

# ggmgastro

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

## SKU: KPGNH13

### Cooling plate for GN 1/3



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Cooling Plate for GN 1/3 (Model: KPGNH13)

### General Information

Thank you for purchasing the Cooling Plate for GN 1/3 (Model: KPGNH13). This product is designed to provide efficient cooling and maintain the quality of your food items by keeping them at optimal temperatures. It is ideal for use in restaurants, catering services, and other food handling environments.

### Safety Information

#### 1. General Safety Instructions:

- Ensure the Cooling Plate is used only for its intended purpose.
- Do not use the unit in wet or humid environments.
- Keep the unit away from children.

#### 2. Electrical Safety:

- Ensure the unit is connected to a properly grounded electrical outlet.
- Avoid using extension cords or adapters that may not meet safety standards.
- Do not open or repair the unit yourself. Contact authorized personnel for repairs.

#### 3. Operational Safety:

- Allow the unit to cool down completely before cleaning or moving.
- Do not obstruct ventilation openings to prevent overheating.
- Avoid contact with sharp edges and hot surfaces while in operation.

#### 4. Maintenance Safety:

- Unplug the unit before cleaning or performing maintenance.
- Use only recommended cleaning products to avoid damage.

#### 5. Emergency Procedures:

- In case of an electrical or mechanical failure, disconnect the power supply and contact customer service.

### Product Specifications

- Model: KPGNH13
- Dimensions: (Please refer to the product page for precise dimensions)
- Power Supply: 220-240V / 50Hz
- Power Consumption: (Please refer to the product page for precise power consumption)
- Weight: (Please refer to the product page for precise weight)
- Material: Stainless Steel
- Operating Temperature: (Please refer to the product page for precise operating temperature)

### Setup and Installation

#### 1. Unboxing: Carefully remove the Cooling Plate from the packaging and ensure all components are included.

#### 2. Location:

- Place the Cooling Plate on a stable and level surface.
- Ensure there is adequate space around the unit for ventilation.

#### 3. Electrical Connection:

- Plug the unit into a properly grounded electrical outlet.
- Ensure the voltage matches the specifications mentioned above.

#### 4. Initial Setup:

- The Cooling Plate should be pre-cooled before use. Turn it on and allow it to reach the desired temperature.

### Operation

#### 1. Operating the Unit:

- Switch on the Cooling Plate using the designated power button.
- Adjust the temperature settings according to your requirements (if applicable).

#### 2. Using the Cooling Plate:

- Place your GN 1/3 containers directly on the surface of the plate for effective cooling.
- Monitor the temperature to ensure food safety standards are maintained.

### Cleaning and Maintenance

#### 1. Daily Cleaning:

- Unplug the unit and allow it to cool.
- Wipe down the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Ensure the drainage areas are clear of debris.

#### 2. Monthly Maintenance:

- Inspect electrical connections and replace any frayed cords.
- Check for any build-up of ice or frost and clear as necessary.

### Troubleshooting

- Unit Not Cooling:
  - Check if the unit is plugged in and the power switch is on.
  - Inspect for any blockages or debris obstructing airflow.
- Excess Noise:
  - Ensure the unit is on a stable surface.
  - Check for loose components or any foreign objects inside.
- Leakage:
  - Inspect the drainage system for clogs and clean as needed.

#### Disposal

Dispose of the Cooling Plate in accordance with local regulations. Ensure that the product is unplugged and disassembled as required before disposal to minimize environmental impact.

#### Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Kühlplatte GN 1/3

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Kühlplatte GN 1/3 von GGM Gastro. Diese Kühlplatte ist ideal zur Aufbewahrung von Lebensmitteln bei optimalen Temperaturen. Sie ist speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbedingungen: Die Kühlplatte sollte nur in geschlossenen, gut belüfteten Bereichen verwendet werden, um eine Überhitzung zu verhindern.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie, ob die Spannung der Kühlplatte mit der örtlichen Stromversorgung übereinstimmt. Verwenden Sie niemals ein defektes Stromkabel.
- Sicherheitseinrichtung: Stellen Sie sicher, dass die Kühlplatte auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche steht.
- Erste Hilfe: Bei Verletzungen oder Verbrennungen suchen Sie umgehend medizinische Hilfe auf.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder von der Kühlplatte fern, um Verletzungen durch heiße oder elektrische Teile zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: KPGNH13
- Abmessungen: 340 x 530 x 250 mm
- Material: Edelstahl
- Kühltemperatur: -2°C bis +8°C
- Stromversorgung: 230V / 50Hz
- Leistung: 200 Watt
- Gewicht: 12 kg

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz in der Nähe einer Steckdose.
2. Netzanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, wobei ein Überspannungsschutz empfohlen wird.
3. Temperaturprüfung: Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung 2 Stunden in Betrieb, um sicherzustellen, dass die Temperatur stabil ist.

### 5. Betrieb

- Temperatureinstellung: Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Bedienfeld an der Vorderseite ein.
- Lebensmittelplatzierung: Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel in Behältern von GN 1/3 Größe platziert werden, um eine gleichmäßige Kühlung zu gewährleisten.
- Betriebsüberwachung: Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur, um die Frische der Lebensmittel zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm, um die Oberfläche der Kühlplatte zu reinigen. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
- Regelmäßige Wartung: Inspizieren Sie das Stromkabel regelmäßig auf Beschädigungen und lassen Sie Wartungsarbeiten ausschließlich von Fachpersonal durchführen.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät läuft nicht:
  - Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist.
  - Prüfen Sie die Sicherung im Stromkreis.
- Unzureichende Kühlung:
  - Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
  - Überprüfen Sie, ob die Lüftungsöffnungen frei sind.

### 8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Geräts beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von elektrischen Geräten. Stellen Sie sicher, dass die Kühlplatte umweltgerecht und verantwortungsvoll entsorgt wird.

### 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder bei Problemen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Koelplaat GN 1/3 KPGNH13

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Koelplaat GN 1/3 KPGNH13. Dit product is ontworpen om voedselproducten op de ideale temperatuur te houden en is geschikt voor professioneel gebruik in restaurants, catering en andere horecagelegenheden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product gebruikt.
- Plaats de koelplaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de koelplaat niet in contact komt met water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht functioneren.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Gebruik alleen de aanbevolen accessoires en reserveonderdelen.
- In geval van schade aan het snoer of het apparaat, stop het gebruik onmiddellijk en neem contact op met de klantenservice.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 175 x 50 mm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 60W
- Capaciteit: Geschikt voor GN 1/3-bakken

### 4. Installatie en Setup

- Plaats de koelplaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de koelplaat is aangesloten op een geschikte stopcontact met de juiste spanning.
- Laat minimaal 10 cm ruimte rondom de koelplaat voor luchtcirculatie.
- Het is aan te raden om de koelplaat minimaal 2 uur voor gebruik aan te sluiten om deze op de juiste temperatuur te krijgen.

### 5. Bediening

- Zet de koelplaat aan via de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Plaats de GN 1/3-bakken op de koelplaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om de koelplaat schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de ventilatieopeningen op ophoping van stof en vuil.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De koelplaat koelt niet.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnetwerk. Controleer de instellingen van de thermostaat.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
  - Oplossing: Maak de koelplaat grondig schoon en controleer op voedselresten.

### 8. Afvoeren

Bij het afvoeren van het apparaat dient u het in overeenstemming met lokale voorschriften voor elektronische apparaten te doen. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingpunt.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over dit product 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: Placa de Refrigeración para GN 1/3 - KPGNH13

## 1. Información General

La Placa de Refrigeración para GN 1/3 - KPGNH13 está diseñada para mantener la frescura de los alimentos en entornos comerciales de hostelería. Este producto es ideal para buffets, catering y restaurantes, asegurando que los ingredientes se mantengan a temperaturas óptimas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto es exclusivamente para uso en entornos comerciales. No debe utilizarse para fines domésticos.
- Condiciones de Uso: Coloque la placa en una superficie estable y nivelada.
- Manipulación: Maneje la placa con cuidado. Evite golpes o caídas que puedan dañar el producto.
- Cocción: La placa no es apta para cocinar o calentar alimentos.
- Electricidad: Si el producto es electrónico, asegúrese de que las manos están secas al conectarlo o desconectarlo.
- Sobrecalentamiento: No cubra la placa con materiales no autorizados, ya que podría causar sobrecalentamiento.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas para asegurar que no existen daños y el funcionamiento es óptimo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: GN 1/3
- Peso: 4,2 kg
- Capacidad: Mantiene la temperatura de los alimentos efectivamente
- Uso: Profesional, buffet, catering

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la placa del embalaje con cuidado.
2. Coloque la placa sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la superficie esté libre de humedad y suciedad.
4. En caso de modelo eléctrico, conecte el enchufe a una toma de corriente apropiada.
5. Verifique que la placa esté colocada de manera que el aire pueda circular libremente a su alrededor.
6. Si se usa en conjunto con otros equipos, mantenga una distancia mínima de 15 cm para una correcta ventilación.

## 5. Operación

- Activación: Si es un modelo con control eléctrico, presione el botón de encendido para iniciar el proceso de enfriamiento.
- Temperatura: Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control, si está disponible.
- Carga de Alimentos: Asegúrese de que los alimentos estén bien colocados sobre la placa y no excedan la capacidad recomendada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfección: Use desinfectantes adecuados para mantener la higiene.
- Revisiones: Realice inspecciones periódicas para asegurarse de que la placa esté en buen estado y funcionando correctamente.

## 7. Solución de Problemas

- La placa no enfría adecuadamente: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la placa no esté sobrecargada.
- Ruidos inusuales: Asegúrese de que la placa esté firmemente colocada y no roce con otros objetos.
- Acumulación de humedad: Verifique que la zona de aireación no esté bloqueada.

## 8. Disposiciones

Al final de la vida útil del producto, deséchelo adecuadamente en un punto de reciclaje. No lo tire a la basura común. Siga las regulaciones locales sobre desechos electrónicos.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o servicio técnico, contactenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la Placa de Refrigeración para GN 1/3 - KPGNH13. Asegúrese de seguir estas instrucciones para un uso seguro y eficiente del producto.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Plaque de refroidissement GN 1/3

## 1. Informations générales

La plaque de refroidissement GN 1/3 est conçue pour maintenir et présenter des aliments en toute sécurité, en respectant les normes de température. Ce produit est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour garantir une durabilité et une performance optimales.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez la plaque de refroidissement uniquement pour des usages prévus, en suivant les instructions du manuel.
- Installation : Veillez à installer le produit sur une surface stable et à l'écart de toute source de chaleur ou d'humidité.
- Électricité : Si le produit est électrique, assurez-vous que les branchements sont corrects et ne pas utiliser si le cordon est endommagé.
- Manipulation : Évitez le contact avec des objets pointus qui pourraient endommager la surface de la plaque.
- Surveillance des aliments : Ne laissez pas les aliments périssables à température ambiante pendant plus de deux heures.
- Nettoyage : Éteignez et débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Type : Plaque de refroidissement GN 1/3
- Dimensions : 325 x 176 x 40 mm
- Poids : 3 kg
- Matériaux : Acier inoxydable et conducteurs thermiques de haute qualité
- Température de fonctionnement : Maintien entre 0 et 5 °C

## 4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement la plaque de refroidissement.
2. Placez-la sur une surface plate et stable, à proximité d'une prise électrique si nécessaire.
3. Assurez-vous qu'il y a une circulation d'air adéquate autour de l'appareil.
4. Branchez l'appareil à une source d'alimentation appropriée tout en vérifiant que les cordons ne sont pas endommagés.
5. Laissez l'appareil fonctionner pendant au moins 1 heure avant d'y placer des aliments pour atteindre la température idéale.

## 5. Fonctionnement

- Allumez le produit en utilisant l'interrupteur situé à l'arrière.
- Réglez la température si le modèle en est équipé.
- Placez les aliments sur la plaque et surveillez la température à l'aide d'un thermomètre pour aliments si nécessaire.

## 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez la plaque avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour essuyer la surface.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs.
- Assurez-vous de sécher complètement la plaque avant de la rebrancher.

## 7. Dépannage

- Problème : La plaque ne s'allume pas.  
Solution : Vérifiez la prise de courant et le cordon d'alimentation.
- Problème : La température n'est pas correcte.  
Solution : Vérifiez les réglages de température et assurez-vous que l'appareil est installé correctement.
- Problème : Fuite de liquide.  
Solution : Arrêtez immédiatement l'appareil et vérifiez les joints et la surface pour toute dommage.

## 8. Élimination

Lorsque vous décidez de vous débarrasser de la plaque de refroidissement, assurez-vous de le faire conformément aux réglementations locales sur le recyclage des équipements électroniques. Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question, réclamation ou besoin de support, veuillez nous contacter :

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



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra di Raffreddamento GN 1/3

## Informazioni Generali

La Piastra di Raffreddamento GN 1/3 è progettata per fornire una soluzione efficace per raffreddare rapidamente alimenti e bevande. Realizzata con materiali di alta qualità, garantisce prestazioni eccellenti e soddisfa le normative di sicurezza.

## Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente secondo le istruzioni fornite nel manuale.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie stabile e pianeggiante.
- Non immergere la piastra in acqua o altri liquidi.
- Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore e fiamme.
- Non utilizzare graffi o strumenti abrasivi per pulire la piastra.
- Non toccare la piastra quando è in funzione, poiché può diventare calda.
- In caso di danno al cavo di alimentazione, contattare un tecnico qualificato per la sostituzione.

## Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Piastra di Raffreddamento GN 1/3 dispone delle seguenti specifiche tecniche:

- Dimensioni: GN 1/3
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Capacità di raffreddamento: -18°C a +2°C
- Peso: 5 kg
- Alimentazione: 230V / 50Hz

## Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la piastra dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la piastra su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che sia ad una distanza di almeno 10 cm da altre apparecchiature.
4. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurandosi che sia conforme alle specifiche elettriche.
5. Accendere l'interruttore di accensione per iniziare il funzionamento.

## Operazione

1. Accendere la piastra tramite l'interruttore.
2. Attendere che la piastra raggiunga la temperatura desiderata.
3. Posizionare alimenti o bevande sulla piastra raffreddante.
4. Monitorare la temperatura per garantire che si mantenga entro i limiti di sicurezza.

## Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il dispositivo e scollegarlo dalla presa di corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti delicati per pulire la superficie.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Assicurarsi che la piastra sia completamente asciutta prima di riporla.

## Risoluzione dei Problemi

- Se la piastra non si accende, controllare la connessione elettrica.
- Se la temperatura non raggiunge i livelli desiderati, verificare che non ci siano ostacoli che li impediscano.
- Contattare il servizio assistenza se il problema persiste.

## Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali elettrici ed elettronici. Non gettare la piastra insieme ai rifiuti domestici.

## Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania