

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: POI238S6

Pizza preparation table Premium PLUS- 2305x800mm - with 2 doors & 6 drawers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pizza Preparation Table Premium Plus 2305x800mm with 2 Doors and 6 Drawers (POI238S6)

1. General Information

Thank you for choosing the Pizza Preparation Table Premium Plus. Designed for commercial kitchen use, this preparation table ensures efficiency, durability, and optimal organization for your pizza-making needs. Please read this manual thoroughly before use to ensure a safe and effective operation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to an electrical supply that meets the specifications outlined in the technical data section. Only use a dedicated circuit for this appliance to avoid overload.
- **General Use:** The preparation table is designed for food preparation purposes. Do not use it for any other purposes.
- **Avoid Overloading:** Do not exceed the weight limit as specified in the technical data. Overloading may damage the unit or cause injury.
- **Keep Dry:** Ensure the unit remains dry to prevent electrical hazards. Clean any spills immediately.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the unit to maintain optimal operating conditions.
- **Children:** This product is not intended for use by children. Ensure that children are supervised around the unit.
- **Use Personal Protective Equipment (PPE):** When operating the preparation table, use appropriate PPE if handling sharp tools or heavy items.

3. Product Overview and Specifications

- Model: POI238S6
- Dimensions: 2305mm x 800mm
- Doors: 2
- Drawers: 6
- Temperature Range: 0°C to 10°C
- Weight: 150kg
- Power Supply: 230V/50Hz
- Compressor Type: Static
- Material: Stainless Steel
- Energy Class: A+

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface with sufficient space for ventilation.
2. **Electrical Connection:** Plug the appliance into a grounded outlet that matches the required voltage and current specifications.
3. **Leveling:** Adjust the feet of the table to ensure it is level.
4. **Opening Doors & Drawers:** Check that all doors and drawers open freely and that there is no obstruction.
5. **Cooling Test:** Turn on the unit and allow it to run for 30 minutes to check that the cooling system operates correctly.

5. Operation

- Set the temperature using the thermostat dial located at the front of the unit.
- Monitor the temperature regularly to ensure food safety.
- Use the drawers for storing ingredients and the surface for pizza preparation.
- Ensure to keep the work area clean and organized while using the table.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily:** Wipe down the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Rinse and dry.
- **Weekly:** Remove and clean the drawers and check for any food debris.
- **Monthly:** Inspect the condenser coils for dust and debris. Clean with a soft brush or cloth.
- **Prevention:** Do not use abrasive cleaners or scrubbers that might scratch the stainless steel surface.

7. Troubleshooting

- **Unit not cooling:** Check the power supply and ensure the thermostat is set correctly.
- **Excessive noise:** Inspect for any obstructions in the compressor area or ensure the unit is level.
- **Doors not closing properly:** Check for food debris in the sealing area or adjust the hinges.

8. Disposal

When disposing of the preparation table, ensure to comply with local waste disposal regulations. Recycle parts where possible, especially the metal and electronic components.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and support. Enjoy preparing delicious pizzas!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Pizza-Vorbereitungstabelle Premium Plus 2305x800mm mit 2 Türen und 6 Schubladen (POI238S6)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Pizza-Vorbereitungstabelle Premium Plus. Dieses hochwertige Küchengerät ist speziell für die Bedürfnisse von Pizzerien und Gastronomiebetrieben entwickelt worden und bietet eine optimale Kombination aus Funktionalität und Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Pizza-Vorbereitungstabelle auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie eine Überlastung der Arbeitsfläche.
- Berühren Sie keine elektrischen Teile mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Halten Sie den Bereich um das Gerät sauber und frei von Ablagerungen, um Unfälle zu vermeiden.
- Bei technischen Störungen oder Schäden am Gerät, setzen Sie sich sofort mit dem Kundendienst in Verbindung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: POI238S6
- Abmessungen: 2305 x 800 mm
- Anzahl der Türen: 2
- Anzahl der Schubladen: 6
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 0 bis +10 Grad Celsius
- Energieverbrauch: 600 W
- Gewicht: 150 kg

4. Setup und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort für die Installation der Pizza-Vorbereitungstabelle geeignet ist.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (AC 230V).
- Überprüfen Sie die Anschlüsse auf Dichtheit und stellen Sie sicher, dass die Kühlmittelversorgung korrekt installiert ist.
- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung mindestens 2 Stunden stehen, um das Kühlmittel zu stabilisieren.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Lassen Sie das Gerät vor der Verwendung einige Minuten laufen, um die eingestellte Temperatur zu erreichen.
- Platzieren Sie die benötigten Zutaten in den Schubladen und auf der Arbeitsfläche gemäß Ihren Anforderungen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und eine milde Seifenlösung, um die Oberflächen zu reinigen.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel und -werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Schubladen regelmäßig, um Hygiene und Frische der Zutaten zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Thermostat eingestellt ist.
- Geräuschentwicklung: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Tür nicht schließend: Überprüfen Sie die Türdichtungen auf Schmutz oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Entsorgungsunternehmen oder einem Wertstoffhof.

9. Kontakt

Bei Fragen oder technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Pizza Preparation Table Premium Plus

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Pizza Preparation Table Premium Plus. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, pizzeria's en andere eetgelegenheden. Het biedt een efficiënte en handige manier om pizza-ingrediënten voor te bereiden en op te slaan.

2. Veiligheidsinformatie

- Crashbestendigheid: Zorg ervoor dat de tafel stabiel staat om omvallen te voorkomen.
- Temperatuur: Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij bedrijfsmatige temperaturen. Vermijd blootstelling aan extreme hitte of kou.
- Elektrische Veiligheid: Sluit de tafel aan op een geaard stopcontact. Controleer de elektrische bedrading regelmatig op slijtage.
- Verboden gebruik: Gebruik de tafel niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze is ontworpen.
- Reiniging: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u reinigt. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte handschoenen bij het hanteren van scherpe voorwerpen en ingrediënten.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen (L x B): 2305 x 800 mm
- Aantal deuren: 2
- Aantal lades: 6
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Koelsysteem: Dynamisch
- Temperatuurbereik: 0 - 10 °C
- Energieverbruik: 400 W
- Netto gewicht: 250 kg

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Kies een vlakke, stevige ondergrond.
2. Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie rondom de tafel.
3. Aansluiting: Verbind de tafel met een geaard stopcontact.
4. Controleer de niveau: Gebruik een waterpas om te controleren of de tafel recht staat.
5. In gebruik nemen: Zet de koeling aan en controleer of de temperatuur binnen het aanbevolen bereik komt.

5. Bediening

- Temperatuurstelling: Pas de temperatuur aan met de regelaars aan de voorkant van de tafel.
- Ophalen van ingrediënten: Open de deuren en lades om toegang te krijgen tot de ingrediënten. Zorg ervoor dat deze correct zijn opgeslagen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijks onderhoud: Veeg de buitenkant en binnenkant van de tafel schoon met een mild schoonmaakmiddel en een droge doek.
- Diepe reiniging: Voer maandelijks een grondige reiniging uit, zorg ervoor dat alle voedselresten worden verwijderd.
- Controleer de afdichtingen: Controleer de rubbers van de deuren en lades regelmatig op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Apparaat verkoelt niet: Controleer of de stroom goed is aangesloten en dat de temperatuurstelling correct is.
- Geluid of trillingen: Controleer of de tafel vlak staat en of er geen voorwerpen onder de tafel staan.
- Voedsel bederft: Controleer de temperatuurstelling en of de deur goed sluit.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten. Koppel het apparaat los voordat u het weggooit. Recycle materialen waar mogelijk.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

- E-mail: 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 POI238S6

1. Información General

La mesa de preparación de pizza Premium Plus POI238S6 es un equipo esencial para cualquier cocina profesional. Diseñada para maximizar la eficiencia en la preparación de pizzas, combina funcionalidad y calidad para ofrecer un rendimiento superior.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilice la mesa para preparar alimentos. No debe ser utilizada para ningún otro propósito.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumple con las normativas locales y que la toma de corriente tiene una capacidad adecuada.
- Superficies calientes: Las partes de la mesa pueden calentarse durante el uso. Evite el contacto directo con las manos desnudas.
- Limpieza: Desconecte el equipo antes de realizar cualquier limpieza y mantenimiento.
- Almacenamiento de alimentos: Mantenga los alimentos a las temperaturas adecuadas para evitar la contaminación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2305 x 800 mm
- Puertas: 2
- Cajones: 6
- Material: Acero inoxidable
- Refrigeración: Sistema de refrigeración eficiente para mantener los ingredientes frescos
- Capacidad de carga: Adecuada para una variedad de ingredientes y utensilios de cocina.

4. Configuración e Instalación

- Coloque la mesa en un área de trabajo adecuada, asegurándose de que haya suficiente espacio para la ventilación.
- Conecte la mesa a una fuente de alimentación que cumpla con las especificaciones mínimas requeridas.
- Verifique que el desagüe (si aplica) esté correctamente instalado y que no haya fugas.
- Ajuste las patas de la mesa para asegurar la estabilidad.

5. Operación

- Encienda la mesa utilizando el interruptor de encendido ubicado en la parte frontal.
- Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando el termostato incorporado.
- Coloque los ingredientes en los cajones y asegúrese de que estén correctamente sellados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la mesa diariamente con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfecte las superficies regularmente para asegurar la higiene.
- Realice un control mensual del sistema de refrigeración y limpieza de los filtros si están presentes.

7. Solución de Problemas

- La mesa no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- No enfría: Asegúrese de que no haya obstrucciones en el sistema de ventilación y que el termostato esté correctamente ajustado.
- Ruidos anormales: Compruebe que todos los componentes estén firmemente instalados.

8. Eliminación

- La mesa debe ser desechada de acuerdo con las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos. Consulte con las autoridades locales para conocer el procedimiento adecuado.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, comuníquese con nosotros a través de:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Table de préparation de pizza Premium Plus POI238S6

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel de produit de la table de préparation de pizza Premium Plus. Ce produit est conçu pour offrir une excellente expérience de préparation de pizza, alliant fonctionnalité et durabilité dans un cadre professionnel.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à un usage commercial.
- Manipulation : Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité de poids recommandée.
- Sécurité électrique : Vérifiez que l'installation électrique est conforme aux normes locales avant l'utilisation.
- Propreté : Gardez la zone autour de la table propre et exempte de débris pour éviter les accidents.
- Equipement de protection : Portez des gants appropriés lors de la manipulation de surfaces abrasives ou chaudes.
- Maintenance régulière : Effectuez des contrôles réguliers pour détecter les fuites de gaz ou d'électricité.

3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Dimensions : 2305 x 800 mm
- Type : Table de préparation de pizza avec 2 portes et 6 tiroirs
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Alimentation électrique : 230V / 50Hz
- Capacité de réfrigération : 230 litres
- Température de fonction : 0 à 10°C

4. Installation et configuration

- Emplacement : Installez la table sur une surface plane et robuste.
- Connexion électrique : Branchez l'appareil à une prise électrique conforme aux normes locales, utilisant une alimentation adéquate.
- Installation des tiroirs : Insérez les tiroirs dans les glissières de la table.
- Test de fonctionnement : Après l'installation, mettez l'appareil sous tension et vérifiez que toutes les fonctions fonctionnent correctement.

5. Fonctionnement

- Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer le refroidissement.
- Réglage de température : Utilisez le panneau de contrôle numérique pour ajuster la température à vos besoins de préparation.
- Chargement : N'excédez pas la capacité de charge lorsque vous remplissez les tiroirs et les étagères.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage quotidien : Essuyez la surface de la table avec un chiffon doux et un nettoyeur non abrasif.
- Désinfection : Utilisez des désinfectants conforme aux normes de sécurité alimentaire.
- Maintenance préventive : Vérifiez les joints et les filtres régulièrement pour assurer un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne démarre pas
Solution : Vérifiez la prise électrique et le câble d'alimentation.
- Problème : La température n'est pas correcte
Solution : Vérifiez le réglage de la température et assurez-vous que la porte est bien fermée.
- Problème : Bruit inquiétant
Solution : Inspectez l'appareil pour détecter tout objet étranger bloquant les ventilateurs.

8. Élimination

Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales sur les déchets électriques et électroniques. Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter aux coordonnées suivantes :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Tavolo di Preparazione Pizza Premium Plus

1. Informazioni Generali

Il Tavolo di Preparazione Pizza Premium Plus è progettato per ottimizzare lo spazio di lavoro in pizzerie e ristoranti. Costruito con materiali di alta qualità, offre robustezza e affidabilità per una preparazione efficiente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Rischii Elettrici: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente adeguata e messa a terra.
- Cautela con Temperatura: Le superfici possono diventare calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti protettivi.
- Uso Adeguato: Utilizzare il prodotto esclusivamente per scopi di preparazione di alimenti. Non sovraccaricare i cassetti.
- Manutenzione Sicura: Spegner e scollegare il dispositivo prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: POI238S6
- Dimensioni: 2305x800mm
- Numero di porte: 2
- Numero di cassetti: 6
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperatura di esercizio: 0°C a +10°C
- Alimentazione: 230V
- Potenza: 200W

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il tavolo in una zona asciutta su una superficie piana.
- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno al tavolo per l'accesso e la ventilazione.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme.
- Regolare le gambe, se necessario, per garantire la stabilità.
- Controllare le porte e i cassetti per assicurarsi che si aprano e chiudano correttamente.

5. Funzionamento

- Accendere il tavolo utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Verificare che la luce indicatrice si accenda quando il dispositivo è operativo.
- Usare i cassetti per conservare gli ingredienti freschi e le porte per l'accesso rapido.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il tavolo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e un detergente delicato per pulire le superfici.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi.
- Pulire regolarmente i cassetti e le porte per evitare accumuli di sporco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il tavolo non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'interruttore di alimentazione.
- Temperatura non corretta: Verificare le impostazioni del termostato.
- Difficoltà ad aprire cassetti: Controllare se ci sono ostruzioni o detriti.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio dei dispositivi elettronici.
- Contattare un centro di raccolta adeguato per smaltire il tavolo in modo responsabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania