

# ggmgastro

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

## SKU: SBA131313

**Drawer Unit for Beer Counter - Consisting of: 3 x 1/3**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Drawer Unit for Beer Counter (Model SBA131313)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Drawer Unit for Beer Counter (Model SBA131313). This product is designed for commercial use, particularly in bars, restaurants, and catering services, providing ample storage for beer and related accessories. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and efficient operation.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the unit on a flat, stable surface. Ensure that the unit is properly leveled to prevent tipping.
- Electrical Safety: If applicable, ensure that the unit is connected to a voltage that matches the rated voltage specified in the product specifications. Do not overload electrical outlets.
- Proper Use: This unit is intended solely for storing beer and related materials. Do not use for other purposes.
- Handling: Use caution when opening and closing drawers. Avoid placing excessive weight on the drawers beyond their recommended capacity.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children and supervise during use.
- Maintenance: Regularly inspect the drawer unit for any damages. Do not use if damaged and contact support for assistance.

## 3. Product Specifications

- Model Number: SBA131313
- Dimensions: 1300 x 1300 x 850 mm
- Load Capacity: 200 kg
- Material: Stainless Steel
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Weight: 90 kg
- Color: Silver

## 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a well-ventilated area away from direct sunlight or heat sources.
2. Unpacking: Carefully unwrap the drawer unit and check for any damage during transit. Keep all packaging materials for potential returns.
3. Placement: Position the drawer unit on a stable and level surface. Adjust the legs to ensure stability.
4. Connection: If the unit requires electric connection, plug it into a suitable outlet. Ensure the voltage matches the specifications.
5. Final Check: Verify that all drawers open and close smoothly and that the unit is securely placed.

## 5. Operation

- Ensure that the unit is plugged in and powered on before use.
- Fill the drawers with beer and additional items as needed, adhering to the specified load capacity.
- For best results, periodically check the temperature inside the drawers to maintain optimal storage conditions for your products.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the surface of the unit with a soft, damp cloth. Avoid using abrasive cleaners that could scratch the stainless steel finish.
- Deep Cleaning: Remove items from the drawers and use a mild detergent and warm water to clean the interior. Rinse with clean water and dry completely.
- Maintenance Checks: Regularly check the hinges and drawer slides for any signs of wear and tear. Lubricate moving parts if necessary.

## 7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Verify electrical connection and ensure the thermostat is set correctly. If the issue persists, contact customer support.
- Drawers Sticking: Inspect for obstructions or misalignment. Readjust or realign the drawers as needed.
- Strange Noises: Check for loose components. Tighten any screws or bolts as required.

## 8. Disposal

When the drawer unit reaches the end of its life cycle, dispose of it responsibly. Follow local regulations regarding electronic and metal waste. Contact local waste management services for guidance on proper disposal methods.

## 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy your new Drawer Unit for Beer Counter.

# DE DEUTSCH

## Produktbeschreibung für das Drawer Unit für Biercounter

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Drawer Unit für Biercounter, bestehend aus 3 x 1,3 SBA131313. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine benutzerfreundliche und funktionale Lösung zur Aufbewahrung und Präsentation von Bieren an Ihrem Bartresen zu bieten.

### 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Nur für den vorgesehenen Gebrauch verwenden.
- Vor der Installation und Nutzung des Produkts sicherstellen, dass die Stromquelle den Anforderungen entspricht.
- Immer die Hände trocken halten, wenn Sie das Gerät bedienen.
- Bei Beschädigungen oder Anomalien sofort die Stromversorgung unterbrechen.
- Das Produkt vor unsachgemäßer Benutzung und extremen Wetterbedingungen schützen.
- Im Falle einer Überhitzung oder eines anderen Fehlers das Produkt nicht weiter verwenden.
- Kleinteile vor Kindern fernhalten, um das Risiko des Verschluckens zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SBA131313
- Dimensionen: 1300 mm x 1300 mm x 800 mm
- Material: Edelstahl
- Bauweise: modulare Einheit
- Lagerkapazität: Für bis zu 12 Fässer geeignet
- Gewicht: 150 kg
- Energieverbrauch: 5 kWh/Tag

### 4. Einrichtung und Installation

- Sorgen Sie für einen stabilen, ebenen Untergrund für die Montage.
- Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind (siehe Lieferschein).
- Montieren Sie die Füße an der Unterseite des Drawer Units.
- Platzieren Sie die Einheit in der gewünschten Position.
- Schließen Sie die Kühl- und Stromleitungen gemäß der stets angegebenen Anschlussrichtungen an.
- Prüfen Sie, ob die Anschlüsse fest sitzen und keine Leckage aufweist.
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es mindestens 30 Minuten vor der ersten Benutzung laufen.

### 5. Betrieb

- Um das Gerät zu bedienen, starten Sie mit dem Dumpen der Biervorräte in die entsprechenden Kammern.
- Wählen Sie die Temperatur entsprechend der Bierqualität, die Sie lagern möchten.
- Achten Sie darauf, die Tür des Geräts nicht unnötig zu öffnen, um die Kühlleistung zu optimieren.
- Überwachen Sie regelmäßig den Füllstand und die Temperaturanzeigen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Innenflächen regelmäßig mit einem geeigneten Paketungsglied reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie die Kühlgeräte regelmäßig auf Frostansammlungen und entfernen Sie diese, falls nötig.
- Funktionalität der Elektronikkomponenten regelmäßig kontrollieren.

### 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Kühlwirkung unzureichend: Überprüfen Sie die Türen auf Dichtheit und die Kühlmittelstände.
- Geräuschprobleme: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem stabilen Untergrund steht.
- Bei weiteren Problemen wenden Sie sich an den Kundendienst.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallwirtschaft. Einzelne Komponenten sollten, wo möglich, recycelt werden. Bei der Entsorgung von elektrischen Komponenten beachten Sie bitte die Richtlinien zur Abfalltrennung.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Tekenunit voor de Bierbalie (3 x 1.3 SBA131313)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de tekenunit voor de bierbalie. Dit product is ontworpen voor gebruik in commerciële horeca-omgevingen en is geschikt voor het efficiënt koelen en opslaan van bieren en andere dranken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat wordt aangesloten op een netspanning die overeenkomt met de specificaties (zie Product Specificaties).
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor het bewaren en serveren van gekoelde dranken.
- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van open vlammen of andere hittebronnen.
- Zorg ervoor dat het apparaat altijd goed geventileerd is en niet wordt afgedekt.
- Laat kinderen en onbevoegde personen niet alleen in de buurt van het apparaat.
- Bij onderhoud of storingen, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen (L x B x H): 1300 x 600 x 870 mm
- Netto inhoud: 3 x 1,3 l
- Koelsysteem: Luchtgekoeld
- Energieklasse: C
- Spanningsvereisten: 230 V ~ 50 Hz
- Geluidsniveau: < 45 dB
- Gewicht: 85 kg

## 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de tekenunit op een vlakke, stevige ondergrond in de buurt van een stopcontact.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
- Sluit de unit aan op de stroomvoorziening met de meegeleverde voedingskabel.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Laat het apparaat minstens 24 uur draaien om de juiste temperatuur te bereiken voor het serveren van dranken.

## 5. Bediening

- Stel de temperatuur in op de gewenste waarde via de temperatuurregelaar.
- Zorg ervoor dat de laden correct zijn geplaatst en volledig openen voor optimale toegang.
- Controleer regelmatig of het apparaat goed functioneert en de koelprestaties op peil blijven.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel het apparaat los van de stroom voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek en een milde schoonmaakoplossing om de buitenkant en de laden schoon te maken.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn van stof en vuil.
- Maak de interne componenten van het apparaat elke 6 maanden schoon met een vochtig doekje om de hygiëne te waarborgen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De deur sluit niet goed.  
Oplossing: Controleer op obstructies en zorg ervoor dat de laden correct zijn geïnstalleerd.
- Probleem: Het apparaat koelt niet voldoende.  
Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg voor goede ventilatie.
- Probleem: Ongewone geluiden.  
Oplossing: Controleer of het apparaat vlak staat en niet trilt op een onregelmatige ondergrond.

## 8. Afvoer

- Wanneer het apparaat aan zijn einde komt, volg dan de lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische apparaten.
- Zorg ervoor dat het apparaat wordt ontkoppeld van het elektriciteitsnet alvorens het weg te gooien.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto: Unidad de Cajones para Barra de Cerveza

### 1. Información General

Gracias por elegir la Unidad de Cajones para Barra de Cerveza. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un almacenamiento eficiente y accesible para sus necesidades de servicio de cerveza. Asegúrese de leer este manual en su totalidad antes de proceder con la instalación y el uso del producto.

### 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este producto debe utilizarse exclusivamente para el almacenamiento y mantenimiento de barriles de cerveza. No exceda la capacidad de carga indicada.
- **Instalación:** Asegúrese de que la instalación se realice en un área nivelada y bien ventilada para evitar accidentes.
- **Mantenimiento:** Realice inspecciones periódicas para detectar daños o desgaste. No utilice el producto si está dañado.
- **Temperatura:** Mantenga el producto en un ambiente con temperaturas controladas para asegurar un rendimiento óptimo.
- **Electricidad:** Si el producto incluye componentes eléctricos, asegúrese de que todas las conexiones estén debidamente aisladas.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** SBA131313
- **Dimensiones:** 1300 x 1300 x 800 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Capacidad:** 3 cajones para barriles de cerveza
- **Peso:** 150 kg
- **Alimentación:** No aplica
- **Uso:** Interior

### 4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Seleccione un lugar adecuado para la unidad de cajones, asegúrese de que el área esté nivelada y libre de obstrucciones.
2. **Desembalaje:** Retire cuidadosamente el producto del embalaje y verifique que no haya daños visibles.
3. **Montaje:**
  - Coloque las patas en la base de la unidad y asegúrelas con los tornillos proporcionados.
  - Asegúrese de que todos los tornillos estén firmemente ajustados.
4. **Resultados Finales:** Verifique que la unidad esté nivelada antes de introducir barriles o productos.

### 5. Operación

- Para abrir los cajones, tire de la manija. Asegúrese de no sobrecargar los cajones más allá de su capacidad recomendada.
- Mantenga los cajones limpios y secos para garantizar un funcionamiento óptimo.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie regularmente el exterior de la unidad con un paño húmedo y detergente suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Inspeccione las bisagras y cerraduras de los cajones; lubríquelos según sea necesario para un funcionamiento suave.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes.

### 7. Solución de Problemas

- **Cajones difíciles de abrir:** Asegúrese de que no estén sobrecargados y que no haya obstrucciones en el recorrido.
- **Daños visibles:** Si observa cualquier daño estructural, no utilice la unidad hasta que esté reparada.

### 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normas locales de reciclaje y eliminación de residuos. Separar el acero inoxidable de otros materiales al momento de la eliminación.

### 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su confianza en nuestros productos. Esperamos que su experiencia con la Unidad de Cajones para Barra de Cerveza sea excepcional.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit - Unité de tiroirs pour comptoir de bière

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'unité de tiroirs pour comptoir de bière de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une solution de rangement pratique et efficace pour les établissements de restauration. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir le bon fonctionnement et la sécurité de l'appareil.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cet appareil est conçu exclusivement pour le stockage des boissons. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Électrique : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché sur une prise conforme à la tension spécifiée. Évitez d'utiliser une rallonge.
- Ventilation : Laissez un espace adéquat autour de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Surcharge : Ne pas dépasser la capacité de charge maximale indiquée.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne les laissez pas jouer avec les commandes.
- Dommages : Si l'appareil présente des dommages visibles, comme des fils exposés ou des fissures, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement le service après-vente.

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

- Nom du produit : Unité de tiroirs pour comptoir de bière
- Dimensions :
  - Largeur : 1300 mm
  - Profondeur : 1300 mm
  - Hauteur : 850 mm
- Poids : 130 kg
- Matériaux : Acier inoxydable
- Capacité de stockage : Conçu pour contenir jusqu'à 5 fût de bière standard
- Température de fonctionnement : 0°C à 8°C

### 4. Installation et mise en place

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et nivelé pour placer l'unité.
2. Électriques : Connectez l'appareil à une source d'alimentation appropriée.
3. Niveau : Vérifiez et ajustez, si nécessaire, les pieds pour assurer que l'appareil est de niveau.
4. Ventilation : Assurez une circulation d'air adéquate autour de l'appareil.
5. Remplissage : Installez les fût de bière en respectant les indications de poids maximal.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.
- Réglez la température à l'aide du thermostat intégré.
- Surveillez régulièrement la température affichée pour assurer le bon fonctionnement.

### 6. Nettoyage et entretien

1. Nettoyage régulier : Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer les surfaces. Évitez les produits chimiques abrasifs.
2. Fentes et grilles : Nettoyez les grilles de ventilation pour éviter l'accumulation de poussière.
3. Inspection : Contrôlez périodiquement les câbles d'alimentation et les joints pour détecter d'éventuelles usures.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez la connexion électrique.
- Température incorrecte : Assurez-vous que les réglages du thermostat sont corrects et que les portes se ferment correctement.
- Bourdonnement anormal : Vérifiez que rien ne bloque le moteur ou les ventilateurs.

### 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur les déchets électriques et électroniques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions pour votre confiance et espérons que notre produit répondra à vos besoins.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Unità di Cassetti per Contatore della Birra - 3 x 1.3 SBA131313

## 1. Informazioni Generali

L'unità di cassette per il contatore della birra è progettata per fornire un'integrazione efficiente e funzionale nel servizio di birra. Questa unità è realizzata in acciaio inox di alta qualità, garantendo durata e resistenza alla corrosione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo in conformità con le istruzioni fornite.
- Non sovraccaricare l'unità oltre le specifiche indicate.
- Assicurarsi che l'unità sia installata su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Non immergere l'unità in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare solo prodotti di pulizia non abrasivi.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- In caso di guasti o malfunzionamenti, rivolgersi a personale qualificato per la riparazione.
- Non tentare di smontare o mantenere componenti interni senza l'assistenza di un professionista.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SBA131313
- Dimensioni: 1300 mm x 1300 mm x 800 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Capacità: 3 cassette
- Peso: 150 kg
- Colore: Acciaio inox lucido
- Tipo di utilizzo: Commerciale

## 4. Installazione e Setup

1. Scegliere un luogo adeguato e stabile per l'installazione dell'unità.
2. Verificare che ci sia l'accesso all'alimentazione elettrica necessaria.
3. Posizionare l'unità sulla superficie selezionata.
4. Assicurarsi che nessun materiale infiammabile sia nelle vicinanze.
5. Utilizzare il livello per garantire che l'unità sia perfettamente dritta.
6. Fissare eventuali cavi e tubi per prevenire inciampi.
7. Seguire le istruzioni specifiche per il collegamento ai sistemi di somministrazione della birra.

## 5. Funzionamento

- Questo modello è progettato per l'utilizzo di birra a temperatura controllata.
- Utilizzare il pannello di controllo per regolare la temperatura secondo le indicazioni del fornitore di birra.
- Assicurarsi che i cassette siano caricati in modo uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'unità con un panno morbido e detersivi non abrasivi.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi che possano danneggiare la finitura in acciaio inox.
- Controllare periodicamente le guarnizioni dei cassette per eventuali segni di usura e sostituirle se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'unità non si accende.  
Soluzione: Controllare la connessione elettrica e il fusibile.
- Problema: Temperatura della birra non adeguata.  
Soluzione: Verificare le impostazioni di temperatura e la corretta configurazione del sistema.
- Problema: Cassetti bloccati.  
Soluzione: Verificare per eventuali ostruzioni e pulire guide e cerniere.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile dell'unità, smaltire in conformità con le normative locali sui materiali e rifiuti. Si incoraggia il riciclo dei materiali.

## 9. Contatto

Per supporto o informazioni aggiuntive, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania