

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: POI238S2

Pizza preparation table Premium PLUS- 2305x800mm - with 2 doors & 2 drawers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pizza Preparation Table Premium Plus POI238S2

1. General Information

Thank you for purchasing the Pizza Preparation Table Premium Plus POI238S2. This high-quality equipment has been designed for professional kitchens to ensure optimal preparation conditions for pizzas and other foods. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the table is placed on a stable surface to prevent tipping.
- Electrical Safety:
 - Verify that the voltage and frequency match your local supply.
 - Ensure that installations are performed by a qualified technician.
 - Do not operate with wet hands or in wet conditions.
- Heat Safety: Parts of the table may become hot during operation. Exercise caution when handling.
- Food Safety: Regularly monitor and maintain the table's temperature to ensure food safety standards are met.
- Maintenance Safety: Always disconnect from the power source before performing maintenance or cleaning.
- Children and Pets: Ensure that children and pets are kept away from the equipment during operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: POI238S2
- Dimensions: 2305 x 800 mm
- Material: Stainless Steel
- Doors: 2 Doors
- Drawers: 2 Drawers
- Temperature Range: From -2°C to +8°C
- Power Supply: 230V/50Hz
- Net Weight: 140 kg
- Cooling System: Static cooling with air circulation

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, dry area with access to an electrical outlet.
2. Unpacking: Carefully remove the table from the packaging and dispose of materials responsibly.
3. Positioning: Place the table in your desired location, ensuring all sides have adequate space for ventilation.
4. Connection:
 - Plug into a suitable electrical outlet.
 - Ensure that the power switch is in the off position before connecting.
5. Leveling: Adjust the feet of the table to ensure it is leveled.
6. Temperature Setting: Turn on the unit and set the desired temperature using the control panel.

5. Operation

- Controls: The temperature control panel allows you to set and monitor temperature settings.
- Use: Place ingredients in the drawers and on the surface for easy access during pizza preparation.
- Monitoring: Regularly check the temperature display to ensure optimal conditions.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe surfaces with a damp cloth and a mild detergent after each use.
- Weekly Maintenance: Remove and clean drawers and shelves. Rinse thoroughly and dry.
- Periodic Checks: Inspect seals and hinges for wear and tear. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Table not cooling.
 - Solution: Check the power connection and ensure temperature is correctly set.
- Issue: Temperature fluctuations.
 - Solution: Inspect the door seals for any damage and ensure the doors are securely closed.
- Issue: Unusual noises.
 - Solution: Ensure that the table is level and stable. Contact support if the issue persists.

8. Disposal

When the end of the product's life is reached, ensure to dispose of it in accordance with local regulations regarding electronic and metallic waste. Do not dispose of it with regular household waste.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for choosing Pizza Preparation Table Premium Plus POI238S2. Enjoy optimal food preparation!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Pizza-Vorbereitungstisch Premium Plus (POI238S2)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim Produktmanual für den Pizza-Vorbereitungstisch Premium Plus. Dieses Gerät ist ideal für professionelle Küchen und bietet eine effiziente Lösung zur Zubereitung und Lagerung von Pizzazutaten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Nutzung des Geräts ist sicherzustellen, dass alle Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Halten Sie das Gerät immer trocken und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände auf den Oberflächen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Bei Problemen oder Beschädigungen das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Nur autorisierte Personen sollten Wartungsarbeiten oder Reparaturen durchführen.
- Beachten Sie die empfohlenen Betriebsanweisungen, um Gefahren und Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Pizza-Vorbereitungstisch Premium Plus (POI238S2)
- Abmessungen: 2305 x 800 mm
- Anzahl der Türen: 2
- Anzahl der Schubladen: 2
- Temperaturbereich: 0°C bis +10°C
- Energieeffizienzklasse: C
- Nettogewicht: 155 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in der Nähe einer geeigneten Stromquelle aufgestellt wird.
- Der Tisch sollte auf einer stabilen und ebenen Oberfläche installiert werden.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie die Temperatur gemäß den Betriebsanweisungen ein.
- Lassen Sie das Gerät mindestens zwei Stunden laufen, bevor Sie es mit Lebensmitteln beladen.

5. Bedienung

- Öffnen Sie die Türen und Schubladen, um Zutaten zu lagern.
- Stellen Sie die Temperatur mit dem Regler auf den gewünschten Wert ein.
- Verwenden Sie geeignete Behälter für die Lagerung von Zutaten.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur, um die Frische der Lebensmittel zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Überprüfen Sie die Dichtungen der Türen und Schubladen und reinigen Sie diese regelmäßig.
- Führen Sie regelmäßig eine technische Überprüfung durch, um die Funktionalität zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Temperatureinstellungen.
- Geräusentwicklung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Leckagen: Überprüfen Sie die Dichtungen und suchen Sie nach Beschädigungen.
- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Netzverbindung und den Sicherungskasten.

8. Entsorgung

- Nicht mehr benötigte Geräte müssen umweltgerecht entsorgt werden.
- Beachten Sie lokale Vorschriften zur Elektro- und Elektronikentsorgung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einem autorisierten Entsorgungszentrum.

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 for Pizza Preparation Table Premium Plus 2305x800mm (Model: POI238S2)

1. Algemene Informatie

Dank voor uw aankopen van de Pizza Preparation Table Premium Plus. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en voldoet aan de hoogste kwaliteit en veiligheidseisen.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor commercieel gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikt voedingsnet met de juiste spanning.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden blokkeerd en houd het apparaat schoon om oververhitting te voorkomen.
- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: POI238S2
- Afmetingen: 2305 mm x 800 mm
- Aantal Deuren: 2
- Aantal Lades: 2
- Temperatuurbereik: 0°C tot +10°C
- Materiaal: RVS om duurzaamheid en hygiëne te waarborgen
- Energieverbruik: 220-240V, 50Hz

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de Pizza Preparation Table op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor luchtcirculatie.
- Sluit het apparaat aan op een gecertificeerde stopcontact met de juiste spanning.
- Controleer voor het eerste gebruik of de koelkast- en verwarmingssystemen goed functioneren.
- Raadpleeg een gekwalificeerde technicus als u twijfels heeft over de installatie.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de schakelaar aan de voorkant.
- Stel de temperatuur in via het digitale bedieningspaneel.
- Controleer regelmatig de interne temperatuur met een thermometer om ervoor te zorgen dat deze binnen het aanbevolen bereik blijft.
- Gebruik de lades en deuren op een veilige manier om letsel te voorkomen.

6. Reinigen en Onderhouden

- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak schoon te maken.
- Vermijd agressieve chemicaliën en schuurmiddelen.
- Controleer regelmatig of er vuil of voedselresten onder en achter het apparaat zitten en maak deze schoon.
- Laat geen water in de lades staan om schimmel en bacteriën te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Als het apparaat niet begint te koelen, controleer dan of het correct is aangesloten en of de juiste instellingen zijn gebruikt.
- Bij vreemde geluiden, probeer te controleren of er geen obstructies in de ventilatie openingen zitten.
- Neem contact op met een gekwalificeerde technicus als er aanhoudende problemen zijn.

8. Afvoer

- Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten.
- Verwijder alle vloeistoffen en voedselresten voordat u het apparaat weggooit.
- Zorg ervoor dat het apparaat veilig wordt afgevoerd om milieuvervuiling te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw keuze voor de Pizza Preparation Table Premium Plus. Wij hopen dat dit product aan al uw verwachtingen voldoet!

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 esencial para restaurantes y pizzerías, diseñada para optimizar la preparación de pizza. Con una superficie amplia y funcional, además de un diseño ergonómico, este producto mejora la eficiencia y la experiencia del usuario.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado únicamente para el uso comercial. Evite el uso doméstico.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional cualificado para evitar cualquier fallo o daño.
- Entorno de Uso: Mantenga el producto en un área ventilada y libre de humedad excesiva. Nunca utilice el producto cerca de fuentes de agua.
- Alimentación Eléctrica: Verifique que el voltaje y amperaje sean compatibles con las especificaciones del fabricante antes de conectar el equipo.
- Acceso: Mantenga el área alrededor de la mesa libre de obstrucciones para evitar accidentes.
- Mantenimiento Regular: Realice revisiones periódicas para garantizar el funcionamiento adecuado y seguro del equipo.
- Cuidado con las Superficies: Las superficies pueden ser calientes, evite el contacto directo con la piel.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2305 x 800 mm
- Puertas: 2
- Cajones: 2
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Número de estantes ajustables: 2
- Temperatura de trabajo: 0°C a +8°C

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elija un área plana y sólida lejos de fuentes de calor.
2. Conexión Eléctrica: Use un enchufe adecuado y asegúrese de que la instalación eléctrica sea compatible con el equipo.
3. Nivelación: Ajuste las patas de la mesa para asegurarse de que se mantenga nivelada.
4. Accesorios: Instale los estantes ajustables en los soportes correspondientes.
5. Verificación Final: Antes de comenzar a usar, realice una verificación visual para asegurarse de que todas las partes estén bien montadas.

5. Operación

- Encienda el producto utilizando el interruptor ubicado en la parte frontal.
- Ajuste la temperatura deseada usando el controlador de temperatura.
- Permita que el equipo alcance la temperatura necesaria antes de colocar los ingredientes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Diaria: Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Semanal: Revisa y limpia los filtros y rejillas de ventilación.
- Mensual: Realice una limpieza a fondo de los cajones y estantes.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura Inadecuada: Asegúrese de que los controles de temperatura estén correctamente ajustados.
- Ruidos Inusuales: Conecte a un técnico especializado para una revisión.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos. Desconecte el equipo de la corriente y entregue a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Si requiere asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Table de Préparation de Pizza Premium Plus

Modèle: POI238S2

Dimensions: 2305 x 800 mm, avec 2 portes et 2 tiroirs

1. Informations Générales

La table de préparation de pizza Premium Plus est conçue pour optimiser l'efficacité en cuisine, facilitant la préparation de vos plats préférés. Sa conception robuste et ses fonctionnalités avancées en font un outil indispensable pour les établissements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement.
- Installation: Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'installation. Ne pas installer l'appareil dans un environnement humide.
- Électrique: Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications de l'appareil. Ne pas toucher l'appareil avec des mains mouillées.
- Manipulation: Manipulez avec précaution tous les composants. Utilisez des gants de protection lors de l'installation.
- Maintenance: Effectuez une maintenance régulière pour éviter des risques de blessures et assurer une performance optimale. Éteindre l'appareil avant tout nettoyage ou entretien.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: 2305 x 800 mm
- Capacité: 2 portes, 2 tiroirs pour un rangement optimisé
- Matériaux de construction: Acier inoxydable
- Système de réfrigération: Réfrigération dynamique pour un maintien constant de la température
- Température de fonctionnement: 0 à 10 °C
- Alimentation: 230V/50Hz

4. Installation et Mise en Place

- Emplacement: Choisissez un emplacement stable, sec et bien aéré pour installer la table.
- Niveau: Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que la table est à niveau.
- Branchement: Branchez l'appareil à une prise électrique conforme aux normes de sécurité.
- Test de fonctionnement: Allumez l'appareil pour vérifier que le système de réfrigération fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Réglage de la température: Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée.
- Chargement: Ne surchargez pas les tiroirs ou la surface de travail afin d'assurer une circulation d'air adéquate.
- Surveillance: Vérifiez régulièrement la température pour garantir que les aliments sont conservés dans les bonnes conditions.

6. Nettoyage et Entretien

- Fréquence: Nettoyez la table quotidiennement.
- Produits de nettoyage: Utilisez des nettoyants doux adaptés à l'acier inoxydable.
- Démontage: Enlevez les tiroirs et nettoyez en profondeur autour des zones d'accès.

7. Dépannage

- Problème de température: Si la température dépasse les limites spécifiées, vérifiez le réglage du thermostat et le bon fonctionnement de la ventilation.
- Appareil qui ne démarre pas: Assurez-vous que l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.

8. Élimination

Pour des raisons environnementales, ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Consultez les règlements locaux sur le recyclage et la gestion des déchets pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email: info@gmgastro.com

- Téléphone: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre Table de Préparation de Pizza Premium Plus. Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo di Preparazione Pizza Premium Plus

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Tavolo di Preparazione Pizza Premium Plus. Questo prodotto è progettato per offrire una comoda e pratica soluzione per la preparazione di pizze e altri alimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire la sicurezza e il corretto funzionamento del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il prodotto esclusivamente per la preparazione di alimenti. Non utilizzare per altri scopi.
- Operazione sicura: Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Rischio elettrico: Non toccare l'apparecchio con mani bagnate. Scollegare l'alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Riscaldamento eccessivo: Non coprire le aperture di ventilazione e garantire un'adeguata ventilazione attorno all'apparecchio.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente controlli per garantire il corretto funzionamento e la sicurezza.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non permettere che i bambini utilizzino l'apparecchio senza supervisione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: POI238S2
- Dimensioni: 2305 x 800 mm
- Numero di porte: 2
- Numero di cassette: 2
- Alimentazione: Elettrica
- Materiale: Acciaio inox
- Temperatura di lavoro: 0°C a 10°C
- Consumo energetico: [da includere]
- Peso: [da includere]

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il tavolo su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia una presa elettrica nelle vicinanze (220-240 V).
3. Controllare che il sistema di refrigerazione sia ben collegato.
4. Svitare le gambe del tavolo (se presente) e fissarle saldamente.
5. Verificare il livello del tavolo utilizzando un livello; regolare le gambe se necessario.
6. Accendere il tavolo collegandolo alla corrente elettrica.

5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore principale.
2. Regolare la temperatura desiderata dai controlli frontali.
3. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e pronta per l'uso prima della preparazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e un detergente neutro per pulire le superfici.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detersivi aggressivi.
- Ispezionare e pulire le aperture di ventilazione per garantire un corretto funzionamento.
- Effettuare una manutenzione regolare per garantire l'efficienza del prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il tavolo non si accende: Controllare l'alimentazione e assicurarsi che il cavo sia collegato correttamente.
- Il refrigeratore non funziona: Verificare se ci sono ostruzioni nelle aperture di ventilazione e controllare il livello di refrigerante.
- Temperature inadeguate: Controllare le impostazioni di temperatura e assicurarsi che le porte si chiudano correttamente.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici. Non smaltire in modo inappropriato. Consultare i servizi di raccolta rifiuti per informazioni adeguate.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania