

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: SKAVENR613

Sushi refrigerated display case - 6x 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 6x 1/3 GN - Black (Skavenr613)

General Information

The Sushi Refrigerated Display Case 6x 1/3 GN is specifically designed for the display and preservation of sushi and other perishable items. It offers an optimal balance of aesthetics and functionality, ensuring that products remain fresh while drawing customers' attention.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the product is plugged into a compatible electrical outlet. The display case operates at a voltage of 220-240V.
- **Temperature Safety:** Maintain the internal temperature within the specified range to ensure food safety. The unit is designed to operate effectively at temperatures of 0°C to 4°C.
- **Proper Loading:** Do not overload the display case as this could impede airflow and adversely affect performance.
- **Preventing Damage:** Avoid using sharp objects that could scratch or damage the glass surfaces. Clean with soft cloths only.
- **Moisture Control:** Regularly check and ensure proper drainage to prevent moisture buildup, which could lead to electrical hazards.

Product Overview and Specifications

- **Model:** Skavenr613
- **Capacity:** 6 x 1/3 GN pans
- **Temperature Range:** 0°C to 4°C
- **Voltage:** 220-240V, 50Hz
- **Dimensions:** (W x D x H) 1570 x 370 x 1100 mm
- **Power Consumption:** 210W
- **Weight:** 100 kg
- **Construction:** Stainless steel and glass with a black finish
- **Features:** LED lighting for enhanced product visibility, adjustable shelving, and easy-access rear service door.

Setup and Installation

1. **Location:** Position the display case on a stable and level surface away from direct sunlight and heat sources.
2. **Electrical Connection:** Plug the unit into a socket that meets the specified voltage requirements (220-240V). Make sure the outlet is easily accessible for maintenance.
3. **Temperature Settings:** Set the desired temperature. Allow the unit to stabilize for a few hours before loading products.
4. **Shelf Arrangement:** Install the adjustable shelves according to your display needs. Ensure they are securely locked in place.

Operation

- Turn on the unit using the main power switch.
- Use the control panel to set the desired temperature.
- Load 1/3 GN pans with the desired sushi or perishable items, ensuring that airflow is not obstructed.
- Regularly monitor temperature indicators to maintain food safety standards.

Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent. For the interior, remove GN pans and clean with a food-safe cleaner.
- **Weekly Maintenance:** Check the drainage outlet for blockages. Clean the condenser coils to ensure efficient operation.
- **Monthly Inspection:** Inspect seals and gaskets for wear and tear. Replace if necessary.

Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check if the unit is plugged in. Ensure that temperature settings are correct and that airflow is not obstructed.
- **Water Accumulation:** Inspect drainage for blockages. Ensure that the unit is level.
- **Noise Issues:** Check for loose parts or items that may be vibrating against the unit.

Disposal

When the unit reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations regarding electronic and refrigeration equipment. Remove and recycle components where possible.

Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Sushi-Kühlvitrine SKAVENR613

1. Allgemeine Informationen

Die Sushi-Kühlvitrine SKAVENR613 ist eine hochmoderne Anzeigevitrine, die speziell für die Aufbewahrung und Präsentation von Sushi und anderen empfindlichen Lebensmitteln entwickelt wurde. Sie sorgt für eine optimale Temperaturkontrolle und stellt sicher, dass Ihre Produkte frisch und ansprechend präsentiert werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Vitrine an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist, die den technischen Anforderungen entspricht. Verwenden Sie keine beschädigten Kabel oder Stecker.
- Wassertropfen: Vermeiden Sie es, Wasser auf elektrische Teile oder Bedienelemente zu spritzen.
- Temperaturkontrolle: Überwachen Sie regelmäßig die Innentemperatur der Vitrine, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
- Luftzirkulation: Stellen Sie sicher, dass die Vitrine nicht blockiert ist, um die Luftzirkulation nicht zu behindern.
- Reinigung: Vor der Reinigung unbedingt den Stecker ziehen. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Korrekte Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck nutzen. Halten Sie Kinder von der Vitrine fern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SKAVENR613
- Kapazität: 6x 1/3 GN
- Farbe: Schwarz
- Abmessungen: 1350 mm (B) x 430 mm (T) x 390 mm (H)
- Temperaturbereich: 0 bis +10°C
- Energieverbrauch: 220-240V, 50Hz, 200W
- Material: Sicherheitsglas, Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Stellen Sie die Vitrine auf eine stabile, trockene Oberfläche. Der Standort sollte näher an einer Steckdose sein.
2. Belüftung sicherstellen: Lassen Sie genügend Platz um die Vitrine für die Luftzirkulation.
3. Anschluss: Stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose.
4. Temperatur einstellen: Schalten Sie die Vitrine ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur mittels des Bedienfeldes ein.
5. Warten vor dem Gebrauch: Lassen Sie die Vitrine mindestens 1 Stunde stehen, bevor Sie mit der Befüllung beginnen, um die Temperatur zu stabilisieren.

5. Betrieb

- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und stellen Sie sicher, dass die Kühlung effektiv ist.
- Legen Sie die Lebensmittel in die vorgesehenen GN-Behälter. Achten Sie darauf, dass diese korrekt in die Halterungen eingesetzt sind.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie die Vitrine vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Seife, um die Innen- und Außenseiten zu reinigen.
- Achten Sie darauf, alle Teile gut abzutrocknen, bevor Sie die Vitrine wieder in Betrieb nehmen.

7. Fehlersuche

- Vitrine kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob die Vitrine an die Stromversorgung angeschlossen ist und die Temperatur richtig eingestellt ist.
- Temperatur zu hoch: Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation nicht blockiert ist.
- Geräusche: Überprüfen Sie, ob die Vitrine auf einer stabilen Fläche steht und ob alle Komponenten richtig montiert sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Trennen Sie elektrische Komponenten und Kunststoffteile, um eine umweltgerechte Entsorgung zu gewährleisten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Sushi Koel Etalagekast 6x 1/3 GN - Zwart (Skavenr613)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Sushi Koel Etalagekast 6x 1/3 GN - Zwart. Dit product is ontworpen voor het efficiënt presenteren en bewaren van sushi en andere gekoelde gerechten. Het biedt een optimale temperatuurcontrole en een aantrekkelijk design voor uw horecagelegenheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat die de ventilatieopeningen blokkeren.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadiging of defecten. Neem contact op met de klantenservice.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Blijf uit de buurt van randen en scherpe hoeken om letsel te voorkomen bij het in- en uitladen van producten.
- Controleer regelmatig de stroomsnoeren en connecties op slijtage of schade.
- Dit product is voorzien van een veiligheidsvoorziening; verwijder deze niet.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Skavenr613
- Afmetingen (HxBxD): 1310 x 1040 x 450 mm
- Geschikt voor: 6x 1/3 GN bakken
- Temperatuurbereik: 2°C tot 8°C
- Energieverbruik: 640 kWh/jaar
- Koelsysteem: Ventilatorcooling
- Gewicht: 80 kg
- Kleur: Zwart

4. Installatie en Setup

- Plaats de koel etalagekast op een stevige, vlakke vloer en zorg voor voldoende ventilatie aan de achterkant en zijkanten.
- Sluit het apparaat aan op een geaarde stopcontact met de juiste spanning en stroomsterkte.
- Zorg ervoor dat de voedingsbron niet bezet is door andere apparaten om overbelasting te voorkomen.
- Vul de GN-bakken met producten zoals sushi en leg de bakken respectievelijk in de etalagekast.
- Zet de thermostaat aan om het apparaat op de juiste temperatuur in te stellen.

5. Bedieningsinstructies

- Zet de kast aan via de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Controleer regelmatig de temperatuur met een thermometer voor een optimale productbewaring.
- Na gebruik, zet de kast uit en ontkoppel deze van de stroomvoorziening.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het oppervlak van de koel etalagekast regelmatig schoon met een vochtige doek en een milde reiniger.
- Verwijder voedselresten en morsen onmiddellijk om bacteriegroei te voorkomen.
- Controleer regelmatig de interne situatie en reinig indien nodig met warme zeepsop.
- Vergeet niet de condensaatbak te legen en schoon te maken.
- Laat periodiek een professionele inspectie uitvoeren voor onderhoud en veiligheid.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De kast koelt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat is ingeschakeld en de thermostaat correct is ingesteld.
- Probleem: Er is veel condensatie aan de binnenzijde.
Oplossing: Controleer de deur om te zien of deze goed sluit.
- Probleem: Ongewone geluiden of vreemde geuren.
Oplossing: Zet het apparaat uit en neem contact op met de klantenservice voor inspectie.

8. Weggoien

- Dit product moet op de juiste wijze worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving voor afvalbeheer.
- Lever het apparaat in bij een gespecialiseerd bedrijf voor elektronische afvalverwerking of recycling.

9. Contact

Voor vragen of assistentie kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Vitrina Refrigerada para Sushi - Modelo Skavenr613

1. Información General

La vitrina refrigerada para sushi Skavenr613 está diseñada para la presentación y conservación óptima de sushi y otros alimentos frescos. Este producto combina funcionalidad y estilo, asegurando que sus productos se mantengan frescos y a la temperatura adecuada durante la exhibición.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta vitrina está destinada únicamente para uso comercial en la exhibición de alimentos. No la utilice para otros fines.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por personal calificado y que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación adecuada.
- Congelación: Evite colocar alimentos calientes dentro de la vitrina para no comprometer su funcionamiento.
- Humedad: Mantenga la vitrina alejada de fuentes de agua para evitar el riesgo eléctrico.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular de acuerdo con las instrucciones del fabricante para evitar fallas en el equipo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Skavenr613
- Dimensiones Exteriores: 1100 x 480 x 1200 mm
- Dimensiones del área de exposición: 6 x 1/3 GN
- Capacidad: 6 bandejas
- Rango de temperatura: 0°C a +10°C
- Tipo de refrigeración: Refrigeración estática
- Material de construcción: Acero inoxidable y vidrio temperado
- Color: Negro
- Consumo de energía: 200 W
- Tipo de refrigerante: R290

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembale la vitrina y verifique que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Coloque la vitrina sobre una superficie plana y estable.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Ajuste la temperatura del termostato según la necesidad y espere a que alcance la temperatura adecuada antes de cargarla con alimentos.
- Paso 5: Coloque las bandejas GN en la vitrina de acuerdo con su disposición deseada.

5. Operación

- Encienda la vitrina utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura utilizando el termostato hasta que alcance el rango deseado.
- Coloque los alimentos en las bandejas de exhibición.
- Asegúrese de que el espacio no esté sobrecargado para una óptima circulación del aire frío.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la parte exterior con un paño suave y húmedo.
- Para el interior, retire las bandejas y limpie con un detergente suave y agua.
- No use productos químicos agresivos ni abrasivos.
- Realice una limpieza regular de las bobinas de condensación cada seis meses.

7. Solución de Problemas

- La vitrina no enciende: Verifique la conexión a la fuente de alimentación.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Ruidos extraños: Compruebe si hay objetos bloqueando el ventilador y asegúrese de que esté nivelada.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deshágase de la vitrina de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de equipos eléctricos. Asegúrese de quitar el refrigerante de forma segura y responsable.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour vitrine réfrigérée à sushi Skaven R613

1. Informations générales

La vitrine réfrigérée à sushi Skaven R613 est conçue pour la présentation et la conservation optimale des sushis dans les environnements de vente au détail. Grâce à son design élégant et à sa technologie de réfrigération avancée, ce produit est idéal pour les restaurants, les supermarchés et autres établissements alimentaires.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ne pas utiliser cet appareil pour des applications autres que celles prévues.
- Installation: Installer uniquement par un professionnel qualifié. Vérifiez que l'appareil soit correctement raccordé au circuit électrique.
- Ventilation: Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace autour de l'appareil pour une ventilation adéquate.
- Électricité: Ne pas toucher l'appareil avec des mains mouillées. Évitez d'utiliser des rallonges non adaptées.
- Maintenance: Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer le nettoyage ou une maintenance.
- Produits comestibles: Ne pas stocker d'aliments périmés ou non conformes aux normes de sécurité alimentaire.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: Skaven R613
- Capacité: 6 x 1/3 GN
- Température de fonctionnement: 0°C à 10°C
- Puissance: 200 W
- Dimensions: 1350 x 600 x 900 mm
- Poids: 70 kg
- Source d'alimentation: 230V, 50Hz

4. Configuration et installation

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable, plat et bien ventilé, loin de la chaleur.
2. Branchement: Branchez l'appareil à une prise conforme, en vous assurant que le circuit électrique est adéquat.
3. Niveau de l'appareil: Utilisez un niveau à bulle pour vérifier l'aplomb de l'appareil. Ajustez les pieds si nécessaire.
4. Démarrage: Allumez l'appareil et réglez la température souhaitée en suivant le guide d'opération.

5. Fonctionnement

- Accédez au panneau de commande pour régler la température.
- Remplissez les bacs GN avec les produits alimentaires.
- Vérifiez régulièrement la température pour assurer la sécurité alimentaire.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage: Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et un détergent doux. Évitez les produits abrasifs.
- Dégivrage: Décongelez l'appareil si vous constatez une accumulation de givre.
- Entretien régulier: Vérifiez les joints d'étanchéité et le bon fonctionnement du ventilateur.

7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne s'allume pas.
 - Solution: Vérifiez la connexion électrique et le fusible.
- Problème: Température insuffisante.
 - Solution: Assurez-vous que les bacs ne sont pas trop pleins et qu'il y a une circulation d'air suffisante.
- Problème: Bruit excessif.
 - Solution: Vérifiez si l'appareil est niveau et si rien n'entrave le ventilateur.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Contactez votre centre de recyclage local pour vous débarrasser de l'appareil conformément aux réglementations en vigueur sur les appareils électroniques.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vetrina Refrigerata per Sushi Skaven R613

1. Informazioni Generali

La Vetrina Refrigerata per Sushi Skaven R613 è progettata per la presentazione e la conservazione sicura di sushi e altri alimenti freschi. Questo prodotto combina un design elegante con funzionalità elevate, ideale per ristoranti, bar e buffet.

2. Informazioni di Sicurezza

- Non utilizzare la vetrina se è danneggiata o presenta segni di usura.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una fonte di alimentazione stabile e adatta.
- Evitare di esporre il prodotto a temperature estreme o a umidità elevata.
- Non bloccare le aperture di ventilazione della vetrina per garantire un corretto funzionamento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
- In caso di malfunzionamento, scollegare il dispositivo e contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Skaven R613
- Dimensioni: 1750 x 510 x 900 mm
- Capacità: 6 x GN 1/3
- Temperatura di esercizio: +2°C a +8°C
- Consumo energetico: 170 W
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz
- Peso: 90 kg
- Tipo di refrigerazione: Statico
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un luogo adeguato che sia asciutto e ben ventilato.
2. Posizionare la vetrina su una superficie piana e stabile.
3. Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nel manuale.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
5. Accendere la vetrina premendo l'apposito pulsante di accensione.
6. Attendere che la temperatura interna raggiunga il valore desiderato prima di inserire cibi.

5. Funzionamento

- Regolare la temperatura utilizzando il pannello di controllo.
- Monitorare costantemente la temperatura interna per garantire che rimanga all'interno della gamma di sicurezza.
- Evitare di aprire frequentemente il coperchio per mantenere la temperatura costante.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la vetrina dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e un detergente neutro per pulire le superfici esterne.
- Non usare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Pulire regolarmente il vano interno per prevenire la formazione di batteri.
- Controllare e pulire le aperture di ventilazione se bloccate.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la vetrina non si accende, verificare il cavo di alimentazione e la presa.
- Se la temperatura non scende, controllare che non ci siano ostruzioni nelle aperture di ventilazione.
- Se il dispositivo emette rumori insoliti, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Per lo smaltimento della vetrina, seguire le normative locali sui rifiuti elettrici ed elettronici. Non abbandonare il prodotto nell'ambiente, ma rivolgeti a un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania