

# 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: POI157

### Pizza preparation table Premium PLUS- 1490x700mm - with 2 doors



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Pizza Preparation Table Premium Plus (1490x700mm) with 2 Doors

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Pizza Preparation Table Premium Plus. This high-quality preparation table is designed to assist in the efficient creation of pizza dishes. It is made with durable materials ensuring longevity and ease of use. Please read this manual carefully to ensure proper operation and maintenance of the unit.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to an appropriate power supply with the correct voltage as indicated in the specifications. Always use a grounded outlet.
- **Temperature Awareness:** The unit operates at low temperatures; be cautious when handling items directly from the chill compartment to avoid frostbite.
- **Proper Handling:** Use gloves when handling the stainless-steel surfaces to avoid skin burns or cuts.
- **Weights and Loads:** Avoid overloading the preparation surface to prevent strain or damage.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of the reach of children. Always supervise children when the appliance is in use.
- **Maintenance Safety:** Before cleaning or performing maintenance, always disconnect the appliance from the power source.
- **Hazardous Substances:** Do not use aggressive or abrasive cleaning agents as they may damage the surfaces and could lead to leakage of harmful substances.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Pizza Preparation Table Premium Plus
- **Dimensions:** 1490mm x 700mm
- **Doors:** 2
- **Material:** Stainless Steel
- **Temperature Range:** Chilled compartments to maintain food freshness
- **Purpose:** Designed for pizza preparation and storage of ingredients
- **Weight Capacity:** Specifications available on request

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the unit on a flat, stable surface in a well-ventilated area, away from direct sunlight or heat sources.
2. **Clearance:** Ensure there is adequate space around the unit for easy access.
3. **Power Connection:** Connect the unit to a suitable power outlet. The voltage must match the specification label found on the unit.
4. **Check Leveling:** Use the adjustable feet to level the unit for optimal operation.
5. **Initial Cleaning:** Wipe down all surfaces with a damp cloth to remove any dust or residues from manufacturing before first use.

### 5. Operation

- **Powering On:** Switch on the unit using the power switch located at the back.
- **Temperature Settings:** Adjust temperature settings according to the ingredients being stored.
- **Loading Ingredients:** Place ingredients inside the chilled compartments ensuring airflow is not obstructed.
- **Preparation:** Use the work surface for preparing pizzas, ensuring cleanliness during operation.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Clean the surfaces with a mild detergent and a soft cloth after each use to maintain hygiene.
- **Deep Cleaning:** Perform a deep clean weekly or as required. Disassemble any removable parts and wash separately.
- **Inspect Regularly:** Check for any wear or loose parts at least once a month and tighten fasteners as needed.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:**
  - Ensure it is plugged in and the power supply is functioning.
  - Check for blockages in air vents.
- **Temperature Fluctuations:**
  - Verify settings on the thermostat and adjust as necessary.
- **Noise or Vibration:**
  - Ensure that the unit is level and is not in contact with other surfaces that could cause noise.

### 8. Disposal

When disposing of the unit, ensure compliance with local regulations regarding electronic waste. Remove any hazardous materials appropriately and recycle where possible.

### 9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at the following:

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

Thank you for choosing our Pizza Preparation Table Premium Plus. Proper use and maintenance will ensure the longevity and efficiency of the unit. Enjoy your culinary creations!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Pizza-Vorbereitungstisch Premium Plus (1490x700mm mit 2 Türen)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Pizza-Vorbereitungstischs Premium Plus. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Pizzas und anderen Lebensmitteln zu helfen. Es ist sowohl für gewerbliche als auch für private Nutzung geeignet und erfüllt höchste Qualitätsstandards.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist.
- Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse sicher sind.
- Lassen Sie Kinder niemals ohne Aufsicht mit dem Gerät umgehen.
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, wenn Sie mit scharfen Utensilien arbeiten.
- Bei Problemen oder Störungen kontaktieren Sie umgehend unseren Kundenservice.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Maße: 1490 x 700 mm
- Anzahl der Türen: 2
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 0°C bis +10°C
- Energieeffizienzklasse: C
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz
- Leistung: 300 W

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Schäden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, sichere und trockene Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung ca. 30 Minuten stehen, damit sich die Komponenten stabilisieren können.

## 5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Lagern Sie die Zutaten im Innenraum und nutzen Sie die oberen Ablageflächen für eine effiziente Arbeitsweise.
- Verwenden Sie nur zugelassene Utensilien, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Tisch regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und warmem Wasser.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und Scheuerschwämme.
- Achten Sie darauf, dass der Tisch vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen der Türen und reinigen Sie diese sorgfältig.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Gerät schaltet sich nicht ein.  
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Anschluss.
- Problem: Unzureichende Kühlung.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Luftstrom nicht blockiert ist und das Gerät ordnungsgemäß installiert ist.
- Problem: Geräusentwicklung.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob sich Objekte im Inneren des Geräts befinden.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts umweltgerecht entsorgt werden.
- Informationen zur Entsorgung finden Sie bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Entsorgungsunternehmen.

## 9. Kontakt

- Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:
- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Telefon: 0800 7000 220
  - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Pizza-Vorbereitungstisch Premium Plus entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung!

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Pizza Preparation Table Premium Plus 1490x700mm with 2 Doors (POI157)

## 1. Algemene informatie

Dank u voor uw keuze voor de Pizza Preparation Table Premium Plus. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het efficiënt bereiden van pizza's in professionele keukens.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat u de manual volledig heeft gelezen voordat u het product gebruikt.
- Elektrocutie: Sluit de tafel niet aan op een vochtig oppervlak en zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
- Gevaar voor brand: Plaats geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat. Houd de ventilatieopeningen vrij.
- Let op bij gebruik: Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel en volg alle operationele instructies.
- Onderhoud: Zorg ervoor dat de tafel altijd uitgeschakeld is en koel is voordat u onderhoud uitvoert.
- Verwarmingselement: Blijf weg van het verwarmingselement tijdens het gebruik; het kan heet zijn.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Pizza Preparation Table Premium Plus
- Afmetingen: 1490 x 700 mm
- Aantal deuren: 2
- Temperatuurregeling: Digitale thermostaat
- Binnenverlichting: LED-verlichting
- Materiaal: RVS
- Koelsysteem: Ventilatiekoeling
- Energieklasse: A+
- Voeding: 230V / 50Hz
- Vermogen: 300W

## 4. Setup en installatie

1. Locatiekeuze: Plaats de tafel op een vlak en droog oppervlak, uit de buurt van direct zonlicht en hittebronnen.
2. Aansluiting: Sluit de tafel aan op een geaard stopcontact overeenkomstig de vermelde vereisten.
3. Installeren van de accessoires: Volg de bijgeleverde instructies voor het plaatsen van de legplanken en andere accessoires.
4. Controleren op lekkages: Controleer de leidingen en stroomaansluitingen op eventuele lekkages of schade.
5. Test het apparaat: Zet het apparaat aan en controleer of alle functies goed werken.

## 5. Bediening

- Schakel de tafel in met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Plaats de ingrediënten in de beschikbare compartimenten voor optimale bereiding.
- Volg de aanbevolen bereidingsmethoden voor het beste resultaat.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Dagelijkse schoonmaak: Veeg het oppervlak af met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Diepe reiniging: Gebruik een niet-schurend schoonmaakmiddel voor diepere vlekken.
- Regelmatig onderhoud: Controleer de koelventilatoren en filters op ophoping van stof en reinig indien nodig.
- Inspecties: Voer minstens één keer per maand een inspectie uit op de interne componenten.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De tafel koelt niet goed.
  - Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Probleem: De digitale thermostaat reageert niet.
  - Oplossing: Koppel de tafel los van de voeding en sluit deze opnieuw aan.
- Probleem: Er is een vreemd geluid.
  - Oplossing: Controleer of er geen voorwerpen in de ventilator of andere bewegende delen terecht zijn gekomen.

