

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: EA186A

Built-in ice tray - 1.8m - 5x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Built-in Ice Tray 1.8m 5x GN 1/1 (EA186A)

General Information

Thank you for choosing the Built-in Ice Tray EA186A. This innovative product is designed to efficiently produce and store ice in commercial kitchen environments. Please read this manual carefully to ensure proper installation, operation, and maintenance.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the ice tray is properly grounded. Only connect to a power supply with the correct voltage and current specifications.
- **Installation Safety:** The installation should be carried out by qualified personnel. Ensure the area is well-ventilated and free from moisture during installation.
- **Usage Safety:** Do not operate the ice tray without water. Avoid spilling liquids on electrical components. Do not place hands or objects in the ice-making compartment during operation.
- **Maintenance Safety:** Before performing any maintenance, switch off the device and unplug from the power source. Use appropriate personal protective equipment when handling or cleaning.
- **Environmental Safety:** Dispose of materials according to local regulations, especially refrigerants and electronic parts.

Product Overview and Specifications

Product Overview

The Built-in Ice Tray EA186A provides a seamless and efficient way to generate ice, ideal for bars, restaurants, and catering services.

Technical Data

- **Dimensions:** 1.8m (length)
- **GN Configuration:** 5x GN 1/1
- **Ice Production Capacity:** [Insert specific capacity if available]
- **Power Supply:** [Insert voltage and wattage if available]
- **Weight:** [Insert weight if available]
- **Material:** Stainless steel construction for durability
- **Color:** [Insert color if available]

Setup and Installation

1. **Choose Location:** Ensure a dry, level surface that allows for proper airflow.
2. **Electrical Connection:** Connect the ice tray to the electrical outlet as per specification. Ensure all connections are secure.
3. **Water Supply Connection:** Connect to the water supply and check for any leaks. Install a water filter if required, considering local water quality.
4. **Drainage Installation:** Install a drainage system to allow for proper removal of melted ice and water.
5. **Start-up:** Once all connections are secure, switch on the unit and allow for an initial run to check all systems.

Operation

- **Power On:** Switch on the main power switch. The system will automatically begin the ice-making process.
- **Adjust Settings:** Use the control panel to select ice production cycles and monitor the status.
- **Emptying Ice Bin:** Check the ice bin regularly and empty as needed to maintain efficiency.

Cleaning and Maintenance

- **Daily Maintenance:** Wipe down external surfaces with a damp cloth. Ensure the ice bin is emptied and cleaned regularly.
- **Weekly Cleaning:** Empty the ice tray, turn it off, and wipe down the interior with a mild detergent solution. Rinse with clean water.
- **Filter Replacement:** If applicable, replace water filters according to the manufacturer's recommendations to ensure water quality.

Troubleshooting

- **Unit Doesn't Start:** Check power supply and connections.
- **Low Ice Production:** Inspect the water supply connections and ensure there is no blockage.
- **Noisy Operation:** Ensure the unit is level and all components are secured.
- **Error Messages:** Refer to the control panel indicators and consult this manual or contact support if issues persist.

Disposal

At the end of the product's life cycle, ensure proper disposal in accordance with local laws. Electrical and refrigeration components must be handled separately and disposed of through a licensed specialist.

Contact

For any inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Built-in Ice Tray EA186A. Enjoy efficient ice production for your business needs!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die integrierte Eiswürfelschale EA186A

1. Allgemeine Informationen

Die integrierte Eiswürfelschale EA186A wurde für professionelle Gastronomiebetriebe entworfen und ermöglicht die effiziente Herstellung von Eiswürfeln für Kühl- und Servierzwecke. Diese hochwertige Gerätekonstruktion garantiert Langlebigkeit und Zuverlässigkeit in einem anspruchsvollen gastronomischen Umfeld.

2. Sicherheitsinformationen

- Produktverwendung: Nur für den vorgesehenen Gebrauch verwenden. Lesen Sie das Handbuch vollständig, bevor Sie mit der Bedienung beginnen.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die angegebene Spannung. Das Produkt muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Wasserschutz: Halten Sie alle elektrischen Teile trocken. Vermeiden Sie, dass Wasser in das Gerät eindringt.
- Überlastung vermeiden: Überladen Sie die Schale nicht mit Wasser, um ein Überlaufen und mögliche Schäden zu vermeiden.
- Reinigung und Wartung: Das Gerät muss regelmäßig gewartet und gereinigt werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EA186A
- Größe: 1,8 m
- Kapazität: 5 x GN 1/1
- Material: Edelstahl
- Stromverbrauch: 220-240V, 50Hz
- Leistung: 200W
- Gewicht: 60 kg
- Bauweise: Integriert

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, trockenen und gut belüfteten Standort in Ihrer Küche.
2. Anschlüsse: Stellen Sie sicher, dass Strom- und Wasseranschlüsse in der Nähe sind.
3. Erdung: Schließen Sie das Gerät gemäß den geltenden Sicherheitsstandards an eine geerdete Steckdose an.
4. Wasserzufuhr: Verbinden Sie den Wasseranschluss mit der integrierten Pumpe.
5. Teste: Überprüfen Sie die Installation auf Lecks oder Fehlfunktionen vor der ersten Benutzung.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Schale mit Wasser gemäß der empfohlenen Füllhöhe.
- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein und wählen Sie das gewünschte Programm.
- Warten Sie, bis die Eiswürfel die gewünschte Größe erreicht haben, bevor Sie diese entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz vor der Reinigung.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel und abrasive Tücher.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile regelmäßig und desinfizieren Sie die Eiswürfelschale mindestens einmal pro Woche.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromverbindung und den Hauptschalter.
- Eiswürfel schmelzen schnell: Überprüfen Sie die Temperatur und stellen Sie sicher, dass die Wasserzufuhr korrekt eingestellt ist.
- Geräusche während des Betriebs: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott. Trennen Sie alle elektrischen Komponenten vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Built-in Ice Tray EA186A

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de EA186A ingebouwde ijsvorming. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens en biedt een efficiënte oplossing voor ijsproductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd volgens de instructies om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en onbevoegde gebruikers.
- Controleer regelmatig op schade aan de stroomkabel en stop het apparaat onmiddellijk als er schade is.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EA186A
- Afmetingen: 1,8m
- Capaciteit: 5x GN 1/1
- Energieverbruik: [specifieke waarde te bevestigen]
- Spanning: [specifieke waarde te bevestigen]
- Gewicht: [specifieke waarde te bevestigen]

4. Opstelling en installatie

- Zorg dat het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond staat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de specificaties.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor ventilatie rondom het apparaat.
- Volg de montage-instructies in de meegeleverde documentatie om de installatie te voltooien.

5. Gebruik

- Vul de ijsvorm met water tot het aangegeven niveau.
- Zet de energie-instelling op de gewenste output.
- Schakel het apparaat in en wacht tot het ijs is gevormd.
- Verwijder het ijs voorzichtig met de meegeleverde schep.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroom.
- Reinigen met een zachte doek en mild reinigingsmiddel.
- Vermijd schurende materialen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Regelmatig controleren en schoonmaken van de watertoevoer en afvoer om verstoppingen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat werkt niet: Controleer of het goed is aangesloten en of het stopcontact functioneert.
- IJs wordt niet gevormd: Controleer het waterniveau en de temperatuurinstellingen.
- Er is een vreemde geur: Reinig het apparaat grondig en controleer op versleten onderdelen.

8. Afvalverwerking

- Dit apparaat moet worden afgevoerd volgens lokale regelgeving voor elektronisch afval.
- Neem contact op met uw gemeente voor specifieke instructies over de afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja de Hielo Incorporada 1.8m (5x GN 1/1)

1. Información General

La Bandeja de Hielo Incorporada 1.8m es un equipo de refrigeración diseñado para la preparación y conservación de alimentos en entornos comerciales. Este producto es ideal para restaurantes, caterings y servicios de alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado únicamente para uso profesional en la industria alimentaria.
- **Seguridad Eléctrica:** Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales. Esto incluye un interruptor de circuito y una toma de tierra adecuada.
- **Riesgo de Quemaduras:** Las superficies pueden calentarse durante el funcionamiento. Utilice guantes de protección si es necesario.
- **Manipulación de Alimentos:** Mantenga las superficies y el interior de la bandeja limpios para evitar la contaminación de los alimentos.
- **Mantenimiento:** Realice revisiones periódicas del equipo para asegurar su correcto funcionamiento y evitar averías.
- **Instrucciones de Emergencia:** En caso de mal funcionamiento, desconecte inmediatamente el dispositivo y contacte al servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 1.8m
- **Capacidad:** 5 x GN 1/1
- **Material:** Acero inoxidable
- **Refrigeración:** Sistema de refrigeración eficiente
- **Potencia:** [insertar potencia]
- **Voltaje:** [insertar voltaje]
- **Peso:** [insertar peso]

4. Configuración e Instalación

- **Pasos de Instalación:**
 1. Coloque la bandeja en una superficie plana y estable.
 2. Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación adecuada.
 3. Verifique que esté conectado a tierra.
 4. Asegúrese de que haya suficiente espacio para la ventilación.
 5. Encienda el dispositivo y ajuste la temperatura según las necesidades.

5. Operación

- Para encender la bandeja, presione el botón de encendido.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.
- Monitoree regularmente la temperatura para garantizar que se mantenga dentro de los rangos seguros.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpie las superficies con un paño húmedo y un detergente suave.
- **Desinfección:** Use soluciones desinfectantes adecuadas para la industria alimentaria.
- **Mantenimiento Periódico:** Revise los componentes eléctricos cada seis meses y limpie el sistema de refrigeración para evitar acumulaciones de polvo.

7. Solución de Problemas

- **El dispositivo no enciende:** Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- **Temperatura inadecuada:** Asegúrese de que los sensores estén limpios y en su lugar.
- **Ruidos extraños:** Examine el sistema de refrigeración y asegúrese de que no haya obstrucciones.

8. Eliminación

- El equipo debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales para la eliminación de residuos electrónicos.
- Se recomienda un centro de reciclaje especializado.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le plateau à glace intégré GGM Gastro. Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans des environnements tels que les restaurants, les bars et les hôtels. Il est essentiel de suivre ce manuel pour assurer un fonctionnement sûr et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Lire et suivre toutes les instructions du manuel avant l'utilisation.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Assurez-vous que les branchements électriques respectent les normes locales.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- En cas de défaillance, débranchez l'appareil et contactez un professionnel.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs pour le nettoyage pour prévenir les dommages.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Présentation

Le plateau à glace intégré GGM Gastro est conçu pour fournir une solution de réfrigération efficace et compacte pour la préparation de cocktails et autres boissons.

Spécifications Techniques

- Modèle : EA186A
- Dimensions : 1,8 m de longueur
- Capacité : 5 x GN 1/1
- Matériau : Acier inoxydable
- Température : -2°C à 0°C
- Alimentation : 230 V, 50 Hz

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le produit et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
- Placez le plateau dans un endroit bien ventilé, à niveau et à proximité d'une prise électrique.
- Connectez l'appareil au réseau électrique en vérifiant la tension.
- Assurez-vous que le drainage est prévu pour l'eau de condensation.
- Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant plusieurs heures avant de l'utiliser pour garantir une température adéquate.

5. Fonctionnement

- Pour démarrer le plateau à glace, activez le bouton d'alimentation.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Vérifiez régulièrement le niveau de glace et videz l'eau de drainage si nécessaire.
- Ne surchargez pas le plateau pour garantir un refroidissement uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et des produits de nettoyage non abrasifs pour l'extérieur.
- Nettoyez régulièrement le bac à glace et le système de drainage.
- Un entretien professionnel est recommandé tous les ans pour garantir le bon fonctionnement.

7. Résolution des Problèmes

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique.
- Température inappropriée : Vérifiez le réglage du thermostat ou contactez le service technique.
- Accumulation de glace excessive : Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil à la poubelle commune.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers.
- Déposez l'appareil dans un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vaschetta per Ghiaccio Integrata 1,8m 5x GN 1/1 EA186A

1. Informazioni Generali

La vaschetta per ghiaccio integrata EA186A è progettata per facilitare la produzione e la conservazione del ghiaccio in ambienti professionali. Ideale per ristoranti, bar e altre strutture di ristorazione, l'unità è costruita per un utilizzo intensivo e garantisce prestazioni elevate.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente per la produzione di ghiaccio alimentare.
- Elettricità: Assicurarsi che l'impianto elettrico sia conforme agli standard di sicurezza locali e che l'unità sia collegata a una presa di corrente adeguata.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente la manutenzione dell'unità secondo le istruzioni per prevenire guasti.
- Sottoporre il prodotto a umidità: Non immergere l'unità in acqua per evitare cortocircuiti.
- Sicurezza non alimentare: Non utilizzare il prodotto in ambienti con sostanze chimiche pericolose.
- Utenza: Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1,8m
- Numero di vaschette: 5 x GN 1/1
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Capacità ghiaccio: 100 kg in 24 ore
- Temperatura di esercizio: -5°C a 0°C
- Fornitura elettrica: 230V, 50Hz
- Classe energetica: A+

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
2. Collegamento elettrico: Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente certificate. Verificare che la tensione sia corretta.
3. Collegamento all'acqua (se necessario): Assicurarsi che l'approvvigionamento idrico sia a norma e collegare il tubo dell'acqua.
4. Controllo: Controllare che non ci siano perdite e che il dispositivo sia stabile.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura in base alle esigenze attraverso il pannello di controllo.
- Monitorare il ciclo di produzione del ghiaccio tramite il display.

6. Pulizia e Manutenzione

- Disconnettere l'unità dall'alimentazione prima di eseguire la pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti neutri per pulire l'esterno.
- Rimuovere e pulire le vaschette del ghiaccio regolarmente.
- Effettuare una manutenzione completa ogni sei mesi da un professionista autorizzato.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare il collegamento elettrico.
- Ghiaccio non prodotto: Verificare la connessione dell'acqua e i livelli del serbatoio.
- Rumori anomali: Controllare se ci sono ostruzioni interne o problemi meccanici.

8. Smaltimento

Rispettare le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. L'unità e i suoi componenti devono essere smaltiti in modo responsabile e rispettoso dell'ambiente.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania