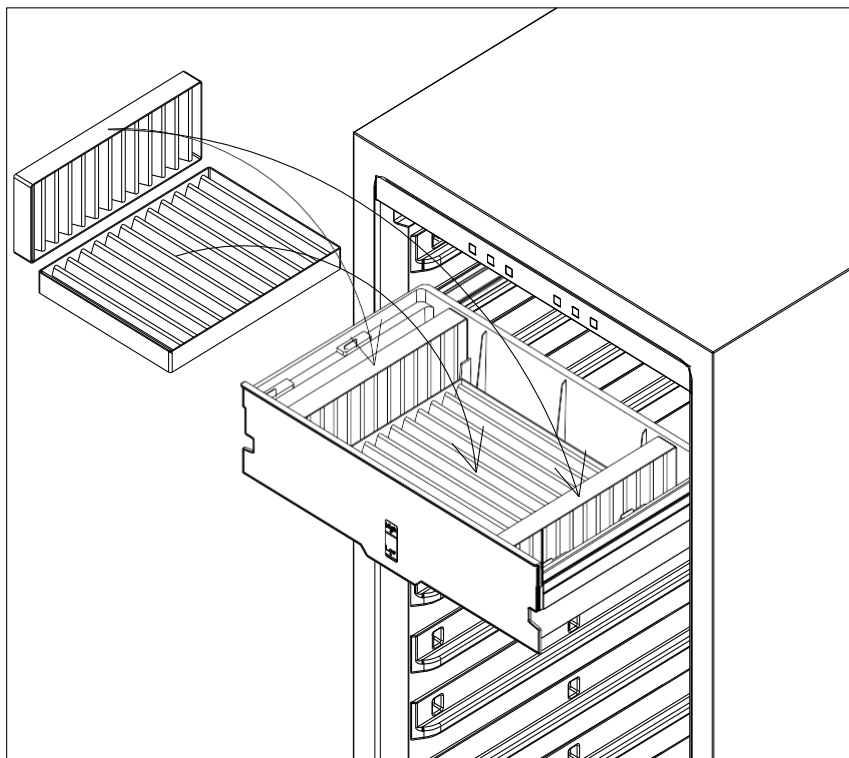


2. Аккуратно вытяните резервуар для воды снизу наружу, налейте в чашу для воды дистиллированную воду или воду без примесей, при этом вода не должна превышать максимальную шкалу уровня воды. После добавления воды сдвиньте резервуар для воды вперед (не нажимайте слишком сильно, чтобы избежать разбрызгивания).



3. После извлечения резервуара для воды замените фильтрующий элемент увлажнения,

как показано на рисунке.



Реверсивность двери

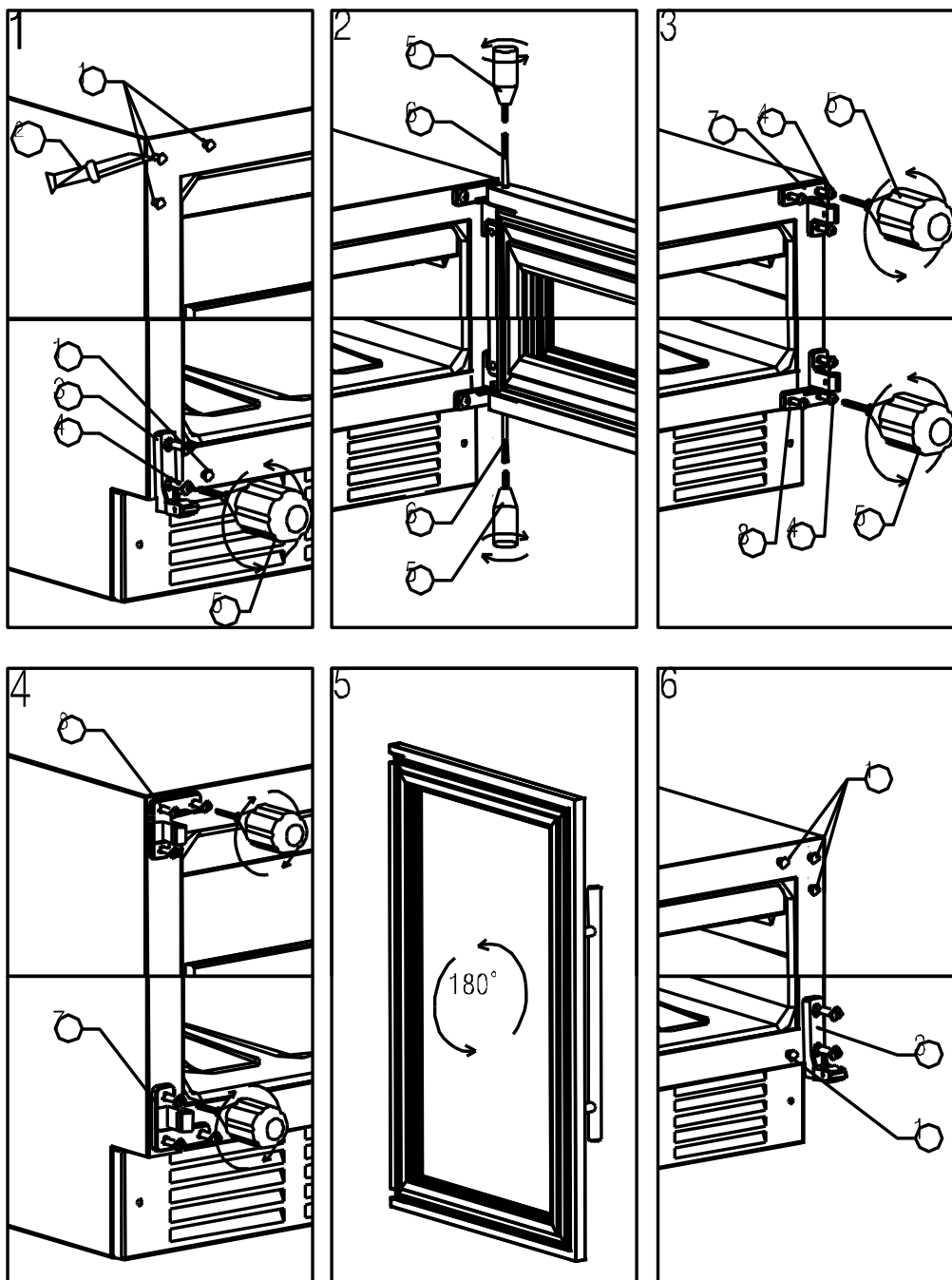
1. В зависимости от модели и типа ручки сушильного шкафа может потребоваться повернуть дверцу на 180 градусов или симметрично изменить направление дверцы (в зависимости от конкретной конфигурации изделия).
2. Дверца может быть необратимой в зависимости от типа ручек сушильного шкафа, или дверца может быть снята и заменена при заказе.

Внимание: Во избежание несчастных случаев при замене дверцы мы рекомендуем обратиться за помощью. Стеклопанель тяжелая и может стать причиной травмы при падении.

1. Установите шкаф в открытое положение, полностью открыв дверцу.
2. С помощью маленького ножа (2) удалите декоративный гвоздь (1) с противоположной стороны (рис. 1);
3. С помощью внутренней шестигранной отвертки (инструмент 5) выкрутите винты (4) из ограничителя падения (3), а затем снимите ограничитель падения (Рисунок 1).
4. Удерживая дверь, с помощью шестигранной отвертки (инструмент 5) открутите стержень вала двери (6) с обоих концов верхней части двери. Снимите дверь и отложите ее в сторону (Рисунок 2).
5. Открутите верхнюю и нижнюю дверные петли (7)(8) с помощью внутренней шестигранной отвертки М5 (инструмент 5), затем соберите дверную петлю на противоположной стороне. (Рисунок 3 и 4)
6. Переверните дверь на 180 градусов, затем установите дверь на противоположной

стороне шкафа. (Рисунок 5)

7. Наконец, установите декоративный гвоздь и устройство для предотвращения падения на противоположной стороне. (Рисунок 6)



1. Декоративный гвоздь

2. Нож

3. Устройство для предотвращения падений

4. М5 шесть углов

5. Шестигранная отвертка М5

6. Шпindelъ двери

7. Верхняя петля

8. Нижняя петля

Сигнализация тайм-аута двери :

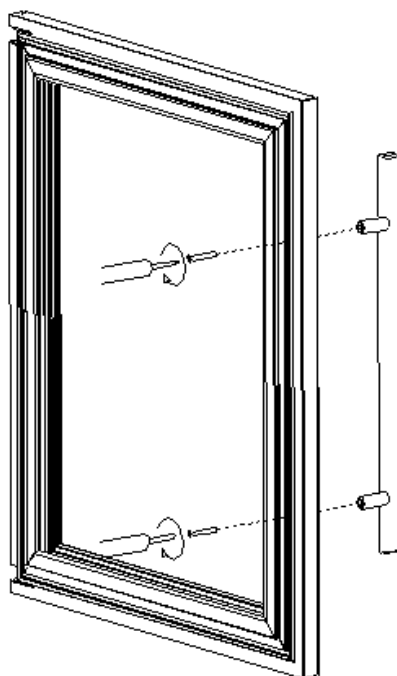
Если дверь открыта более 5 минут, включается система сигнализации, и светодиодные

индикаторы мигают, побуждая вас закрыть дверь. Сигнальные лампы автоматически гаснут, когда дверь закрывается.

Установка ручки

Примечание: Не во всех продуктах необходимо устанавливать ручки вручную, пожалуйста, следуйте конфигурации приобретенного продукта.

1. Снимите ручку с корпуса, затем открутите 2 винта с коробки для принадлежностей.
2. Откройте дверной уплотнитель со стороны двери, затем вставьте винты в 2 отверстия для ручки на боковой стороне двери, затем совместите винты с отверстием для ручки, затяните винты с помощью крестовины, затем закройте дверной уплотнитель.



Если отверстия для винтов в ручке не совпадают с отверстиями в двери, с помощью электродрели просверлите отверстия в двери немного большего размера (со стороны поверхности), чтобы ручка могла быть установлена идеально.

Рекомендации по качеству мяса

Лучшее мясо для сухого вяления - это костяная часть прайм-риба. Всегда лучше покупать у дилера, который поставяет мясо с хорошей скотобойни.

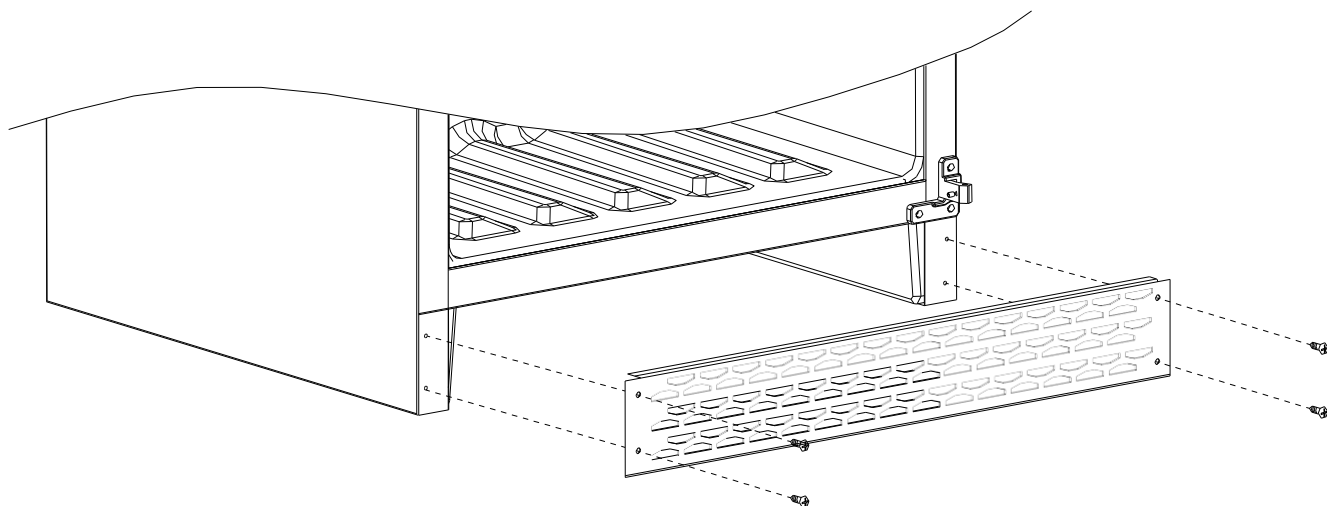
Чем моложе животное, тем лучше результат. Всегда рекомендуется покупать кусок мяса с хорошим содержанием жира и высоким уровнем внутренней мраморности. Мясо

желательно выдерживать на кости, либо в подвешенном состоянии, либо в максимально крупных суставах. Это необходимо для того, чтобы свести к минимуму количество чистого мяса, подвергающегося воздействию воздуха, что снижает потерю веса.

Рекомендуется сухая выдержка в течение не менее 21 дня, так как только в этом случае аромат становится более насыщенным. Примечание: возможно созревание до 6 недель. Для достижения наилучших результатов необходимо соблюдать правила гигиены при обработке продуктов. В конце процесса тонкая корочка срезается, и она готова к разделке на косточки или стейки.

Установка вентиляционного основания

Примечание: Не во всех продуктах необходимо устанавливать только вентиляционное основание, пожалуйста, следуйте конфигурации приобретенного продукта.



1. Снимите переднее вентиляционное основание с устройства и выкрутите 4 винта из коробки для принадлежностей.
2. Откройте дверцу, совместите вентиляционное основание с четырьмя отверстиями для винтов в нижней части шкафа и затяните винты с помощью крестовой отвертки.

Аномалии в работе

Убедитесь в наличии питания на сетевой вилке, подключив к ней другой электроприбор. Проверьте предохранитель, если он установлен. Убедитесь, что дверца закрыта должным образом.

Если в работе сушильного шкафа возникли неполадки, отключите его от сети и обратитесь в службу послепродажного обслуживания. Любые работы с холодильным контуром должны выполняться специалистом по холодильному оборудованию, который должен проверить систему уплотнения контура. Аналогично, любые работы с электрическим контуром должны выполняться квалифицированным электриком.

Примечание: Любые работы, выполненные техническим специалистом, не одобренным нами, аннулируют гарантию.

Электрические неисправности

В случае отключения электроэнергии все предыдущие настройки температуры автоматически сохраняются, и прибор возвращается к заданным настройкам температуры (см. таблицу предварительных настроек).

Большинство сбоев в подаче электроэнергии устраняются в течение короткого времени. Отключение электроэнергии на час или два не повлияет на температуру в сушильном шкафу. Чтобы избежать резкого изменения температуры при выключении прибора, рекомендуется не открывать дверцу. В случае длительного отключения электроэнергии примите меры по защите мяса или продуктов.

Какова бы ни была причина, если вы заметили ненормальный уровень температуры или влажности в вашем сушильном шкафу, помните, что только длительное и частое воздействие этих ненормальных условий может оказать пагубное влияние на ваше мясо или продукты.

Перед утилизацией прибора.

1. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
2. Отрежьте главный кабель и утилизируйте его.

	Правильная утилизация данного продукта
	Символ на изделии или его упаковке указывает на то, что это изделие не должно рассматриваться как бытовой мусор. Его необходимо сдать в соответствующий пункт сбора отходов, предназначенный для утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут возникнуть в результате неправильного обращения с данным изделием. Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых

Руководство по устранению неполадок

Распространенные проблемы можно легко решить, избавив вас от расходов на вмешательство.

Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и обратитесь к таблице в руководстве по устранению неполадок.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА
Сушильный шкаф не работает.	Он не подключен к сети. Устройство выключено. Сработал автоматический выключатель или вышел из строя предохранитель.
Сушильный шкаф недостаточно холодный.	Проверьте настройку температуры. Для наружной среды может потребоваться более высокая настройка. Дверь открыта слишком часто. Дверь закрыта не полностью. Уплотнитель двери протекает.
Часто включается и выключается.	Температура в шкафу выше обычной Дверь открыта слишком часто. Перегрузка хранилища в шкафу Дверь закрыта не полностью. Температура установлена неправильно. Уплотнитель двери протекает.
Свет не работает.	Он не подключен к сети. Сработал автоматический выключатель или перегорел предохранитель. Лампа повреждена. Лампа выключена.
Вибрации.	Убедитесь, что сушильный шкаф стоит на ровной поверхности.
Сушильный шкаф, кажется, слишком сильно шумит.	Дребезжащий звук может быть вызван потоком хладагента, является нормальным явлением. В конце каждого цикла вы можете услышать булькающие звуки, вызванные циркуляцией хладагента в сушильном шкафу. Сжатие и расширение внутренних стен может вызывать звуки, похожие на хлопки и треск. Сушильный шкаф расположен неровно.
Дверца не закрывается должным образом.	Сушильный шкаф расположен неровно. Дверь была перевернута и установлена неправильно. Уплотнение неисправно (поврежден магнит или резина). Полки расположены неудачно.