## 8. Afvoer

Volg lokale voorschriften voor de afvoer van elektrische apparaten. Neem contact op met uw gemeente voor specifieke richtlijnen over recycling en afvalverwerking.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Preparación de Pizza Premium Plus

## 1. Información General

La Mesa de Preparación de Pizza Premium Plus es un equipo de cocina profesional diseñado para facilitar la preparación de pizzas y otros productos alimenticios. Fabricada con materiales de alta calidad, esta mesa combina durabilidad y funcionalidad, adecuada para cocinas comerciales y restaurantes.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que el equipo esté instalado por personal técnico cualificado.
- Eléctrico: Verifique que la tensión y la frecuencia del suministro eléctrico sean correctas antes de conectar.
- Uso Seguro: No toque las partes calientes durante el funcionamiento.
- Cuidado con los Cortes: Use guantes de protección al manipular cuchillos y otros objetos afilados.
- Mantenimiento: Desconecte la unidad de la fuente eléctrica antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Cuidado con el Agua: Evite que el agua entre en contacto con las partes eléctricas del aparato.
- Sobrecalentamiento: No obstruya las aberturas de ventilación para evitar el sobrecalentamiento del equipo.
- Uso Exclusivo: Destinado únicamente para usos recomendados, no modifique el equipo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones exteriores: 1490 x 700 mm
- Puertas: 2 puertas
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Temperatura de trabajo: +2°C a +8°C
- Capacidad de almacenamiento: Adecuado para bandejas de tamaño estándar
- Sistema de refrigeración: Compresor integrado
- Peso: Aproximadamente 90 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la mesa de la caja, asegurándose de no dañar las partes.
2. Coloque la mesa en un área plana y nivelada.
3. Conecte la mesa a una fuente de alimentación adecuada, asegurándose de que el voltaje coincida con las especificaciones indicadas.
4. Encienda la unidad utilizando el interruptor de encendido ubicado en la parte posterior.
5. Ajuste la temperatura a su nivel deseado utilizando el termostato.

## 5. Operación

- Mantenga los ingredientes en las bandejas o recipientes recomendados.
- Ajuste la temperatura y revise regularmente para asegurar una conservación óptima de los alimentos.
- Cierre las puertas inmediatamente después de cada uso para mantener la temperatura interna.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie externa con un paño húmedo y detergente suave.
- Para el interior, use agua tibia y un detergente no abrasivo, evitando productos químicos fuertes.
- Realice mantenimiento regular del sistema de refrigeración, asegurándose de que las rejillas de ventilación estén limpias y sin obstrucciones.

## 7. Solución de Problemas

- La unidad no enciende: Verifique el cable de alimentación y el circuito eléctrico.
- Temperatura demasiado alta/baja: Ajuste el termostato.
- Ruidos extraños: Verifique si hay objetos en el compresor o en las rejillas.
- Escarcha en el interior: Limpie las juntas de las puertas y asegúrese de que cierren correctamente.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la mesa, elimínela conforme a las regulaciones locales de residuos electrónicos. No la deshaga inadecuadamente, ya que contiene componentes que pueden ser reciclables.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Table de Préparation à Pizza Premium Plus 1490x700mm avec 2 Portes (POI157)

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Table de Préparation à Pizza Premium Plus (POI157). Ce produit a été conçu pour répondre à des normes de qualité élevées et garantir la satisfaction des professionnels de la restauration. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation.

## 2. Informations de Sécurité

- Installation : Assurez-vous que l'installation est effectuée par un technicien qualifié, conformément aux instructions fournies dans ce manuel.
- Utilisation : Ne surchargez pas la table au-delà des limites spécifiées. Évitez tout contact avec des surfaces chaudes ou des produits chimiques corrosifs.
- Électricité : Cet appareil doit être branché sur une prise conforme aux normes de sécurité. Ne manipulez pas les câbles d'alimentation avec des mains mouillées.
- Entretien : Débrancher l'appareil avant de réaliser des opérations de maintenance. Utilisez uniquement des pièces de rechange approuvées par le fabricant.
- Stockage des Aliments : Respectez les réglementations sur la conservation des aliments. Ne laissez pas les aliments non réfrigérés pendant des périodes prolongées.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : POI157
- Dimensions : 1490 x 700 mm
- Nombre de Portes : 2
- Capacité : Adaptée pour une préparation efficace des pizzas
- Matériel : Acier inoxydable
- Alimentation : Électrique
- Température de Fonctionnement : 0°C à 8°C

## 4. Installation et Mise en Place

1. Préparation de l'Espace : Choisissez un emplacement stable et bien ventilé, éloigné des sources de chaleur.
2. Installation Électrique : Branchez l'appareil sur une prise dédiée conforme aux spécifications électriques. Assurez-vous que le circuit est protégé par un disjoncteur.
3. Niveau de la Table : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que la table est à niveau. Ajustez les pieds si nécessaire.
4. Essai Fonctionnel : Avant de charger la table, allumez l'appareil et vérifiez le bon fonctionnement de 1 à 2 heures.

## 5. Fonctionnement

- Réglage de la Température : Utilisez le panneau de commande pour régler la température désirée. Attendez que l'appareil atteigne la température souhaitée avant d'y placer les ingrédients.
- Chargement : Organisez les ingrédients sur les étagères en respectant les normes de sécurité alimentaire.

## 6. Nettoyage et Maintenance

- Fréquence : Nettoyez le dessus et l'intérieur de la table au moins une fois par jour.
- Produits : Utilisez des détergents doux et non corrosifs. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Sèche : Séchez complètement pour éviter la corrosion.

## 7. Dépannage

- Problème d'Alimentation : Vérifiez le branchement électrique. Si le problème persiste, contactez le service client.
- Température Incorrecte : Vérifiez les réglages de température. Si le problème persiste, débranchez l'appareil et attendez 15 minutes avant de le redémarrer.

## 8. Élimination

Pour l'élimination de l'appareil, respectez les réglementations locales en matière de déchets électroménagers. Ne jetez pas d'appareil dans les décharges normales. Contactez votre service local d'élimination pour une procédure appropriée.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo di Preparazione per Pizza Premium Plus 1490x700mm con 2 Porte (POI157)

## 1. Informazioni Generali

Il Tavolo di Preparazione per Pizza Premium Plus (POI157) è progettato per fornire un ampio spazio di lavoro e un'adeguata conservazione degli ingredienti per la preparazione della pizza. Adatto per ristoranti, pizzerie e altre strutture di ristorazione, offre funzionalità avanzate per garantire massima efficienza ed ergonomia durante il lavoro.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto sia installato da personale qualificato.
- Tenere lontano il tavolo da fonti di calore e umidità eccessiva.
- Non sovraccaricare il piano di lavoro oltre le specifiche consigliate.
- Utilizzare esclusivamente per lo scopo per cui è progettato.
- Assicurarsi che tutte le parti siano sicure e che non ci siano componenti danneggiati prima dell'uso.
- Indossare sempre dispositivi di protezione individuale quando si lavora con attrezzature da cucina.
- Seguire le istruzioni di manutenzione regolare per prevenire incidenti e malfunzionamenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1490x700 mm
- Tipo di prodotto: Tavolo di preparazione per pizza
- Numero di porte: 2
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Sistema di refrigerazione: R134a, ecologico
- Temperatura di funzionamento: 0° to 8°C
- Alimentazione: 230V/50Hz
- Potenza: 300W
- Peso: 90 kg

## 4. Installazione e Setup

1. Scegliere un luogo appropriato che sia pianeggiato e ben ventilato.
2. Rimuovere il tavolo dalla confezione e assicurarsi che non ci siano componenti danneggiati.
3. Posizionare il tavolo all'interno dell'area di lavoro, lasciando spazio sufficiente per l'apertura delle porte.
4. Collegare il tavolo alla rete elettrica utilizzando una presa appropriata.
5. Verificare che il sistema di refrigerazione funzioni correttamente accendendo il tavolo e monitorando la temperatura interna.
6. Consultare il manuale per le regolazioni necessarie alla temperatura dell'unità.

## 5. Operazione

- Aprire le porte per inserire gli ingredienti e garantire una corretta conservazione.
- Utilizzare il piano di lavoro per preparare la pizza secondo le esigenze.
- Monitorare regolarmente la temperatura interna per assicurarsi che rimanga nei limiti raccomandati.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente la superficie con un panno caldo e detergente non abrasivo.
- Evitare di utilizzare sostanze chimiche aggressive che potrebbero danneggiare il materiale.
- Controllare frequentemente il sistema di refrigerazione per assicurarsi che funzioni correttamente.
- Effettuare una pulizia approfondita dei comparti refrigerati almeno una volta al mese.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo non si accende, controllare la connessione elettrica e la presa.
- Se la temperatura interna non scende, verificare che le porte siano chiuse correttamente.
- In caso di rumori insoliti, controllare che non ci siano oggetti estranei nel sistema di refrigerazione.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti elettronici. Non smaltire in modo improprio il prodotto, ma portarlo in un centro di raccolta autorizzato.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania