

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: POI178

Pizza preparation table Premium PLUS- 1783x800mm - 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

1. General Information

Thank you for purchasing the Pizza Preparation Table Premium Plus. This high-quality preparation table is designed to enhance your kitchen efficiency, ensuring a seamless pizza-making process. With durable construction and ample storage space, it is a must-have for any pizzeria or commercial kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the unit is installed on a stable surface to prevent tipping. Read all instructions before operating.
- Electrical Safety: Make sure the electrical outlet is compatible with the unit's requirements. Avoid overloading circuits.
- Food Safety: Always use food-safe materials when placing food items on the table. Regularly check the temperature settings to maintain food safety standards.
- Handling: Always use proper personal protective equipment when handling food and cleaning products. Wash hands frequently.
- Child Safety: Keep the unit out of reach of children when in operation to prevent accidental injuries.

3. Product Overview and Specifications

- Model: PO1178
- Dimensions: 1783mm x 800mm
- Doors: 2
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: 0°C to 10°C
- Weight: 150kg

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface free from moisture and away from direct heat sources.
2. Electric Connection: Connect the unit to a grounded electrical outlet compliant with the voltage specifications (230V). Ensure the cord is not damaged or exposed.
3. Leveling: Adjust the feet of the table to ensure it stands level.
4. Cooling Setup: Allow at least 30 minutes for the unit to cool down to the desired temperature before loading with items.
5. Temperature Setting: Set the thermostat to the temperature range specified above before placing food on the table.

5. Operation

- Power On/Off: Use the power switch located at the rear of the unit.
- Temperature Adjustment: Turn the thermostat knob to set the desired cooling temperature.
- Food Storage: Place prepared ingredients and items directly on the stainless steel tabletop. Ensure food items are covered or stored in containers when not in use.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the surfaces with a mild detergent and warm water. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Deep Cleaning: Remove all items from the table and clean using appropriate non-abrasive cleaners monthly.
- Inspect Seals: Check door seals regularly for damage and replace if necessary to ensure optimal cooling efficiency.
- Temperature Check: Regularly monitor the temperature settings to ensure they comply with food safety standards.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check the power connection and thermostat setting. If the issue persists, contact customer service.
- Doors Not Closing Properly: Ensure that nothing is obstructing the door and that seals are intact. Adjust hinges if necessary.
- Strange Noises: Inspect the unit for loose parts or foreign objects. If the issue continues, contact customer service.

8. Disposal

When the unit reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Recycle materials wherever possible, particularly stainless steel components.

9. Contact

For support and inquiries, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing the Pizza Preparation Table Premium Plus. We hope you enjoy using your new product!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Pizza-Vorbereitungstheke Premium Plus POI178

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Pizza-Vorbereitungstheke Premium Plus POI178. Dieses Produkt wurde entworfen, um höchste Ansprüche in der Gastronomie zu erfüllen. Sie ist ideal für die Vorbereitung und Lagerung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Steckdosen und achten Sie auf die Spezifikationen bezüglich der elektrischen Anforderungen.
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Beaufsichtigung, wenn es in Betrieb ist.
- Halten Sie das Gerät von feuchten Bereichen und direkter Wasserzufuhr fern.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Bitte beachten Sie alle Warnhinweise auf dem Gerät.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

Modell: Pizza-Vorbereitungstheke Premium Plus POI178

Abmessungen: 1783 x 800 mm

Anzahl Türen: 2

Temperaturbereich: 0°C bis +10°C

Material: Edelstahl

Energieeffizienzklasse: C

Kühlmittel: R290

4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen geeigneten Standort mit ausreichender Belüftung und Zugang zu Strom.
- Platzieren Sie die Theke in der Nähe von Arbeitsbereichen, um den Arbeitsablauf zu optimieren.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und dass sich das Gerät in einem trockenen Bereich befindet.
- Vor der ersten Nutzung das Gerät mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Theke über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat ein.
- Überwachen Sie die Temperatur regelmäßig, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel in einem sicheren Temperaturbereich gelagert werden.
- Vor dem Einschalten die Innenseite vor der Lagerung von Lebensmitteln reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie regelmäßig die Oberflächen der Theke mit milden Reinigungsmitteln.
- Wischen Sie die Innenteile mit warmem Wasser und einem Tuch ab.
- Überprüfen Sie die Dichtungen der Türen auf Sauberkeit und Beschädigungen.
- Führen Sie regelmäßig eine Inspektion der elektrischen Komponenten durch.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherungen.
- Temperatur zu hoch/niedrig: Stellen Sie sicher, dass der Thermostat richtig eingestellt ist und das Gerät nicht überladen ist.
- Geräuschentwicklung: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einem stabilen Untergrund steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Befolgen Sie die entsprechenden Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für weitere Fragen 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: Pizza Preparation Table Premium Plus 1783x800mm with 2 Doors (POI178)

1. General Information

Welkom bij uw nieuwe Pizza Preparation Table Premium Plus. Dit product is ontworpen voor professionele gebruik en biedt een efficiënte oplossing voor het voorbereiden van pizza's. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest voor optimale prestaties en veiligheid.

2. Safety Information

- Algemene Veiligheidsvoorschriften: Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik in professionele keukens.
- Elektrische Veiligheid: Controleer of de spanning en frequentie overeenkomen met de vereisten van het apparaat. Gebruik een geaard stopcontact.
- Voorkom Letsel: Zorg ervoor dat het apparaat niet in de nabijheid van waterbronnen staat om elektrische schokken te vermijden.
- Brandveiligheid: Plaats het apparaat niet in direct contact met vlammen of hete oppervlakken.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte beschermende kleding, zoals handschoenen en een schort, bij gebruik.

3. Product Overview and Specifications

Technische gegevens:

- Afmetingen: 1783 mm x 800 mm
- Energieverbruik: 220-240V
- Capaciteit: 2 deuren
- Materiaal: RVS
- Koelsysteem: Statische koeling
- Temperatuurbereik: 0°C tot 10°C

4. Setup and Installation

- Locatie: Plaats de Pizza Preparation Table op een vlakke, stevige ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor ventilatie.
- Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Controleer of de voltageniveaus overeenkomen met de specificaties.
- Test: Na installatie, controleer of het apparaat correct is aangesloten en functioneert.

5. Operation

- Inschakelen: Zet het apparaat aan met de schakelaars op het bedieningspaneel.
- Temperatuurinstellingen: Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de thermostaat.
- Gebruik: Plaats ingrediënten in de voorbereidingsruimte en zorg ervoor dat deze goed zijn gekoeld voor gebruik.

6. Cleaning and Maintenance

- Reiniging: Maak het oppervlak van de tafel dagelijks schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de ventilatieopeningen en zorg ervoor dat deze vrij zijn van obstakels.
- Professionele Inspectie: Laat het apparaat jaarlijks controleren door een geautoriseerde technicus.

7. Troubleshooting

- Het apparaat koelt niet: Controleer de voedingsbron en zorg ervoor dat de thermostaat goed is ingesteld.
- Er is een vreemde geur: Stop het apparaat onmiddellijk en inspecteer op oververhitting of andere problemen.
- De deuren sluiten niet goed: Controleer of er geen obstakels zijn of dat de scharnieren draaien.

8. Disposal

Bij het afvoeren van dit apparaat, zorg ervoor dat u de lokale wetgeving volgt voor het verantwoord afvoeren van elektrische apparaten en materialen. Demonteer het apparaat indien nodig en recycleer metalen onderdelen waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Dank u voor het kiezen van de Pizza Preparation Table Premium Plus!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Preparación de Pizza Premium Plus 1783x800 mm con 2 Puertas (POI178)

1. Información General

La Mesa de Preparación de Pizza Premium Plus POI178 es un equipo de cocina diseñado para facilitar la preparación y almacenamiento de ingredientes para pizzas. Su duradera construcción y funciones eficaces la hacen ideal para restaurantes y pizzerías.

2. Información de Seguridad

Para garantizar una utilización segura del producto, por favor siga estas recomendaciones:

- Asegúrese de que la mesa esté correctamente instalada y nivelada.
- Mantenga el área alrededor del producto libre de obstrucciones.
- Utilice guantes de protección al manipular materiales fríos.
- Evite el uso de objetos afilados cerca de la superficie de trabajo.
- No sobrecargue la mesa, respetando los límites de carga recomendados.
- Siempre desconecte el equipo antes de realizar cualquier mantenimiento.
- No limpie con productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1783 mm x 800 mm
- Capacidad: 2 puertas
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Temperatura de operación: 0°C a 10°C
- Peso: [Peso no especificado en la fuente]
- Consumo energético: [Especificar consumo]

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque la mesa con cuidado y retire todos los materiales de embalaje.
2. Coloque la mesa en una superficie nivelada y resistente.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada y verifique que el voltaje corresponda con el indicado en la etiqueta del equipo.
4. Encienda la mesa usando el interruptor de encendido.
5. Asegúrese de que las puertas se abran y cierren sin problemas y ajuste si es necesario.

5. Operación

- Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.
- Cargue los ingredientes en los compartimentos superiores de la mesa.
- Asegúrese de que la mesa esté limpia y seca antes de usarla.
- Utilice las puertas para acceder a los ingredientes fácilmente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar la mesa diariamente con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evitar el uso de estropajos abrasivos.
- Realizar una limpieza profunda semanal, prestando especial atención a las juntas y las esquinas.
- Revisar y limpiar los componentes eléctricos mensualmente.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique el cable de alimentación y la toma de corriente.
- Temperatura incorrecta: Ajuste la configuración en el panel de control y controle el termostato.
- Fugas de refrigerante: Comuníquese con el servicio técnico inmediatamente.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el producto de acuerdo con la normativa local sobre residuos y reciclaje. Desmonte el equipo si es necesario y asegúrese de que todos los componentes se eliminen correctamente en puntos de reciclaje designados.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Table de Préparation à Pizza Premium Plus

1. Informations Générales

La table de préparation à pizza Premium Plus est conçue pour offrir une solution pratique et efficace pour la préparation de pizzas. Avec des matériaux de haute qualité et une conception optimisée, ce produit est idéal pour les restaurants, pizzerias et autres établissements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement ce produit pour le stockage et la préparation des aliments.
- Alimentation électrique : Assurez-vous que l'appareil est relié à une prise conforme aux normes électriques pour éviter les risques de court-circuit.
- Manipulation : Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection adéquate. Ne dépassez pas la charge de poids maximale recommandée.
- Environnement : Ne placez pas l'appareil dans un environnement humide ou à proximité de flammes nues.
- Maintenance : Débranchez l'appareil avant de procéder à toute forme de nettoyage ou d'entretien.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1783 x 800 mm
- Nombre de portes : 2
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité de stockage : Idéal pour les ingrédients nécessaires à la préparation de pizzas
- Économie d'énergie : Conception optimisée pour un fonctionnement efficace
- Température de fonctionnement : 0°C à 10°C

4. Configuration et Installation

1. Déballiez la table de préparation à pizza et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à proximité de l'alimentation électrique.
3. Vérifiez que l'appareil est de niveau. Ajustez les pieds si nécessaire pour une stabilité optimale.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise conforme.
5. Laissez l'appareil atteindre la température de fonctionnement recommandée avant de placer la nourriture à l'intérieur.

5. Fonctionnement

- Réglez la température à l'aide du thermostat intégré.
- Remplissez les compartiments avec les ingrédients nécessaires à la préparation de pizzas.
- Assurez-vous que la porte est bien fermée pour maintenir la température interne.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Pour l'intérieur, retirez les tiroirs et nettoyez-les séparément.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement les joints et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne s'allume pas.
 - Solution: Vérifiez que l'appareil est bien branché et que la prise fonctionne.
- Problème: La température n'atteint pas le niveau réglé.
 - Solution: Assurez-vous que la porte est bien fermée et que les événements ne sont pas obstrués.
- Problème: Bruit inhabituel.
 - Solution: Vérifiez que l'appareil est de niveau et qu'aucun objet ne bloque le compresseur.

8. Élimination

En fin de vie du produit, assurez-vous de le disposer conformément à la législation locale sur le recyclage. Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers. Contactez votre service de gestion des déchets local pour les procédures appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di utilizzo del Tavolo di Preparazione Pizza Premium Plus, modello POI178. Questo prodotto è progettato per garantire una preparazione efficiente delle pizze in un ambiente professionale. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro ed efficace.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo in conformità con le istruzioni fornite.
- Assicurarsi che il tavolo sia collegato a una fonte di alimentazione conforme alle normative locali.
- Non esporre il tavolo a fonti di calore eccessivo o a umidità eccessiva.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici.
- Non tentare di riparare il prodotto senza l'assistenza di un tecnico qualificato.
- Controllare regolarmente cavi e connessioni per segni di usura o danno.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: POI178
- Dimensioni: 1783 x 800 mm
- Numero di porte: 2
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: Progettato per un uso intenso in ambienti commerciali.
- Refrigerazione: Sistema di refrigerazione integrato per mantenere freschi gli ingredienti.

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il tavolo su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il tavolo sia vicino a una presa elettrica sufficientemente cablata.
- Rimuovere eventuali imballaggi e accessori all'interno delle porte.
- Verificare che tutte le parti siano presenti secondo l'elenco fornito.
- Collegare il cavo di alimentazione e accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di alimentazione.

5. Operazione

- Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Attendere che il sistema di refrigerazione raggiunga la temperatura impostata prima di inserire gli ingredienti.
- Utilizzare l'area di lavoro per preparare le pizze, mantenendo sempre pulita l'area.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un detergente delicato e un panno umido per pulire le superfici.
- Non utilizzare scovolini o materiali abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Eseguire una pulizia regolare dell'unità di refrigerazione per garantire il funzionamento ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa elettrica.
- Se il sistema di refrigerazione non funziona correttamente, controllare le impostazioni di temperatura.
- In caso di perdite, verificare le guarnizioni delle porte e assicurarsi che siano integre.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto negli impianti di smaltimento dei rifiuti domestici.
- Smaltire secondo le normative locali per i rifiuti elettronici.
- Rimuovere le batterie e smaltirle correttamente se presenti.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania