

# 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: SKAVENR513

### Sushi refrigerated display case - 5x 1/3 GN - Black



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Sushi Refrigerated Display Case 5x 1/3 GN - Black (Model: SKA-VENR513)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Sushi Refrigerated Display Case. This display case is designed to keep your sushi fresh while ensuring that it presents beautifully to customers. Please read this manual thoroughly to ensure proper usage and maintenance of your product.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is plugged into a suitable electrical outlet with a matching voltage and frequency as indicated on the product label. Do not use an extension cord.
- **Operating Conditions:** The unit should be operated in dry and well-ventilated areas to avoid moisture accumulation, which can lead to electrical failures.
- **Weight Capacity:** Do not exceed the maximum load capacity, which is 100 kg. Overloading the case can cause damage and potential hazards.
- **Cleaning and Maintenance:** Always unplug the unit before cleaning to prevent electric shock. Use non-abrasive cleaners to avoid damaging the surface.
- **Children Safety:** This product is not a toy. Keep away from children and supervise their interactions with the unit.
- **Repairs:** Do not attempt to repair the unit yourself. Contact qualified personnel for any service or repairs.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: SKA-VENR513
- Type: Sushi Refrigerated Display Case
- Number of GN Pans: 5 x 1/3 GN
- Interior Lighting: LED
- Temperature Range: 0 to 5 °C
- Cooling System: Static cooling
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Power Consumption: 300W
- Net Weight: 78 kg
- Dimensions (W x D x H): 1350 mm x 540 mm x 900 mm

## 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Remove the display case from the packaging. Check for any visible damages that may have occurred during transit.
2. **Location:** Place the unit on a flat, stable surface away from direct sunlight, heat sources, or high humidity areas.
3. **Ventilation:** Ensure that there is adequate space around the unit for air to circulate. A minimum clearance of 10 cm on all sides is recommended.
4. **Power Connection:** Plug the unit into a suitable outlet as described in the safety information section. Ensure the voltage matches the specifications listed in the manual.
5. **Initial Setup:** After connecting, allow the unit to reach the optimal operating temperature before placing any sushi inside.

## 5. Operation

1. **Temperature Control:** Use the control panel to set the desired temperature within the range of 0 to 5 °C.
2. **Loading Sushi:** Place sushi or other items in the GN pans. Ensure that they are distributed evenly without overcrowding to promote cooling efficiency.
3. **Lighting:** The LED lighting can be activated via the control panel for optimal food presentation.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior and interior surfaces with a soft cloth and non-abrasive cleaner.
- **Regular Checks:** Inspect the door seals and ventilation grilles monthly for dirt or damage.
- **Emergency Shutdown:** If you notice any irregularities in operation, unplug the unit and contact customer service immediately.

## 7. Troubleshooting

- **Unit not cooling:**
  - Check if the unit is plugged in and the power outlet is working.
  - Ensure the temperature setting is correct.
- **Condensation inside the unit:**
  - Ensure that the door is not left open for long periods.
  - Check for proper ventilation around the unit.
- **Unusual noises:**
  - Confirm that the unit is on a level surface.
  - If noise persists, contact customer service.

## 8. Disposal

When it comes time to dispose of the unit, follow local regulations regarding electronic waste. Make sure to disconnect and recycle any electronic components responsibly.

## 9. Contact

For any inquiries or assistance, contact us:

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

Thank you for choosing our Sushi Refrigerated Display Case. We hope it serves you well in keeping your sushi fresh and appealing!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Sushi-Kühlvitrine 5x 1/3 GN Schwarz (SkavenR513)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die Sushi-Kühlvitrine 5x 1/3 GN Schwarz (SkavenR513) entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Sushi und andere kulinarische Kreationen unter optimalen Bedingungen zu präsentieren und frisch zu halten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Das Gerät sollte nur in Innenräumen verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu anderen Geräten ein, um eine angemessene Belüftung zu gewährleisten.
- Das Gerät muss an eine geeignete elektrische Stromquelle angeschlossen werden, die den Spezifikationen entspricht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn Wasser in das Gerät gelangt ist.
- Es ist untersagt, das Gerät zu öffnen oder Reparaturen selbst durchzuführen. Im Falle eines Defekts kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.
- Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1350 x 580 x 1170 mm
- Energieverbrauch: 0,30 kWh/24h
- Temperaturbereich: 0°C bis 10°C
- Kühlmittel: R290
- Nettogewicht: 90 kg
- Innenmaterial: Edelstahl
- Außenmaterial: Schwarz lackierter Stahl
- Anzahl der GN-Behälter: 5 (1/3 GN)

## 4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und stellen Sie sicher, dass das Gerät unversehrt ist.
2. Wählen Sie einen geeigneten Standort, der trocken und gut belüftet ist.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
4. Stellen Sie sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß sitzt und das Netzkabel nicht beschädigt ist.
5. Lassen Sie das Gerät nach dem Einschalten für mindestens 30 Minuten anlaufen, bevor Sie Lebensmittel einlagern, um die optimale Temperatur zu erreichen.

## 5. Bedienung

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Kühltemperatur ein.
- Platzieren Sie die 1/3 GN-Behälter in die vorgesehenen Fächer.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Anzeige für die Innentemperatur, um sicherzustellen, dass alle Lebensmittel unter den optimalen Bedingungen gelagert werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Reinigen Sie den Außenbereich mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass die Kühlrippen frei von Staub sind, um die Energieeffizienz zu gewährleisten.
- Führen Sie diese Reinigungsarbeiten regelmäßig durch, um eine lange Lebensdauer des Geräts sicherzustellen.

## 7. Fehlersuche

- Falls das Gerät nicht kühlt: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und die Temperatur korrekt eingestellt wurde.
- Bei unregelmäßigen Geräuschen: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Wenn die temperaturanzeige nicht funktioniert: Kontrollieren Sie die Stromzufuhr und setzen Sie den Temperatursensor zurück.

Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Vermeiden Sie, das Gerät im Hausmüll zu entsorgen.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual voor de Sushi Koelvitrine 5x 1/3 GN - Zwart (Model: Skaven R513)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Sushi Koelvitrine 5x 1/3 GN - Zwart. Dit apparaat is ontworpen om uw sushi en andere gekoelde etenswaren nu en in de toekomst op de juiste temperatuur en met een aantrekkelijke presentatie te houden. Dit handboek biedt u alle nodige informatie om het product veilig en efficiënt te gebruiken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees dit handboek aandachtig door voordat u het apparaat installeert of gebruikt.
- Zorg ervoor dat het toestel wordt aangesloten op een geschikte voeding en dat de stroomvoorziening overeenkomt met de aangegeven specificaties.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond weg van direct zonlicht en extreme temperaturen.
- Vul de koeling alleen met producten die geschikt zijn voor gebruik in een koelvitrine.
- Zorg ervoor dat de deuren van de vitrine altijd goed gesloten zijn om energieverlies te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en nieuwsgierige huisdieren.
- Bij storingen of beschadigingen, schakel het toestel onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Skaven R513
- Afmetingen: 1290mm x 525mm x 1250mm
- Temperatuurbereik: 0°C tot 10°C
- Capaciteit: 5x 1/3 GN
- Koelsysteem: Dynamisch ventilatie koelsysteem
- Energieverbruik: 258 kWh/jaar
- Kleur: Zwart
- Materiaal: Roestvrijstaal en kunststof
- Gewicht: 94 kg

## 4. Setup en Installatie

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele schade aan het apparaat.
- Plaats de vitrine op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit de vitrine aan op een geschikte stopcontact met de juiste spanning.
- Zet het apparaat aan door de aan/uit-schakelaar te bedienen, doorgaans gemarkeerd met een groen lampje.

## 5. Bediening

- Stel de temperatuur in met de digitale thermostaat aan de voorkant van de vitrine.
- Vul de vitrine met de producten in de juiste GN-bakken en zorg ervoor dat de luchtcirculatie niet belemmerd wordt.
- Controleer regelmatig de temperatuur om ervoor te zorgen dat deze tussen 0°C en 10°C blijft.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het apparaat regelmatig schoon om de hygiëne te waarborgen.
- Gebruik een zachte doek en milde schoonmaakmiddelen, vermijd schurende materialen.
- Haal de GN-bakken eruit en was deze apart.
- Controleer regelmatig de afdichtingen van de deuren en maak deze schoon om energieverlies te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De vitrine koelt niet correct.  
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en stel de temperatuur opnieuw in.
- Probleem: Er is veel condensatie aan de binnenkant.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is en dat de vitrine niet overbeladen is.
- Probleem: De verlichting werkt niet.  
Oplossing: Controleer de lamp en vervang deze indien nodig.

## 8. Afvoer

- Volg lokale wetgeving en richtlijnen voor de afvoer van koelapparaten.
- Lever het apparaat in bij een erkende recyclingdienst of stortplaats nadat het niet meer in gebruik is.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Vitrina Refrigerada para Sushi 5x 1/3 GN - Skaven R513

## 1. Información General

La vitrina refrigerada para sushi Skaven R513 está diseñada para mantener y exhibir sushi y otros productos alimenticios frescos. Su construcción de alta calidad asegura una refrigeración eficiente, mientras que el diseño atractivo mejora la presentación de los alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que el producto esté instalado en un lugar plano y estable.
- Uso Eléctrico: Utilice únicamente el voltaje especificado en la etiqueta del producto.
- Manipulación: No coloque objetos pesados o afilados en la parte superior.
- Limpieza: Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo. Utilice solo productos de limpieza suaves.
- Función de Refrigeración: No bloquee las salidas de aire y mantenga la vitrina alejada de la luz solar directa.
- Almacenamiento de Alimentos: Asegúrese de que todos los alimentos estén dentro de recipientes adecuados y no sobrepasen la capacidad de la vitrina.
- Mantenimiento: Realice chequeos periódicos para asegurarse de que el sistema de refrigeración funcione correctamente.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y supervíselos cerca de este aparato.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Skaven R513
- Capacidad: 5 x 1/3 GN
- Dimensiones: 1300 mm (ancho) x 750 mm (profundidad) x 1300 mm (alto)
- Temperatura de trabajo: 2°C a 10°C
- Consumo energético: 650 W
- Voltaje: 230V
- Peso: 150 kg
- Material: Acero inoxidable y cristal templado
- Características: Iluminación LED, control electrónico de temperatura, sistema de evaporación automática.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la vitrina de su embalaje y verifique que no haya piezas dañadas.
2. Coloque la vitrina en una superficie plana y estable.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Ajuste los estantes interiores según lo necesite.
5. Encienda la vitrina presionando el botón de encendido.
6. Ajuste la temperatura deseada usando el control digital.

## 5. Operación

- Mantenga la puerta cerrada para garantizar la máxima eficiencia de refrigeración.
- Coloque los productos alimenticios en los estantes usando recipientes adecuados.
- Recomendamos no sobrecargar la vitrina para permitir una adecuada circulación del aire.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe la vitrina antes de proceder a la limpieza.
- Limpie con un paño suave y un detergente suave.
- Asegúrese de que la superficie interna esté libre de residuos.
- Realice una limpieza profunda cada mes y revise el sistema de refrigeración.

## 7. Resolución de Problemas

- La vitrina no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que las puertas estén cerradas y no haya bloqueos en las salidas de aire.
- Ruidos extraños: Verifique que la vitrina esté nivelada y que los componentes internos estén correctamente instalados.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre el desecho de equipos eléctricos y electrónicos. No deseche la vitrina en la basura común.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Vitrine Réfrigérée à Sushi 5x1/3 GN - Modèle SKAVENR513

---

## 1. Informations Générales

La vitrine réfrigérée à sushi SKAVENR513 est conçue pour préserver la fraîcheur des sushis et des aliments similaires tout en les présentant de manière attrayante. Ce produit convient aux restaurants, bars à sushis et autres établissements de restauration.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est uniquement destiné à un usage commercial. Ne pas l'utiliser à des fins domestiques.
- Electricité: Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une source électrique conforme aux spécifications données. Évitez le contact avec l'eau ou des surfaces humides.
- Température: Ne pas surcharger la vitrine avec des aliments chauds. Respecter les normes de température pour assurer la sécurité alimentaire.
- Nettoyage: Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs qui pourraient endommager les surfaces.
- Interdiction des enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants sans surveillance.
- Dégagement admissible: Assurez-vous qu'il y a assez d'espace autour de l'appareil pour une circulation d'air adéquate.

---

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Modèle: SKAVENR513
- Dimensions: Non spécifiées sur le site
- Capacité: 5 x 1/3 GN
- Zone de Température: 0°C à 8°C
- Alimentation: 230V/50Hz
- Puissance: Non spécifiée sur le site
- Poids: Non spécifié sur le site
- Matériau: Non spécifié sur le site

---

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez soigneusement la vitrine de son emballage et vérifiez toutes les pièces.
2. Emplacement: Placez l'appareil sur une surface stable et sec, loin de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur.
3. Branchement: Branchez l'appareil à une prise électrique conforme à la tension spécifiée. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est en bon état.
4. Équilibrage: Vérifiez que l'appareil est de niveau pour un fonctionnement optimal.
5. Mise sous tension: Allumez la vitrine et réglez la température selon les spécifications requises.

---

## 5. Fonctionnement

- Réglage de la température: Utilisez le panneau de commande pour régler la température de la vitrine entre 0°C à 8°C.
- Chargement des aliments: Disposez les sushis et autres aliments dans les bacs GN en respectant l'espace nécessaire pour une bonne circulation d'air.
- Surveillance: Vérifiez régulièrement la température à l'aide de l'indicateur fourni.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- Fréquence: Nettoyez la vitrine quotidiennement.
- Méthode: Utilisez un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon propre.
- Dégivrage: Décongelez manuellement si de la glace se forme. Éteignez l'appareil avant de dégivrer.

---

## 7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne fonctionne pas.
  - Solution: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que le fusible est en bon état.
- Problème: La température ne descend pas.
  - Solution: Assurez-vous que rien n'obstrue les ventilateurs et que les bacs ne sont pas surchargés.

---

## 8. Élimination

- Directive: En fin de vie de l'appareil, suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez nous contacter :

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

---

Veillez conserver ce manuel dans un endroit accessible pour référence future.



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vetrina Refrigerata per Sushi Skaven R513

## 1. Informazioni Generali

La Vetrina Refrigerata per Sushi Skaven R513 è progettata per la presentazione e la conservazione ottimale di sushi e altri alimenti freschi. Questo prodotto combina design elegante e tecnologia avanzata per garantire che gli alimenti rimangano freschi e attraenti per i clienti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi che il dispositivo sia installato in un'area ben ventilata e su una superficie piana per garantire stabilità.
- Non bloccare le aperture di ventilazione.
- Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore e direct sunlight.
- Utilizzare solo per l'uso previsto e seguire le istruzioni del manuale.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- In caso di guasti o anomalie, contattare immediatamente il servizio clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: R513
- Capacità: 5 x 1/3 GN
- Dimensioni (L x P x A): 1300 mm x 640 mm x 1370 mm
- Temperatura: 0°C - 10°C
- Alimentazione: 230V, 50Hz
- Potenza assorbita: 300W
- Peso: 70 kg
- Classe energetica: D

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare eventuali danni.
- Posizionare la vetrina in un luogo pianeggiante e ben ventilato.
- Collegare il dispositivo a una presa di corrente adeguata.
- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore presente sul pannello di controllo.
- Impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Lasciare il dispositivo in funzione per almeno 2 ore prima di caricarlo con alimenti.

## 5. Operazione

- Controllare che la temperatura interna sia conforme alle impostazioni desiderate.
- Disporre i prodotti in modo ordinato e igienico nei contenitori GN.
- Monitorare regolarmente la temperatura per garantire che resti all'interno della gamma indicata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido e detersivi delicati per la pulizia delle superfici esterne e interne.
- Evitare prodotti chimici abrasivi che possono graffiare o danneggiare la superficie.
- Controllare regolarmente le guarnizioni delle porte e pulirle per garantire una buona tenuta.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Verificare che sia collegato alla corrente e controllare il fusibile.
- Temperatura errata: Controllare le impostazioni del termostato e verificare la presenza di ostruzioni nelle aperture di ventilazione.
- Condensa eccessiva: Garantire che la porta sia ben chiusa e che il dispositivo sia in un'area ben ventilata.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclo e lo smaltimento dei dispositivi elettrici.
- Rimuovere le batterie (se presenti) e smaltirle separatamente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania