

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: PZI157M

Saladette PREMIUM PLUS - 1460mm - 3 doors - for 8x GN 1/6 - glass top



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

EN ENGLISH

Product Manual for Saladette Premium Plus 1460mm 3 Doors for 8x GN 1/6 Glass Top

1. General Information

Thank you for purchasing the Saladette Premium Plus 1460mm 3 Doors for 8x GN 1/6 Glass Top. This appliance is designed for professional kitchens to store and serve ingredients efficiently. This manual provides essential information for the safe and effective use of your Saladette unit.

2. Safety Information

- Ensure the appliance is installed on a stable and level surface.
- Do not operate the Saladette in wet conditions or expose it to extreme heat sources.
- Only qualified personnel should perform repairs or maintenance.
- Disconnect the appliance from the power supply before cleaning or servicing.
- Avoid overloading the storage compartments, as this may lead to failure.
- Keep the appliance properly grounded to prevent electrical shocks.
- In case of a malfunction, such as smoke or unusual noises, immediately disconnect the power and contact customer support.

3. Product Overview and Specifications

Model: Saladette Premium Plus
Dimensions: 1460mm (W) x 700mm (D) x 850mm (H)
Weight: 125 kg
Power Supply: 230V / 50Hz
Cooling System: Dynamic cooling
Temperature Range: +2°C to +8°C
Number of Doors: 3
Capacity: For 8 x GN 1/6 containers
Material: Stainless steel exterior and interior
Insulation: CFC-free polyurethane foam
Included Accessories: Glass top for display

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the Saladette from its packaging, ensuring no damage occurs during the process.
2. Location: Place the unit in a well-ventilated area away from heat sources and direct sunlight.
3. Leveling: Use adjustable feet to ensure that the appliance is perfectly level.
4. Power Connection: Plug the Saladette into a properly grounded electrical outlet. Ensure that the voltage corresponds to the appliance specifications.
5. Initial Setup: Allow the unit to cool to the desired temperature before storing any food.

5. Operation

- Temperature Control: Adjust the temperature using the control panel located on the front of the appliance.
- Loading: Place GN containers into the designated compartments. Do not exceed the maximum capacity.
- Cooling: Allow a few hours after loading for the internal temperature to stabilize before utilizing the unit for service.

6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning: Wipe down the surfaces with a damp cloth and a mild detergent. Avoid harsh chemicals that may damage the stainless steel.
- Interior Cleaning: Periodically remove the GN containers and clean the internal compartments.
- Condensation Drainage: Ensure the drain is clear of any obstructions for optimal performance.
- Maintenance Checks: Regularly check the seals and the cooling system for any signs of wear or malfunctions.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check the power supply and ensure the temperature settings are appropriate.
- Excessive Noise: Check for any objects obstructing the fan or ensure it is placed on a stable surface.
- Temperature Fluctuations: Inspect door seals and ensure that the doors close properly.

8. Disposal

When disposing of the appliance, ensure to adhere to local regulations regarding electrical and electronic waste. The unit should be decommissioned and disposed of with all relevant safety measures.

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Saladette Premium Plus 1460mm - 3 Türen für 8x GN 1/6

1. Allgemeine Informationen

Die Saladette Premium Plus ist ein hochwertiges Küchengerät, das speziell für die Lagerung und Präsentation frischer Zutaten in Gastronomiebetrieben entwickelt wurde. Mit drei Türen und Platz für bis zu acht GN 1/6 Behälter bietet dieses Modell eine optimale Lösung für Buffets, Salatbars und Pizzerien.

2. Sicherheitsinformationen

- Zweckentfremdung vermeiden: Die Saladette darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Wasser und Feuchtigkeit: Vermeiden Sie den Kontakt des Geräts mit Wasser. Das Gerät ist nicht für den Einsatz in feuchten Umgebungen geeignet.
- Überlastung vermeiden: Stellen Sie sicher, dass die maximale Tragfähigkeit der Ablageflächen nicht überschritten wird.
- Reinigungsarbeiten: Gerät vom Stromnetz trennen, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Saladette Premium Plus
- Abmessungen: 1460mm (B) x 700mm (T) x 1000mm (H)
- Anzahl der Türen: 3
- Kapazität: Platz für 8 x GN 1/6 Behälter
- Betriebsspannung: 230V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Klimaklasse: N
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
- Kühlmittel: R290

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund, der ausreichend Platz für die Saladette bietet.
2. Stromanschluss: Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Steckdose in der Nähe ist. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
3. Gerät aufstellen: Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie das Gerät auf den gewählten Standort.
4. Abluft und Luftzirkulation: Gewähren Sie ausreichenden Abstand zu Wänden und anderen Geräten, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.
5. Testlauf: Schließen Sie die Saladette an das Stromnetz an und lassen Sie sie mindestens 2 Stunden laufen, bevor Sie Lebensmittel einlegen.

5. Betrieb

- Temperatureinstellung: Stellen Sie die gewünschte Betriebstemperatur ein, indem Sie das Thermostat bedienen.
- Befüllung: Verwenden Sie nur GN 1/6 Behälter zur Befüllung. Stellen Sie sicher, dass die Behälter hygienisch sind.
- Zugänglichkeit: Halten Sie die Türen während des Betriebs geschlossen, um Temperaturschwankungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Saladette einmal täglich mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Lappen.
- Gründliche Reinigung: Wischen Sie alle Innenflächen 1–2 Mal pro Woche gründlich ab.
- Wartung überprüfen: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Scharniere; diese müssen in gutem Zustand sein.

7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Temperatureinstellungen.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie mögliche Hindernisse oder lose Teile.
- Kondenswasserbildung: Stellen Sie sicher, dass die Türen richtig schließen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie alle Kühlmittel gemäß den geltenden Umweltvorschriften.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Saladette Premium Plus 1460mm - 3 Doors for 8x GN 1/6 Glass Top

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Saladette Premium Plus 1460mm met 3 deuren. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een ideale oplossing voor het frisse en aantrekkelijke presentatie van salades en andere koude gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik de Saladette niet met een verlengsnoer.
- Temperatuur: Het apparaat kan hoge of lage temperaturen bereiken. Voorkom direct contact met de compressorpomp of andere hete onderdelen.
- Vochtigheid: Houd het apparaat droog. Vermijd dat er water in de elektrische componenten komt.
- Gebruik door kinderen: Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte ervaring.
- Beschadigingen: Controleer regelmatig het apparaat op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Afmetingen (l x b x h): 1460 x 700 x 850 mm
- Capaciteit: Geschikt voor 8x GN 1/6 bakken
- Temperatuurregeling: +2°C tot +8°C
- Koelsysteem: Ventilatie koelsysteem
- Energieverbruik: 300 W
- Netspanning: 230 V / 50 Hz
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Installatie en setup

1. Locatie: Plaats de Saladette op een vlakke en stevige ondergrond, op een plek die goed toegankelijk is voor zowel personeel als klanten.
2. Aansluiting: Sluit de Saladette aan op een geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties (230 V).
3. Test: Zet het apparaat aan en controleer of de ventilator draait en de temperatuur op het display correct wordt weergegeven.

5. Bedieningsinstructies

- Aan/uit: Druk op de aan/uit-schakelaar aan de voorzijde van het apparaat.
- Temperatuurstelling: Gebruik de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Indeling: Plaats de GN-bakken in de daarvoor bestemde compartimenten en zorg ervoor dat ze goed zijn bevestigd.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Vermijd schurende middelen.
- Interne reiniging: Verwijder de GN-bakken en gebruik een natte doek om de binnenzijde schoon te maken.
- Regelmatig onderhoud: Controleer de koelventilator en condensor op stof en vuil. Maak deze regelmatig schoon om een optimale werking te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat koelt niet goed: Controleer of de deuren goed gesloten zijn en of er geen ventilatieopeningen geblokkeerd zijn.
- Ongebruikelijke geluiden: Luister naar het koelgeluid. Bij oneven geluiden is er mogelijk een probleem met de compressor.
- Temperatuursdisplay werkt niet: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten en opnieuw wordt opgestart.

8. Afvoer

Volg de lokale wetgeving voor de verwijdering van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat niet meer kan worden ingeschakeld en neem contact op met een lokale afvalverwerkingsdienst.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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: Saladette Premium Plus 1460mm 3 Puertas para 8x GN 1/6 con Tapa de Vidrio

1. Información General

La Saladette Premium Plus es un equipo diseñado para la conservación de alimentos frescos y el servicio de ensaladas, con un diseño eficiente y elegante. Este modelo cuenta con tres puertas y es capaz de albergar hasta 8 recipientes GN 1/6.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para uso comercial en cocinas. No lo use para otros fines.
- Cuidado de la Energía: Asegúrese de que la instalación eléctrica se realice conforme a las regulaciones locales para evitar cortocircuitos o accidentes.
- Temperatura: Mantenga la temperatura del equipo de acuerdo con las pautas de seguridad alimentaria.
- Limpieza: Desconecte la unidad de la fuente de energía antes de realizar cualquier limpieza.
- Niños: Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Saladette Premium Plus
- Dimensiones: 1460 mm de ancho
- Número de Puertas: 3
- Capacidad: 8x GN 1/6
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de Refrigeración: Refrigeración estática
- Rango de Temperatura: +0 °C a +10 °C
- Tipo de Energía: eléctrica
- Voltaje: 220-240V
- Frecuencia: 50Hz
- Consumo Energético: 300 W

4. Configuración e Instalación

1. Retire el equipo del embalaje y coloque la saladette en una superficie nivelada.
2. Asegúrese de que el lugar de instalación tenga una toma de corriente cercana y adecuada.
3. Conecte la saladette a la fuente de alimentación, asegurándose de que el voltaje sea el correcto.
4. Permita que el equipo enfríe durante al menos 30 minutos antes de comenzar a cargarlo con alimentos.
5. Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato ubicado en la parte frontal del equipo.

5. Operación

- Encienda el equipo usando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura según las necesidades de almacenamiento.
- Coloque los recipientes GN 1/6 con los ingredientes frescos en la parte superior.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la unidad antes de limpiar.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- Limpie el interior periódicamente para evitar la acumulación de bacterias.
- Verifique y limpie el desagüe para asegurar un buen drenaje.

7. Solución de Problemas

- El equipo no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura inadecuada: Ajuste el termostato y revise el sellado de las puertas.
- Ruido excesivo: Asegúrese de que el equipo esté nivelado y no haya objetos obstruyendo el ventilador.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las normativas locales para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Saladette Premium Plus 1460 mm avec 3 portes pour 8 x GN 1/6 - verre

1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de la Saladette Premium Plus. Ce produit a été conçu pour vous offrir une performance optimale dans la conservation et la présentation de vos aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de sécurité

- Respectez toutes les instructions fournies pour éviter tout danger.
- L'appareil doit être utilisé uniquement dans un environnement sec et à l'abri de l'humidité.
- Ne surchargez pas les étagères et ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise électrique conforme.
- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- En cas de dysfonctionnement, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même; contactez un professionnel.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 1460 mm (L) x 700 mm (P) x 850 mm (H)
- Capacité : 8 x GN 1/6
- Matériau : Acier inoxydable
- Température : +1°C à +10°C
- Poids : 85 kg
- Classe climatique : N
- Énergie : 230V / 50Hz

4. Installation et mise en place

- Déballez l'appareil et vérifiez qu'aucun dommage n'est présent.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'il y a un espace suffisant autour de l'appareil pour une ventilation adéquate.
- Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée.
- Réglez le thermostat à la température désirée.

5. Fonctionnement

- Ouvrez la porte pour accéder aux compartiments de stockage.
- Disposez les aliments dans les bacs GN en respectant les normes de sécurité alimentaire.
- Fermez la porte pour assurer une bonne réfrigération.
- Vérifiez régulièrement la température intérieure de l'appareil.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour nettoyer l'extérieur.
- Pour la zone intérieure, utilisez de l'eau tiède et un détergent doux.
- Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Vérifiez régulièrement les joints de porte et nettoyez-les pour éviter l'accumulation de saletés.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si l'appareil ne refroidit pas correctement, vérifiez les réglages du thermostat.
- Pour toute autre anomalie, veuillez contacter un professionnel.

8. Mise au rebut

- À la fin de sa durée de vie, débranchez l'appareil.
- Consultez les réglementations locales pour le recyclage des appareils électroménagers.
- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Saladette Premium Plus 1460mm 3 Porte

1. Informazioni Generali

La Saladette Premium Plus è progettata per offrire prestazioni elevate nella conservazione e presentazione di prodotti freschi. Ideale per ristoranti, pizzerie e attività di catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre l'apparecchio secondo le istruzioni.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa di corrente che soddisfi i requisiti di potenza specificati.
- Verificare che l'area di installazione sia asciutta e priva di materiali infiammabili.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Mantenere l'accesso ai dispositivi di disconnessione per la manutenzione.
- Ricordarsi che i materiali di confezionamento possono rappresentare un pericolo per i bambini. Smaltire correttamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1460mm x 700mm x 860mm
- Capacità: 3 porte, 8 contenitori GN 1/6
- Potenza: 370W
- Refrigerazione: R290
- Temperatura operativa: -2°C/+8°C
- Classe climatica: N

4. Installazione e Setup

1. Scegliere una posizione piana e stabile per l'installazione della saladette.
2. Assicurarsi che ci sia una presa di corrente disponibile vicino all'unità.
3. Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
4. Posizionare le gambe dell'unità se applicabile.
5. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
6. Accendere l'unità e regolare la temperatura desiderata.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore di accensione.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Posizionare i contenitori GN 1/6 all'interno e riempirli con i prodotti freschi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'esterno con un panno umido.
- Svuotare e pulire i contenitori GN frequentemente.
- Verificare e pulire le aperture di ventilazione per garantire una corretta circolazione dell'aria.
- Seguire la guida per la manutenzione raccomandata dal produttore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, controllare la presa e il cavo di alimentazione.
- Se la temperatura non è corretta, verificare la regolazione del termostato.
- Contattare il servizio clienti in caso di guasti non risolvibili tramite queste istruzioni.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici e dei materiali di imballaggio. Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

9. Contatto

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania