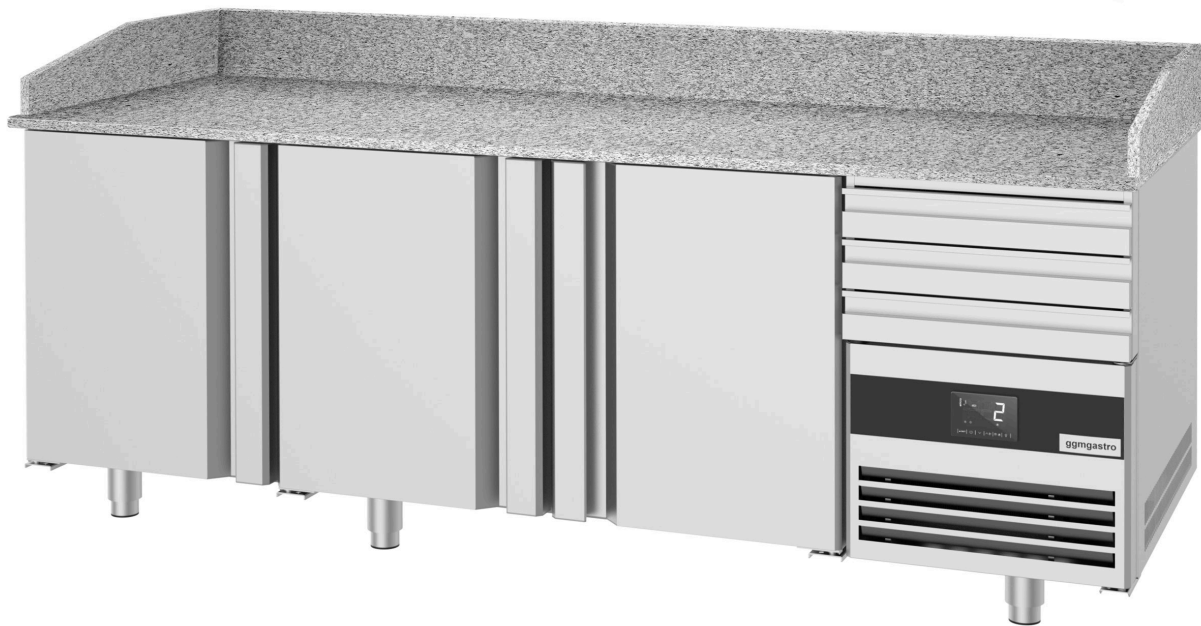


ggmgastro

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: POF2158S-EF

Pizza cooling table PREMIUM - 2150x800mm - with 3 doors & 3 drawers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pizza Cooling Table Premium

1. General Information

Thank you for choosing the Pizza Cooling Table Premium. This product has been designed to meet high standards of performance and reliability, ensuring your pizza ingredients remain fresh and well-managed. This manual will guide you through the proper use, maintenance, and troubleshooting of your cooling table.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Always ensure that the unit is plugged into a properly grounded outlet. Use a power supply with the correct voltage as specified in the technical specifications.
- **Temperature:** The cooling table operates at low temperatures. Avoid prolonged exposure to cold surfaces to prevent frostbite.
- **Weight Limitations:** Ensure that the combined weight of products stored does not exceed the specified load limit to maintain stability.
- **Child Safety:** Keep the appliance away from children and ensure supervised use. The unit should not be treated as a toy.
- **Operating Environment:** The cooling table should be placed in a well-ventilated area, away from heat sources or direct sunlight.
- **Maintenance:** Perform regular checks on power cords and hoses for any signs of damage. If any damage is found, discontinue use and consult a technician.

3. Product Overview and Specifications

Model: POF2158S-EF

Dimensions: 2150mm x 800mm

Construction: Stainless steel

Number of Doors: 3

Number of Drawers: 3

Cooling System: Static cooling

Temperature Range: 0°C to 10°C

Energy Efficiency Class: A

Weight: 150 kg

Electrical Requirements: 230V, 50Hz

Power Consumption: 250W

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cooling table from its packaging and ensure all components are included.
2. **Placement:** Choose a flat, dry surface with adequate clearance for ventilation and access to electrical outlets.
3. **Connection:**
 - Plug the cooling table into a compatible wall socket.
 - Ensure the power switch is in the "OFF" position before plugging in.
4. **Initial Start-Up:**
 - Turn on the unit by switching on the power.
 - Set the thermostat to the desired temperature setting.
5. **Allowing Cool Down:** Allow the unit to cool for at least 2 hours before placing any food items inside.

5. Operation

- **Temperature Control:** Adjust the thermostat to reach the desired cooling temperature between 0°C and 10°C.
- **Loading Items:** Load ingredients into the drawers and shelves, ensuring they are evenly distributed and not exceeding the weight limit.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that can scratch surfaces.
- **Weekly Maintenance:** Check the drain for clogs and clean if necessary. Ensure that the condenser coils are free from dust and debris.
- **Deep Cleaning:** Disconnect the unit and perform a thorough cleaning of all removable parts. Allow it to dry completely before reassembling.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Turning On:**
 - Check if the unit is plugged in.
 - Ensure the power switch is in the "ON" position.
- **Inadequate Cooling:**
 - Confirm the thermostat is properly set.
 - Inspect for blockages in air vents or cooling coils.
- **Noise Issues:**
 - Listen for unusual noises that may indicate loose parts or a malfunctioning motor.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Pizza Cooling Table Premium responsibly by following local waste disposal

regulations. Consult a certified waste disposal service for proper recycling of electronic components.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product! For further information, please refer to our website or reach out to our support team.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Pizza-Kühltisch Premium 2150x800mm mit 3 Türen und 3 Schubladen (POF2158S-EF)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Pizza-Kühltisches Premium POF2158S-EF. Dieses professionelle Kühlgerät ist ideal für die Gastronomie und bietet eine hervorragende Möglichkeit, frische Zutaten optimal zu lagern.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme einer Sichtprüfung unterzogen wird.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit der für die Anlage angegebenen Spannung.
- Luftzirkulation: Sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation um das Gerät, um Überhitzung zu vermeiden.
- Gerätebedienung: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Kindersicherung: Halten Sie den Kühlschrank von Kindern fern und lassen Sie sie nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät interagieren.
- Schäden: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst für Reparaturen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 2150x800mm
- Türanzahl: 3
- Schubladenzahl: 3
- Energieeffizienzklasse: (nach EU-Richtlinien zu kennzeichnen)
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
- Isolierung: Hochwertige PU-Isolierung
- Kältemittel: R290, umweltfreundlich

4. Einrichtung und Installation

- Positionieren Sie den Kühltisch auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in der Nähe einer geeigneten Stromquelle platziert wird.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Lassen Sie das Gerät für mindestens 2 Stunden vor der ersten Nutzung im eingeschalteten Zustand, um die Innentemperatur zu stabilisieren.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
- Einstellen der gewünschten Temperatur unter Verwendung des Thermostats.
- Platzieren Sie Ihre Lebensmittel in den Kühlschränken und den Fächern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperaturanzeigen.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberfläche und die Innenräume zu reinigen.
- Entfernen Sie regelmäßig Ablagerungen und überprüfen Sie die Türdichtungen auf Verschleiß.
- Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

7. Fehlerbehebung

- Das Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob es eingeschaltet ist und die Sicherung in Ordnung ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Fläche steht und nichts an den Kompressor oder Lüfter reibt.
- Temperaturanzeige blinkt: Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie es für einige Minuten vom Stromnetz trennen.

8. Entsorgung

Beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten. Entsorgen Sie das Gerät nicht im regulären Haushaltsmüll. Geben Sie das Gerät stattdessen an entsprechende Recyclingstellen ab.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Pizza Cooling Table Premium 2150x800mm with 3 Doors and 3 Drawers (POF2158S-EF)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Pizza Cooling Table Premium. This high-quality appliance is designed to keep your ingredients fresh and at the optimal temperature. Ensure to read this manual thoroughly to understand installation, operation, and maintenance, ensuring longevity and efficient performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the cooling table is connected to an appropriate electrical supply. The voltage must match the specifications provided on the nameplate.
- **Usage Environment:** Place the table in a clean, dry environment away from direct sunlight and heat sources to avoid overheating.
- **Ventilation:** Maintain adequate ventilation around the appliance to prevent overheating and ensure optimal performance.
- **Heavy Loads:** Do not overload the drawers or shelves to prevent damage or malfunction.
- **Children:** This appliance is not intended for use by children. Ensure that children do not play with or near the unit.
- **Cleaning:** Always unplug the appliance before cleaning to prevent electric shock.
- **Repairs:** Do not attempt repairs yourself. Contact an authorized service center for assistance.

3. Product Overview and Specifications

Model: POF2158S-EF

Dimensions: 2150 x 800 mm

Number of Doors: 3

Number of Drawers: 3

Temperature Range: 0°C to 10°C

Power Supply: 230V/50Hz

Cooling Type: Static

Material: Stainless steel exterior and interior

Weight: [Insert Weight]

4. Setup and Installation

1. **Location:** Select a stable and level surface away from direct sunlight and heating appliances.
2. **Unpacking:** Carefully remove the unit from packaging. Ensure no damage occurred during shipping.
3. **Electrical Connection:** Connect the cooling table to the power supply. Ensure the voltage matches the unit specifications.
4. **Level Adjustment:** Adjust the feet of the unit to ensure it is level.
5. **Ventilation:** Ensure a few centimeters of space around the unit for airflow.
6. **Initial Operation:** Plug in the unit and allow it to cool down for approximately 30 minutes before placing any items inside.

5. Operation

- **Temperature Control:** Set the desired temperature using the control panel.
- **Loading:** Make sure to store only food products that are within the recommended temperature guidelines.
- **Drawers and Doors:** Open drawers and doors gently to avoid damage. Close securely after use.

6. Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Use warm, soapy water and a soft cloth to clean the exterior and interior surfaces.
- **Avoid Harsh Chemicals:** Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they may damage the stainless steel finish.
- **Drip Tray:** Regularly check and empty the drip tray to prevent overflow.
- **Maintenance Checks:** Schedule routine checks on electrical and cooling systems to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check electrical connections and ensure the unit is plugged in. Verify the temperature setting.
- **Excess Noise:** Ensure the unit is level and there are no items obstructing the fan.
- **Frost Buildup:** Defrost the appliance as needed and ensure the door seals are functioning correctly.

8. Disposal

Dispose of the Pizza Cooling Table according to local regulations. Do not discard it with regular waste. Contact local waste management for proper disposal methods.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact:

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

Thank you for choosing the Pizza Cooling Table Premium. We hope it serves you well for years to come!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Enfriamiento para Pizza Premium (2150x800mm) con 3 Puertas y 3 Cajones (POF2158S-EF)

1. Información General

La mesa de enfriamiento para pizza Premium POF2158S-EF está diseñada para mantener la frescura de los ingredientes mientras ofrece un espacio de trabajo eficiente. Con unas dimensiones de 2150x800mm, esta mesa es ideal para pizzerías y restaurantes de alta capacidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta mesa está destinada exclusivamente para el enfriamiento y almacenamiento de ingredientes de pizza. No utilice la mesa para otros fines.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumple con las normativas locales. La unidad debe estar conectada a tierra adecuadamente.
- Temperaturas: Evite exponer la mesa a temperaturas extremas. No coloque objetos calientes directamente sobre la superficie de trabajo.
- Mantenimiento: Realice mantenimiento regular para evitar riesgos eléctricos o de funcionamiento.
- Niños: Mantenga la mesa fuera del alcance de los niños. No permite que los niños jueguen con el producto.
- Incidentes: En caso de que se presente humo, olores extraños o cualquier mal funcionamiento, desconecte inmediatamente la unidad y contacte a un técnico calificado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: POF2158S-EF
- Dimensiones: 2150x800mm
- Número de puertas: 3
- Número de cajones: 3
- Voltaje: 230V
- Potencia: 350W
- Rango de temperatura: 0°C a 10°C
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de almacenamiento: Según especificaciones del fabricante.

4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire la mesa de su embalaje con cuidado.
- Ubicación: Coloque la mesa en una superficie nivelada y estable, alejada de fuentes de calor y luz directa.
- Conexión eléctrica:
 1. Compruebe el voltaje de la red eléctrica.
 2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con buena capacidad de carga.
 3. Asegúrese de que el sistema de tierra está instalado correctamente.
- Prueba inicial: Encienda la unidad y ajuste la temperatura requerida, verificando que el compresor funcione correctamente.

5. Operación

- Regule la temperatura utilizando el termostato integrado.
- Asegúrese de que la puerta esté cerrada correctamente para mantener la temperatura interna.
- No sobrecargue la mesa con ingredientes para asegurar una circulación de aire adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Diaria: Limpie la superficie con un paño húmedo y jabón suave.
- Mensual: Revise las juntas de las puertas y limpie cualquier derrame en el interior.
- Anual: Solicite un servicio profesional para chequeo de sistema eléctrico y refrigeración.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- No enfría adecuadamente: Ajuste la temperatura y asegúrese de que no haya obstrucciones en los ventiladores.
- Ruido excesivo: Compruebe si hay objetos sueltos dentro de la unidad o si los pies de la mesa están bien ajustados.

8. Desecho

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo a las normativas locales de reciclaje. Las partes metálicas y eléctricas deben ser llevadas a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, póngase en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir la mesa de enfriamiento para pizza Premium POF2158S-EF. Cuida su producto para disfrutar de un rendimiento óptimo.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Table de Refroidissement pour Pizzas Premium

Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Table de Refroidissement pour Pizzas Premium (modèle POF2158S-EF). Ce produit est spécialement conçu pour le stockage et la préparation de pizzas, offrant une solution efficace pour les professionnels de la restauration.

Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette table est destinée uniquement à un usage commercial. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Installation : Toujours installer l'appareil selon les instructions fournies. Un montage inadéquat peut causer des dommages ou des blessures.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise correctement mise à la terre. Évitez d'utiliser une rallonge.
- Température : Ne surchargez pas les compartiments de la table. Respectez les limites de poids pour éviter des défaillances.
- Environnement : Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ou dans des zones humides.
- Manipulation : Ne pas toucher les surfaces de l'appareil avec des mains mouillées pour éviter les chocs électriques.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2150 x 800 mm
- Nombre de portes : 3
- Nombre de tiroirs : 3
- Température de fonctionnement : 0°C à 10°C
- Type de réfrigération : Réfrigération ventilée
- Énergie : 230V/50Hz
- Consommation énergétique : 0.5kW

Installation et Montage

1. Déballage et inspection : Vérifiez que l'appareil et les accessoires soient en bon état. Signalez les dommages éventuels au transporteur.
2. Choix de l'emplacement : Placez la table dans un espace bien ventilé, à l'écart de la chaleur directe et de l'humidité.
3. Niveau de sol : Assurez-vous que la surface soit plane pour garantir un fonctionnement stable.
4. Branchement : Branchez l'appareil sur une prise conforme aux normes de sécurité. Vérifiez que l'alimentation électrique est correcte avant de l'allumer.
5. Mise à niveau : Utilisez les pieds réglables pour mettre à niveau l'appareil si nécessaire.

Fonctionnement

- Allumer l'appareil : Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation.
- Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée entre 0°C et 10°C.
- Chargement : Organisez les aliments de manière à permettre une circulation d'air adéquate.

Nettoyage et Entretien

1. Nettoyage externe : Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer les surfaces extérieures. Évitez les produits abrasifs.
2. Nettoyage interne : Nettoyez régulièrement l'intérieur avec un détergent doux et de l'eau. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
3. Vérification des filtres : Inspectez et nettoyez les filtres à air régulièrement pour maintenir une performance optimale.

Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez le branchement et l'alimentation électrique.
- Température anormale : Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement et que les portes sont bien fermées.
- Bruits inhabituels : Vérifiez que l'appareil est de niveau et que rien n'entrave les ventilateurs.

Élimination

Lorsque l'appareil arrive en fin de vie, contactez les services d'élimination agréés pour une mise au rebut respectueuse de l'environnement. Ne le jetez pas avec les déchets ménagers.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Nous vous remercions de votre confiance et vous souhaitons une bonne utilisation de notre Table de Refroidissement pour Pizzas Premium.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo da Raffreddamento per Pizza Premium

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Tavolo da Raffreddamento per Pizza Premium. Questo prodotto è progettato per mantenere la freschezza degli ingredienti per pizza e per ottimizzare il flusso di lavoro nella tua pizzeria o ristorante. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso commerciale per la conservazione degli alimenti.
- Installazione: Assicurarsi che l'apparecchio sia installato da un tecnico qualificato.
- Ventilazione: Assicurare una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio per evitare surriscaldamenti.
- Elettricità: Verificare che l'impianto elettrico sia conforme alle leggi locali.
- Manipolazione: Non toccare superfici calde con mani umide. Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano pezzi staccati o in fase di pulizia.
- Sicurezza alimentare: Non superare la capacità massima di stoccaggio degli alimenti.
- Manutenzione: Effettuare controlli regolari per garantire che l'apparecchio funzioni correttamente.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 2150x800 mm
- Numero di porte: 3
- Numero di cassette: 3
- Temperatura di funzionamento: -2 °C a +8 °C
- Potenza: 650 W
- Classe energetica: C
- Comandi: Digitali
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il tavolo in un'area ben ventilata, lontano da fonti di calore.
2. Assicurare che la superficie su cui è posizionato il tavolo sia piana.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa adeguata, conforme alle specifiche elettriche.
4. Accendere l'apparecchio utilizzando il pulsante di accensione.
5. Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo digitale.

5. Funzionamento

- Dopo aver acceso il tavolo, attendere che la temperatura imposti raggiunga il livello desiderato.
- Inserire ingredienti e mantenerli all'interno dell'area di stoccaggio.
- Utilizzare i cassetti per un facile accesso agli ingredienti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il tavolo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e detergenti non abrasivi per pulire le superfici esterne.
- Pulire regolarmente l'interno e le porte.
- Ispezionare le guarnizioni delle porte per assicurarsi che siano pulite e prive di rotture.

7. Risoluzione dei Problemi

- La refrigerazione non funziona: Verificare che il tavolo sia collegato alla corrente e che le impostazioni di temperatura siano corrette.
- Condensa interna: Controllare se le porte sono state lasciate aperte per lungo tempo.
- Rumori insoliti: Contattare il servizio assistenza, potrebbe esserci un problema con il compressore.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici. Assicurarsi che il tavolo non venga abbandonato e venga invece riciclato in modo appropriato.

9. Contatti

Per assistenza e informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania