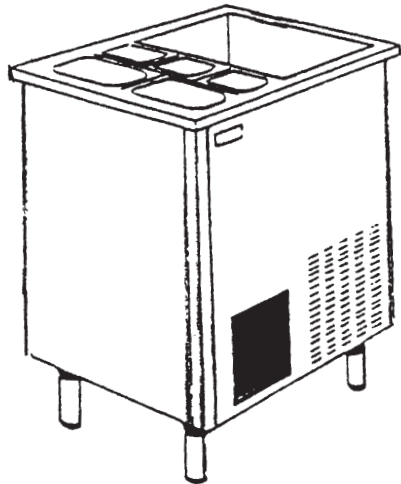
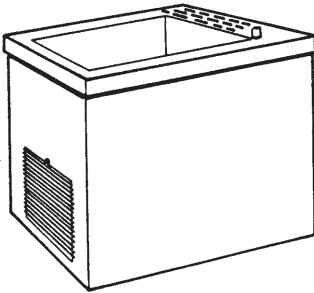
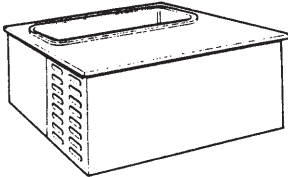
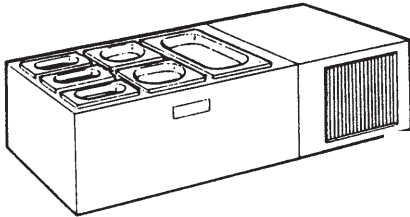


Gebruiksaanwijzing Flessen- en Gastrokoelers
Gebrauchsanweisung Getränke- und Gastrokühler
User manual Counter coolers Freezers
Mode d'emploi Refroidisseur Gastro



TYPES:

**GASTRO
VK
SALAD**

editie 10015794



000030038

NL	Nederlands	4.
D	Deutsch	8.
UK	English	20.
F	Français	24.

Gastro 16/1 (Gastro 1/1)

Opbouw koeler uitgevoerd in geschuurd chroomstaal. Instelbare thermostaat, temperatuurbereik: bij flessen: $+0^{\circ} / -15^{\circ}\text{C}$, bij Gastrobakken: $+5^{\circ} / -10^{\circ}\text{C}$ bij een omgevingstemperatuur van $+25^{\circ}\text{C}$. Geschikt voor de opslag van 15 flessen of 1 x GN 1/1 x 200 mm Gastrobakken. Kan in werkbank verzonken worden. Koelmiddel R134a.

VK-Unit

Koeler uitgevoerd in geschuurd chroomstaal. Instelbare thermostaat, temperatuurbereik: $+0^{\circ} / -15^{\circ}\text{C}$ bij een omgevingstemperatuur van $+25^{\circ}\text{C}$. Geschikt voor de opslag van 10 flessen. Kan in werkbank verzonken worden. Koelmiddel R134a.

VK20/20R

Speciaal voor inbouw in werkblad. Bovenblad koeler uitgevoerd in geschuurd chroomstaal. Instelbare thermostaat, temperatuurbereik: $+0 / +10^{\circ}\text{C}$ bij een omgevingstemperatuur van $+25^{\circ}\text{C}$. Geschikt voor de opslag van 12 flessen. Koelmiddel: R134a.

VK 20/20F

Speciaal voor inbouw in werkblad. Bovenblad vriezer uitgevoerd in geschuurd chroomstaal. Instelbare thermostaat, temperatuurbereik: $+0^{\circ} / -15^{\circ}\text{C}$ bij een omgevingstemperatuur van $+25^{\circ}\text{C}$. Geschikt voor de opslag van 12 flessen. Koelmiddel R134a.

Salad 20/2

Koeler uitgevoerd in geschuurd chroomstaal. Instelbare thermostaat, temperatuurbereik bij flessen: $+3^{\circ}\text{C} / -12^{\circ}\text{C}$ en bij gastrobakken: $+8^{\circ}\text{C} / -7^{\circ}\text{C}$ bij een omgevingstemperatuur van $+25^{\circ}\text{C}$. Geschikt voor de opslag van 35 flessen of 2 x GN 1/1 x 200 mm. Koelmiddel R134a. Koelmeubel is voorzien van 4 verstelbare poten.

Afmetingen

Model	Buitenmaten (BxDxH)	Binnenmaten (BxDxH)	Inhoud
Gastro 16/1	850 x 380 x 240 mm	505 x 305 x 220 mm	15 x 1 L
VK-Unit	510 x 425 x 250 mm	450 x 200 x 200 mm	10 x 1 L
VK 20/20	501 x 373 x 475 mm	350 x 265 x 230 mm	12 x 1 L
Salad 20/2	760 x 642 x 871/886 mm	628 x 510 x 205 mm	35 x 1 L (2 x GN 1/1 x 200 mm)

Installatie instructies

De koeler niet in direct zonlicht plaatsen!

1. De koeler dient waterpas geplaatst te worden.
2. Na het installeren van de koeler dient men ongeveer 2 uur te wachten met aansluiting op het electriciteitsnet. Dit omdat de olie van de compressor tijdens het transport mogelijk in de koelleiding is gestroomd en derhalve enige tijd nodig heeft om terug te vloeien.
3. Elektrische aansluitwaarde: 220 V - 240 V / 50 Hz. Denk aan aarding.
4. Houd u er rekening mee dat de condensor lucht aan moet kunnen zuigen om een optimale koelcapaciteit te kunnen bereiken. U dient daarom voldoende ruimte vrij te laten rondom de ventilatieroosters (dit geldt ook bij inbouw).

Indien beluchtings sleuven geheel of gedeeltelijk worden afgedekt vervalt de garantie op het product. Vrije luchtaanzuiging en lucht afblazen is essentieel voor het koelvermogen en de levensduur.

5. Gastro 16/1 en salad 20/2: Verwijder 1 x per maand het stof en het vuil dat de condensor heeft aangezogen met behulp van een stofzuiger of perslucht. VK-Unit en VK 20/20: Onderhoudsvrije condensor.

6. De temperatuur wordt met behulp van een thermostaat geregeld.
Met behulp van de thermostaatknop kan de temperatuur naderhand worden bijgesteld.
7. Het bereiken van de ideale koeltemperatuur is afhankelijk van de hoeveelheid en de temperatuur van de te koelen producten.
De koeltemperatuur is ook afhankelijk van de omgevingstemperatuur.

Algemeen

Bij alle handelingen in machineruimte en/of aan elektrische delen: eerst stekker uit stopcontact nemen!

In de machineruimte kunnen scherpe delen voorkomen.

Grote voorzichtigheid is geboden indien u handelingen in de machineruimte wilt verrichten. In de machineruimte kunnen diverse onderdelen zeer warm zijn (90°C).

Overtuig u ervan dat alle onderdelen voldoende afgekoeld zijn alvorens u handelingen in de machineruimte verricht.

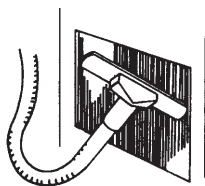
Eventueel verwijderde roosters en/of andere onderdelen dienen te allen tijde op dezelfde manier terug geplaatst te worden.

Reinigingsvoorschriften

U dient de koeler te reinigen met een zachte, vochtige doek (niet te veel water). Gebruik alleen milde reinigingsmiddelen.

Nooit een schuurmiddel of een bleekmiddel.

Gastro 16/1 en salad 20/2: Verwijder 1 x per maand het stof en het vuil dat de condensor heeft aangezogen met behulp van een stofzuiger of perslucht.



NOODSTOP

Stekker uit stopcontact nemen

Storingslijst

Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact bij het uitvoeren van reparaties!

Storing: Temperatuur is te hoog terwijl thermostaat goed is ingesteld

Oorzaak:

- a. De koeler krijgt geen stroom
- b. De koeler is overbelast
- c. De thermostaat is defect
- d. De compressor is defect
- e. De beluchtings sleuven zijn afgedekt
- f. De condensor is sterk vervuild (Gastro 16/1 of Salad 20/2)

Oplossing:

- a. Controleer/repareer de stroomvoorziening
- b. Belasting verminderen
- c. Waarschuw de Gamko servicedienst
- d. Waarschuw de Gamko servicedienst
- e. Maak de beluchtings sleuven vrij
- f. Reinig de condensor (Gastro 16/1 of Salad 20/2)

Storing: Temperatuur is te laag bij juist ingestelde thermostaat

Oorzaak: Thermostaat is defect

Oplossing: Waarschuw de Gamko servicedienst

Gastro 16/1 (BK 81)

Tischgerät mit stiller Kühlung, steckerfertig.

Für Getränke und Salate. Temperaturbereich bei Flaschen: +0°C / -15°C und bei Gastroblechen: +5°C / -10°C bei Umgebungstemperatur + 25°C.

Kann in Ihrem Schanktisch eingebaut werden. Außengehäuse

Chromstahl. Kühlwanne CNS. Kältemittel: R134a.

VK-Unit (FK 10/1)

Flaschenkühler mit stiller Kühlung, steckerfertig. Geeignet für 10

Getränkeflaschen. Kompaktes, verschiebbares Modell. Temperatur einstellbar von +0°C bis -15°C bei Umgebungstemperatur + 25°C. Kann

in Ihrem Schanktisch eingebaut werden. Außengehäuse Chromstahl.

Kühlwanne CNS. Kältemittel: R134a.

VK20/20R (FK 13/1)

Für Einbau im Schranktisch. Flaschenkühler mit stiller Kühlung, steckerfertig. Geeignet für 12 Getränkeflaschen. Kompaktes, verschiebbares

Modell. Temperatur einstellbar von 0°C bis +10°C bei Umgebungstemperatur +25°C. Kühlwanne CNS. Kältemittel: R134a.

VK20/20F (FK 12/1)

Für Einbau im Schanktisch. Flaschentiefkühler mit stiller Kühlung, steckerfertig. Geeignet für 12 Getränkeflaschen. Kompaktes, verschiebbares

Modell. Temperatur einstellbar von +0°C bis -15°C bei Umgebungstemperatur + 25°C. Kühlwanne CNS. Kältemittel: R134a.

Salad 20/2 (Gastro 2/1)

Kühler mit stiller Kühlung, steckerfertig. Geeignet für 35 Flaschen oder 2 x GN1/1 x 200 mm. Temperaturbereich bei Flaschen: +3°C / -12°C und bei

Gastroblechen: +8°C / -7°C bei Umgebungstemperatur +25°C. Kühlwanne CNS. Kältemittel: R134a. Serienmäßig mit 4 Füße höhenverstellbar.

Abmessungen

Modell	Maße Außen (BxTxH)	Nutzmaße (BxTxH)	Inhalt
Gastro 16/1	850 x 380 x 240 mm	505 x 305 x 220 mm	15 x 1 L
VK-Unit	510 x 425 x 250 mm	450 x 200 x 200 mm	10 x 1 L
VK 20/20	501 x 373 x 475 mm	350 x 265 x 230 mm	12 x 1 L
Salad 20/2	760 x 642 x 871/886 mm	628 x 510 x 205 mm	35 x 1 L (2 x GN 1/1 x 200 mm)

Installation

Den Kühler nicht in die Sonne stellen!

1. Der Kühler soll waagrecht aufgestellt werden.
2. Nach der Installation des Kühlers sollte mit der Inbetriebnahme ungefähr 2 Stunden gewartet werden, damit sich das Kompressoröl sowie das Kältemittel sammeln kann und somit Schäden vermieden werden.
3. Elektrische Anschlußwerte: 220V-240V / 50 Hz.
Denken Sie an Erdung.
4. Beachten Sie, daß der Kondensator Luft ansaugen muß, um eine optimale Kühlkapazität zu erreichen. Dazu müssen genügend große Entlüftungsöffnungen vorgesehen werden (auch für den versenkbaren Einbau).

Die Garantie erlischt, wenn die Belüftung des Gerätes, bzw. des Kälteaggregates teilweise oder ganz behindert wird (Verschmutzung des Kondensators, Handtücher ect.) Eine uneingeschränkte Luftzirkulation ist unbedingt notwendig, um eine optimale Kälteleistung und eine lange Lebensdauer der Kältemaschine zu sichern.

5. Gastro 16/1 und Salad 20/2: Regelmäßig (mindestens 1 x monatlich)

soll der Kondensator mittels eines Staubsaugers oder Preßluft gesäubert werden, um den angesaugten Staub und Schmutz zu entfernen.
VK und VK 20/20: Wartungsfreier Kondensator.

6. Die Temperatur wird mit Hilfe eines Thermostates geregelt.
Eine Nachregulierung kann mit dem Thermostatknopf erfolgen.
7. Das Erreichen der optimalen Kühltemperatur ist abhängig von der Menge und Temperatur des zu kühlenden Gutes und der Umgebungstemperatur.

Allgemein

Für alle Handlungen im Maschinenraum und/oder elektrische Teile: immer erst den Stecker aus dem Steckkontakt nehmen.

Im Maschinenraum ist es möglich, daß es scharfe Unterteile gibt. Große Vorsicht ist geboten, wenn Sie Handlungen im Maschinenraum verrichten wollen.

Im Maschinenraum ist es möglich, daß verschiedene Unterteile sehr heiß sind (90°C). Überzeugen Sie sich davon, daß alle Unterteile genügend abgekühlt sind, bevor Sie Handlungen im Maschinenraum verrichten.

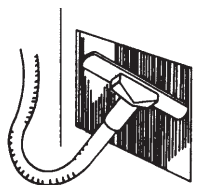
Reinigungsvorschriften

Reinigen Sie den Kühler mit einem weichen, feuchten Tuch (nicht zuviel Wasser).

Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel.

Nie Scheuermittel oder Lösungsmittel.

Gastro 16/1 und Salad 20/2: Regelmäßig (mindestens 1 x monatlich) soll der Kondensator mittels eines Staubsaugers oder Preßluft gesäubert werden, um den angesaugten Staub und Schmutz zu entfernen.



Befüllen der Getränke- und Gastrokühler

Füllen Sie Ihren Vorrat rechtzeitig auf. Sorgen Sie immer dafür, daß der Vorrat nach Geschäftsschluß aufgefüllt wird, damit genügend Zeit zur Kühlung bleibt und Sie bei Geschäftsbeginn immer gut gekühlte Ware vorrätig haben. Achten Sie darauf, daß die zuerst eingelagerte Ware zuerst entnommen wird.

Notsignal

Stecker aus Steckkontakt entfernen.

Störungen

Entfernen Sie bei Reparaturen immer erst den Stecker!

Fehler: Temperatur ist zu hoch bei richtig eingestelltem Thermostat

- Ursache:
- Der Kühler ist stromlos
 - Der Kühler ist überbelastet
 - Thermostat ist defekt
 - Kompressor ist defekt
 - Belüftungsschlitze sind abgedeckt
 - Kondensator ist verschmutzt (Gastro 16/1 und Salad 20/2)

- Lösung:
- Kontrollieren Sie die Stromversorgung
 - Belastung ermäßigen
 - Verständigen Sie Ihren Servicedienst
 - Verständigen Sie Ihren Servicedienst
 - Machen Sie die Belüftungsschlitze frei
 - Reinigen Sie den Kondensator (Gastro 16/1 und Salad 20/2)

Fehler: Temperatur ist zu niedrig bei richtig eingestelltem Thermostat

Ursache: Thermostat ist defekt

Lösung: Verständigen Sie Ihren Servicedienst



EG-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING VOOR MACHINES (Richtlijn 2006/42/EG, Bijlage II, onder A)

Fabrikant: Gamko BV

Adres: Mon Plaisir 75, 4879 AL Etten-Leur, Nederland

verklaart hiermede dat

Koeling, model

Gastro**

VK**

Salad**

- voldoen aan de bepalingen van
 - * Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EG)
 - * EMC-richtlijn (Richtlijn 2004/108/EEG)
 - * Laagspanningsrichtlijn (Richtlijn 2006/95/EG)
 - * PED Drukapparatuur (Richtlijn 97/23/EG)
 - * RoHS richtlijn 2002/95/EC

Etten-Leur, 01 / 05 / 04

P. Naaijken
Manager Engineering and Quality Control



BELANGRIJK: AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOORNEMEN VOORALEER OVER TE GAAN TOT DE MONTAGE. DEZE DIENEN OP EEN VEILIGE PLAATS TE WORDEN BEWAARD. DE INFORMATIE DIE DEZE BROCHURE OMVAT IS BELANGRIJK IN GEVAL VAN HET AFVOEREN OF HET HERGEBRUIKEN VAN HET TOESTEL OP HET EINDE VAN ZIJN NUTTIGE LEVENSDUUR.

Gamko BV is aandachtig voor het milieubehoud en beantwoordt in alle opzichten aan de Richtlijn 2002/96/CE, aangegeven als WEEE, oftewel de Richtlijn betreffende het Afval van Elektrische en Elektronische Apparaten. Het product is conform aan de richtlijn 2002/96/CE. Op het eind van zijn nuttige levensduur, moet het product, dat afzonderlijk van het huishoudelijk vuil dient te worden behandeld, toegekend worden aan een inzamelingscentrum voor gescheiden afval van elektrische en elektronische apparaten. De richtlijn 2002/96/CE heeft als objectief het hoofd te bieden aan het toenemend volume afval van elektrische en elektronische apparaten, het laten toenemen van het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten ("EEE") en tenslotte het totale volume afval EEE ("WEEE") beperken dat bestemd is voor uiteindelijke afvoer. Het symbool van de doorkruiste afvalbak duidt aan dat dit product deel uitmaakt van het toepassingssterrein van deze Richtlijn. Het is aan de gebruiker om het product toe te kennen aan specifieke inzamelingscentra, zoals aangeduid door de lokale wetgeving of door de verdeler. In geval een nieuw product geïnstalleerd wordt kan het oude WEEE product rechtstreeks door de verdeler worden opgehaald. De fabricant, de invoerder en de verdeler zijn verantwoordelijk voor het inzamelen en voor de behandeling van het afval dat zowel rechtstreeks werd ingezameld als via een inzamelingscentrum. Bijgaande lijst bevat de Gamko Holding BV verdelers per land. Bij elke overtreding van bovengenoemde Richtlijn zullen sancties worden toegepast in alle landen. Gamko Holding BV volgt over het algemeen de "CECED interpretatie" (Europees Comité van Fabrikanten van Elektrische huishoudapparatuur) volgens dewelke de WEEE wetgeving van toepassing is op draagbare airconditioners, ontvochtigingsapparaten, venster- airconditioning, split-systemen tot 12 kW, frigo's en plug in vriesvakken. Het is niettemin mogelijk dat verschillen worden geconstateerd in de wetgeving tussen de verschillende ledenlanden. In geval sommige producten niet zouden zijn in aanmerking genomen door de nationale wetgevingen in de lijst van de WEEE producten, dient men zich te houden aan de nationale wetgevingen, de WEEE richtlijnen weglatend met betrekking tot de producten die geen deel uitmaken van het toepassingsgebied van deze nationale reglementeringen. De richtlijn is niet van toepassing op de producten die verkocht werden buiten de Europese Gemeenschap. Ingeval het product zou verkocht worden buiten de Europese Gemeenschap, zal het niet nodig zijn zich aan te passen aan de WEEE richtlijn, er moet daarentegen gegarandeerd gegarandeerd worden dat de lokale wetgeving in acht wordt genomen. Voor bijkomende informatie dient men zich te wenden tot de lokale dienst voor afvalinzameling, tot de winkelier/verdeler/ installateur waar het product werd aangekocht of rechtstreeks tot de fabricant. _ Land _ Naam van het bedrijf dat wettelijk verantwoordelijk is voor WEEE.



EG- KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR MASCHINEN (EG-Richtlinie 2006/42/EWG, Anhang II, sub A.)

Hersteller: Gamko BV

Adresse: Mon Plaisir 75, 4879 AL Etten-Leur, Die Niederlande

erklärt hiermit, daß

Kühler, Modell

Gastro**

VK**

Salad**

- konform sind mit
 - * Maschinenrichtlinie (Direktive 2006/42/EWG)
 - * Elektromagnetische Kompatibilität (Direktive 2004/108/EWG)
 - * Direktive in Bezug auf Niederspannung (Direktive 2006/95/EWG)
 - * PED Druckausrüstungen (Direktive 97/23/EWG)
 - * Direktive in Bezug auf RoHS 2002/95/EC

Etten-Leur, 01 / 05 / 04

P. Naaijkens
Manager Engineering and Quality Control



WICHTIGE INFORMATION UND WARNMELDUNG: BITTE LESEN, BEVOR DAS GERÄT INSTALLIERT WIRD. BEWAHREN SIE DIE INFORMATIONEN DIESER ANLEITUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUF, DENN SIE WERDEN BIS LEBENSENDE, ZUR ENTSORGUNG ODER WIEDERVERWENDUNG DES GERÄTES BENÖTIGT.

Gamko BV ist sehr sensibel gegenüber der Umwelt und erfüllt die Richtlinie 2002/96/ EC WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). Dieses Produkt entspricht der EU Richtlinie 2002/96/EC. Nachdem dessen Anwendung beendet ist, muß es separat eingesammelt werden und kann nicht als unsortierten Müll entsorgt werden. Ziel der EU-Richtlinie 2002/96/EC ist, die schnell steigende Müllproduktion von elektrischen und elektronischen Geräten zurückzuhalten, Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ("EEE") zu verstärken und die Gesamtmenge an EEE-Müll ("WEEE"), das zur endgültigen Entsorgung geht, zu begrenzen. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das auf dem Produkt angebracht ist, bedeutet, dass dieses Produkt unter diese Richtlinie fällt. Der Benutzer ist verantwortlich für das Zurückbringen des Produktes zu der geeigneten Sammelstelle, so wie von der zuständigen Gemeinde oder Austräger angegeben. Im Falle von Installation eines neuen Produktes kann es möglich sein, dass der Austräger direkt alten WEEE einsammelt. Der Hersteller, Importeur und Vertreiber sind verantwortlich für das Einsammeln und das Behandeln von Müll, entweder direkt oder über ein Sammelsystem. Die Liste der Gamko Holding BV-Vertreiber in jedem Land wird in der beigefügten Tabelle gezeigt. Im Falle von Verstoß gegen die Richtlinie werden in jedem Land Sanktionen verhängt. Gamko Holding BV befolgt allgemein die "CECED Interpretation" und betrachten die WEEE als anwendbar bei tragbaren Geräten, Entfeuchtungsgeräten, WRACs, Split-Systemen bis zu 12 kW, Einbaukühlchränken und -fächern. Trotzdem können Unterschiede zwischen Gesetze der Mitgliedstaaten existieren. Falls das Landesgesetz Produkte vom WEEEAnwendungsbereich ausschließt, muß das Landesgesetz beachtet werden und die WEEE-Verpflichtungen müssen für die Produkte, die außerhalb des Anwendungsbereichs des Landesgesetzes fallen, nicht beachtet werden. Diese Richtlinie betrifft nicht die Produkte, die außerhalb der Europäischen Union verkauft werden. Wenn das Produkt außerhalb der EU verkauft wird, müssen die WEEE-Verpflichtungen nicht beachtet werden, während die Erfüllung der örtlichen Regelungen gewährleistet sein muß. Für weitere Informationen wenden sie sich bitte an die Gemeindestelle bzw. an das Geschäft/den Verkäufer/den Installateur, die das Produkt verkauft haben oder an den Hersteller. _ Land _ Name der Gesellschaft verantwortlich für WEEE.

Gamko



EC DECLARATION CONFORMITY FOR MACHINERY (Directive 2006/42/EC, Annex II, sub A)

Manufacturer: Gamko BV

Address: Mon Plaisir 75, 4879 AL Etten-Leur, The Netherlands

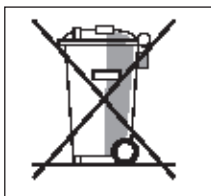
herewith declares that the following product:

Coolers, type
Gastro**
VK**
Salad**

- is provided as defined in:
 - * The EC Machines (Directive 2006/42/EC)
 - * Electromagnetic compatibility (Directive 2004/108/EEC)
 - * Directive low-voltage (Directive 2006/95/EEC)
 - * PED pressurised equipment (Directive 97/23/EC)
 - * RoHS directive 2002/95/EC

Etten-Leur, 01 / 05 / 04

P. Naaijken
Manager Engineering and Quality Control



IMPORTANT INFORMATION AND WARNING: READ BEFORE INSTALLING THE UNIT. KEEP IN A SAFE PLACE THE INFORMATION IN THIS BOOKLET IS NEEDED FOR END OF LIFE, DISPOSAL OR REUSE OF THE UNIT.

Gamko BV is very sensitive to environment and welcomes the 2002/96/EC Directive WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). This product is compliant with EU directive 2002/96/EC. It must be collected separately after its use is completed, and cannot be disposed as unsorted municipal waste. The objectives of EU directive 2002/96/EC are to tackle the fast increasing waste stream of electrical and electronic equipment, increase recycling of electric & electronic equipment (“EEE”), and to limit the total quantity of waste EEE (“WEEE”) going to final disposal. The crossed out wheeled bin symbol that is affixed to the product means that this product falls under the Directive. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your municipality or the distributor. In case of installation of a new product, it may be possible to have the distributor pick up old WEEE directly. The producer, importer and distributor of are responsible for collection and treatment of waste, either directly or through a collective system. The list of the Gamko Holding BV distributor in each country is shown in the attached table. In case of violation of the Directive, sanctions are set in each country. Gamko Holding BV is in general following the “CECED interpretation”, and consider the WEEE applicable to Portable units, De humidifiers, WRACs (Window Room Air Conditioners), Split Systems up to 12 kW, plug in refrigerators and freezers. Nevertheless, there may be difference among member state laws. In case country law exclude some products from WEEE scope, country law must be followed, and WEEE obligations do not have to be followed for products that fall out of country low scope. This directive does not apply to products sold outside European Community. In case the product is sold out of Eu, WEEE obligations do not have to be followed, while compliance with local regulation must be ensured. For additional information, please contact the municipal facility, the shop/dealer/ installer that have sold the product, or the producer. _ Country _ Name of Company responsible for WEEE.



DECLARATION CE DE CONFORMITE POUR LES MACHINES (Directive 2006/42/CEE, Annex II, Chapitre A)

Fabricant : Gamko BV

Adresse : Mon Plaisir 75, 4879 AL Etten-Leur, Pays-Bas

Déclare ci-après que

Refroidisseur, modèle

Gastro**

VK**

Salad**

- est conforme aux dispositions de:
 - * La directive 'Machines' (Directive 2006/42/CEE)
 - * Électromagnétique compatibilité (Directive 2004/108/CEE)
 - * Directive de basse tension (Directive 2006/95/CEE)
 - * PED équipement pressurisé (Directive 97/23/CE)
 - * La directive RoHS (Directive 2002/95/EC)

Etten-Leur, 01 / 05 / 04

P. Naaijken
Manager Engineering and Quality Control



INFORMATION IMPORTANTE ET AVERTISSEMENT: LIRE ATTENTIVEMENT AVANT L'INSTALLATION DE L'UNITE'. CONSERVER LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CETTE NOTICE DANS UN ENDROIT SÛR PENDANT TOUTE LA VIE DE L'APPAREIL. CE DOCUMENT SERVIRA EN FIN DE VIE POUR L'ELIMINATION OU LE RECYCLAGE DE L'UNITE'.

Très sensible aux problèmes de l'environnement, Gamko BV prend en compte les dispositions de la Directive WEEE 2002/96/EC relative aux déchets des produits électriques et électroniques. Ce produit est conforme à la Directive 2002/96/EC. En fin de vie, il doit être collecté et traité séparément, jamais jeté parmi les ordures ménagères non triées.

L'objectif de la Directive UE 2002/96/EC est de maîtriser le flux croissant de déchets d'équipements électriques et électroniques, d'intensifier le recyclage des équipements électriques et électroniques (« EEE ») et de limiter la quantité de déchets EEE (« WEEE ») destinée au rebut final. Le symbole du conteneur à déchets barré d'une croix qui est appliqué sur le produit indique que ce produit s'inscrit dans le domaine d'application de la Directive. L'utilisateur a la responsabilité de remettre le produit à un établissement de traitement approprié indiqué par l'administration municipale ou par le distributeur. Dans le cas de l'installation d'un produit neuf, il est possible d'obtenir la prise en charge du vieil équipement à rebuter directement par le distributeur. Le fabricant, l'importateur et le distributeur du produit sont responsables du ramassage et du traitement des déchets soit directement, soit à travers un système collectif. Le lecteur trouvera la liste des distributeurs Gamko Holding BV dans chaque pays dans la table annexée à cette notice. Les sanctions en cas de violation de la Directive sont établies dans chaque pays. Gamko Holding BV suit généralement l'interprétation CECED considérant la réglementation WEEE applicable aux unités portatives, aux déshumidificateurs, aux WRACs, aux systèmes Split jusqu'à 12 kW, aux réfrigérateurs et congélateurs enfilables. Il est cependant possible qu'il existe une différence entre les législations des différents états membres. Si la législation nationale exclut certains produits du domaine d'application de la réglementation WEEE, c'est la disposition locale qui prévaut ; les obligations en matière de WEEE ne doivent pas être respectées pour les produits qui ne rentrent pas dans le cadre de la loi nationale. Cette directive ne s'applique pas aux produits vendus en dehors de la Communauté Européenne. Dans le cas d'une vente en dehors de l'UE, les exigences en matière de WEEE n'ont pas à être respectées alors que la conformité à la réglementation locale doit être garantie. Pour tout renseignement supplémentaire, contacter l'administration municipale, le commerçant/distributeur/installateur qui a vendu le produit ou encore le fabricant. _ Pays _
Nom de la société responsable de WEEE.

Gastro 16/1 (Gastro 1/1)

Salad container and cooler for drinks, salads and/or icecream.

Adjustable temperature from +0°C up to -15°C in case of bottles and +5°C / -10°C in case of Gastro pans, ambient temperature + 25°C. Ideal for barbeques or functions. Removable Gastro dishes can be alternated to display your salads at their ideal temperature and crispness. Unit can be used independently or built into a standard counter.

Refrigerant: R134a.

VK-Unit (VK 10)

Suitable for 10 bottles of liquor. Adjustable temperature from +0°C up to -15°C, ambient temperature + 25°C. Compact, removable model.

Unit can be incorporated into a standard bar to provide a flush fit in a standard bar top. Ideal for special spirits which are best served at sub zero temperatures. Provided in stainless steel. Refrigerant: R134a.

VK20/20R (VK12R)

For incorporation into a bar. Suitable for 12 Bottles of liquor. Adjustable temperature from +0°C up to +10°C, ambient temperature +25°C.

Compact, removable model. Refrigerant: R134a.

VK 20/20 F (VK 12F)

For incorporation into a bar. Suitable for 12 bottles of liquor. Adjustable temperature from +0°C up to -15°C, ambient temperature + 25°C.

Compact, removable model. Ideal for special spirits which are best served at sub zero temperatures. Refrigerant: R134a.

Salad 20/2 (Gastro 2/1)

Cooler suitable for 35 bottles or 2 x GN 1/1 x 200 mm Gastro pans. Adjustable temperature from +3°C / -12°C in case of bottles and +8°C / -7°C in case of Gastro pans, ambient temperature + 25°C. Refrigerant: R134a.

Cooler has 4 adjustable legs provided as standard.

Dimensions

Model	Sizes exterior (WxDxH)	Sizes interior (WxDxH)	Capacity
Gastro 16/1	850 x 380 x 240 mm	505 x 305 x 220 mm	15 x 1 L
VK-Unit	510 x 425 x 250 mm	450 x 200 x 200 mm	10 x 1 L
VK 20/20	501 x 373 x 475 mm	350 x 265 x 230 mm	12 x 1 L
Salad 20/2	760 x 642 x 871/886 mm	628 x 510 x 205 mm	35 x 1 L (2 x GN 1/1 x 200 mm)

Installation instructions

The cooler should not be placed in direct sunlight!

1. The cooler should be installed on a level surface.
2. After installation, leave the cooler standing for at least two hours before switching on to avoid damaging the compressor.
3. Voltage: 220 V - 240 V / 50 Hz. Don't forget to earth!
4. For an optimum temperature, install the cooler in a position where adequate air circulation is guaranteed.

The guarantee will be void if the ventilation vents of the product are partly or wholly obstructed. An unrestricted circulation of air is essential to ensure optimal cooling performance and a long working life.

5. Gastro 16/1 and Salad 20/2: Clean the condenser at least once a month by means of a vacuum cleaner or compressed air.
VK-Unit and VK 20/20: Maintenance free condenser.
6. The temperature of the cooler can be adjusted by the thermostat knob.
7. The ideal temperature is dependent upon the quality and temperature of the products to be cooled and is also affected by the ambient temperature.

General

Repairs or adjustments within the unit compartment of the cooler should only be carried out by a trained engineer. Ensure that the cooler is not connected to the electricity supply before removing any covers or grills.

**N.B. Beware of sharp objects or hot components in the unit compartment.
Always replace covers and grills in their original position.**

Maintenance

The cooler should be cleaned with look-warm water and a mild domestic cleaner, never use abrasives or harsh chemicals.

Gastro 16/1 and Salad 20/2: You should clean the condenser at least once a month by means of a vacuum cleaner or compressed air.



Filling the cooler

- Refill the cooler in the evening to allow maximum cooling time before serving.
- Ensure that stock is rotated efficiently.
- To ensure maximum cooling time replenish stocks regularly rather than once a day.

Emergency

Pull out the plug!

Fault finding

Please ensure the plug is disconnected from the mains:

Symptom: Temperature is too high with thermostat set correctly

- Cause:
- a. The refrigeration machine has no power supply
 - b. Cooler is overloaded
 - c. Thermostat is out of order
 - d. Compressor is out of order
 - e. The air flow grills are covered
 - f. Condenser is blocked with dust (Gastro 16/1 and Salad 20/2)

- Solution:
- a. Check/repair power supply
 - b. Deload
 - c. Call your local Gamko distributor
 - d. Call your local Gamko distributor
 - e. Clear the air flow grills
 - f. Clean the condenser (Gastro 16/1 and Salad 20/2)

Symptom: Temperature is too low with thermostat set correctly

Cause : Thermostat is out of order

Solution: Call your local Gamko distributor

Gastro 16/1

Mini salad chef. Finition extérieure en inox satiné. Finition intérieure en inox brillant. Pour un bac Gastro 1/1 ou combinaisons, ou 15 bouteilles de 1 litre. Thermostat réglable de +0° à -15°C (bouteilles) et +5°C à -10°C (bac Gastro), température ambiante + 25°C.

Encastrable, gaz réfrigérant : R134a.

VK-Unit

Refroidisseur de bouteilles. Finition extérieure en inox satiné. Finition intérieure en inox brillant. Pour 10 bouteilles de 1 litre.

Thermostat réglable de +0°C à -15°C, température ambiante + 25°C.

Encastrable, gaz réfrigérant : R134a.

VK20/20R

Refroidisseur de bouteilles froid positif, encastrable. Pour 12 bouteilles de 1 litre. Thermostat réglable de +0°C à +10°C, température ambiante +25°C. Gaz réfrigérant : R134a.

VK 20/20F

Refroidisseur de bouteilles froid négatif, encastrable. Pour 12 bouteilles de 1 litre. Thermostat réglable de +5°C à -15 °C, température ambiante + 25°C. Gaz réfrigérant : R134a.

Salad 20/2 (Gastro 2/1)

Salad chef. Finition extérieure en inox satiné. Finition intérieure en inox brillant. Pour 2 bac Gastro 1/1 x 200 mm ou 35 bouteilles de 1 litre. Thermostat réglable de +3°C / -12°C (bouteilles) et +8°C / -7°C (bac Gastro), température ambiante +25°C. Gaz réfrigérant : R134a. Pieds réglables.

Dimensions

Type	Dim. extérieure (LxPxH)	Dim. intérieure (LxPxH)	Capacité
Gastro 16/1	850 x 380 x 240 mm	505 x 305 x 220 mm	15 x 1 L
VK-Unit	510 x 425 x 250 mm	450 x 200 x 200 mm	10 x 1 L
VK 20/20	501 x 373 x 475 mm	350 x 265 x 230 mm	12 x 1 L
Salad 20/2	760 x 642 x 871/886 mm	628 x 510 x 205 mm	35 x 1 L (2 x GN 1/1 200 mm)

Instructions pour l'installation

Le refroidisseur ne doit pas être placé à la lumière du soleil.

1. Le refroidisseur doit être mis de niveau, avec le condenseur en façade.
2. Après l'installation, ne pas mettre le refroidisseur en marche avant au moins deux heures, afin d'éviter tout dommage pour le compresseur.
3. Voltage : 220 V - 240 V / 50 Hz, ne pas oublier la terre.
4. Pour un fonctionnement optimum, prenez garde de placer votre refroidisseur dans un endroit bien aéré.

La garantie sera annulée, dans le cas où la ventilation du produit serait totalement ou partiellement obstruée. Une bonne ventilation est un élément essentiel d'une part des bonnes performances frigorifiques mais également pour la longévité de votre appareil.

5. Gastro 16/1 et Salad 20/2 : Nettoyer votre condenseur au moins une fois par mois à l'aide d'un aspirateur, ou d'un compresseur d'air.
VK-Unit et VK 20/20 : sans entretien.
6. La température de votre refroidisseur peut être réglée grâce au bouton du thermostat.
7. La température idéale est dépendante des produits que vous souhaitez réfrigérer, mais elle peut être influencée par la température ambiante.

Général

Pour toute manipulation dans la partie technique et électrique, assurez-vous que la prise est bien déconnectée.

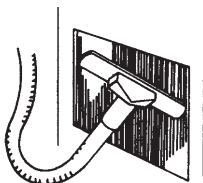
Des pièces peuvent être coupantes dans la partie technique. Donc faites attention si vous devez intervenir à ce niveau. De même, le compresseur peut-être très chaud 90°C. Prenez garde à ce que le compresseur se soit refroidi avant toute opération dans cette zone. Après démontage, remplacez bien les grilles de protection à leur place.

En cas d'urgence : retirez la prise.

Nettoyage

Votre refroidisseur peut être nettoyé avec des produits domestiques courants, ne jamais utiliser des abrasifs ou des produits chimiques agressifs.

Gastro 16/1 et Salad 20/2 : Le condenseur doit être nettoyé au moins une fois par mois, à l'aide d'un aspirateur ou d'un compresseur d'air.



Chargement de votre refroidisseur

- Refaire le chargement le soir afin de donner le maximum de temps à votre vitrine pour refroidir les produits.
- Assurez vous que le chargement a une bonne rotation, premier entré, premier sorti.
- Ne craignez pas de recharger votre refroidisseur au cours de la journée, afin d'assurer le plus de temps possible pour le refroidissement de vos produits. Cela vaut mieux, qu'une seule fois par jour.

Disfonctionnement

Assurez-vous que la prise est bien débranchée

Symptôme : La température est trop haute compte tenu du réglage du thermostat

Cause :

- L'appareil n'est plus alimenté
- Le refroidisseur est trop chargé
- Le thermostat est cassé
- Le compresseur est grillé
- Les grilles d'aération sont obturées
- Le condenseur est cassé (Gastro 16/1 et SALAD 20/2)

Solution :

- Contrôlez ou réparez l'arrivée électrique
- Abaissez la charge
- Appeler votre installateur Gamko
- Appeler votre installateur Gamko
- Dégagez les grilles d'aération
- Nettoyez votre condenseur (Gastro 16/1 et SALAD 20/2)

Symptôme : La température est trop basse malgré une bonne position du thermostat

Cause : Le thermostat est cassé

Solution : Appeler votre installateur Gamko

Gamko



Gamko BV
Mon Plaisir 75
4879 AL Etten-Leur
Postbox 274
4870 AG Etten-Leur
The Netherlands

Stekno. G 1422