

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

## SKU: SAS200GN

### Saladette PREMIUM- 900mm - 2 doors - for 4x GN 1/3 - glass lid



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Saladette Premium 900mm with 2 Doors for 4x GN 1/3 Glass Lid (Model: SAS200GN)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Saladette Premium, an integral addition to your kitchen and foodservice operations. This unit is designed to store, display, and serve salads and other prepared foods efficiently. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and effective operation.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the power supply is compatible with the product specifications. Use a grounding outlet to prevent electrical shocks.
- **Installation Precautions:** The unit must be installed on a flat, stable surface. Avoid exposure to direct sunlight and heat sources.
- **Ventilation:** Proper ventilation is required to prevent overheating. Ensure there are adequate gaps around the unit for airflow.
- **Food Safety:** Regularly monitor food temperatures to ensure compliance with food safety regulations. Store food at safe temperatures.
- **Child Safety:** Keep away from children. Do not allow children to play with the unit or its components.
- **Personal Safety:** Wear appropriate personal protective equipment while handling or cleaning the unit. Avoid direct contact with sharp edges.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** SAS200GN
- **Dimensions:** 900mm (W) x 700mm (D) x 1000mm (H)
- **Weight:** 100kg
- **Capacity:** Accommodates 4 x GN 1/3 containers
- **Material:** Stainless Steel
- **Temperature Range:** +2°C to +8°C
- **Power Supply:** 230V/50Hz
- **Cooling System:** Static cooling with an automatic defrost function
- **Energy Efficiency Class:** E

## 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the unit from its packaging. Inspect for any visible damage.
2. **Location:** Place the saladette on a stable, level surface in a well-ventilated area. Ensure it is away from direct sunlight or heat sources.
3. **Electrical Connection:** Plug the unit into a suitable electrical outlet that meets the voltage requirements. Avoid using extension cords.
4. **Temperature Setting:** Turn on the unit and set the temperature using the digital controls as per your requirements.
5. **Equipment Check:** Ensure all components are functioning correctly before storing food items.

## 5. Operation

- **Loading Food:** Open the glass lid and place the GN containers filled with food into the designated areas.
- **Temperature Monitoring:** Regularly check the temperature display to ensure it remains within the recommended range.
- **Serving:** Gently lift the glass lid to access contents while minimizing temperature fluctuations.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior and interior surfaces with a soft, damp cloth. Use mild detergent, if necessary.
- **Weekly Maintenance:** Empty and clean GN containers thoroughly. Check the drainage channel to prevent blockages.
- **Professional Servicing:** Schedule regular maintenance checks with a certified technician to ensure optimal performance.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check the power supply and temperature settings. Ensure the vents are not blocked.
- **Frost Accumulation:** Perform a manual defrost and check for any airflow obstructions.
- **Noise Issues:** Unusual sounds may indicate a malfunction. Contact customer service for assistance.

## 8. Disposal

When disposing of the Saladette Premium, ensure compliance with local regulations regarding electrical equipment and materials. Disconnect the unit from the power supply before disposal.

## 9. Contact

For inquiries or support, please contact us:

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

We appreciate your business and trust in our products. Enjoy using your Saladette Premium!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Saladette Premium 900mm mit 2 Türen für 4x GN 1/3 (SAS200GN)

---

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Saladette Premium 900mm entschieden haben. Dieses Gerät ist ideal für die Lagerung und Präsentation von frischen Zutaten in gastronomischen Einrichtungen. Mit seiner kompakten Größe und durchdachten Konstruktion eignet es sich hervorragend für die Verwendung in Restaurants, Cafés und anderen Lebensmittelbetrieben.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Geprüfte Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät bei der Installation und Nutzung ordnungsgemäß geerdet ist.
- Dampf: Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Oberflächen oder Dampfaustritt.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur das angegebene Stromkabel. Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern.
- Kinder: Halten Sie das Gerät und alle elektrischen Komponenten von Kindern fern.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wartung: Bei auftretenden Störungen stellen Sie sofort den Betrieb ein und wenden sich an den Kundendienst.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SAS200GN
- Abmessungen: 900 mm (B) x 700 mm (T) x 850 mm (H)
- Kapazität: 4 x GN 1/3 Behälter
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
- Kühlmittel: R290
- Energieverbrauch: 300 W
- Gewicht: 70 kg
- Material: Edelstahl, leicht zu reinigen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standort: Wählen Sie einen stabilen, trockenen und gut belüfteten Standort für die Saladette.
2. Ebene Fläche: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche steht, um ein stabiles Arbeiten zu gewährleisten.
3. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung den Anforderungen des Geräts entspricht.
4. Temperatur einstellen: Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
5. Betriebsprüfungen: Überprüfen Sie nach 30 Minuten, ob das Gerät die richtige Betriebstemperatur erreicht hat.

## 5. Betrieb

- Inbetriebnahme: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Temperaturregelung: Verwenden Sie das Thermostat zur Einstellung der gewünschten Lagertemperatur.
- Betriebskontrolle: Achten Sie auf die Betriebsleuchten des Gerätes, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Innere Komponenten: Stellen Sie sicher, dass die Innenräume frei von Ablagerungen sind, um Gerüche und Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Wartung des Kühlsystems: Lassen Sie das Kühlsystem mindestens einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Thermostat.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil steht und niemals überladen ist.
- Frostbildung: Überprüfen Sie die Dichtungen der Türen auf eine ordnungsgemäße Abdichtung.

## 8. Entsorgung

- Umweltfreundliche Entsorgung des Gerätes:
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Kundendienst kontaktieren Sie uns bitte:

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

---

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenz auf.

# NL NEDERLANDS

## PRODUCT HANDLEIDING: SALADETTE PREMIUM 900MM (2 DEUREN VOOR 4X GN 1/3 MET GLASDEKSEL)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Saladette Premium 900mm. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en is ideaal voor restaurants, cafés en cateringdiensten. Het biedt een praktische oplossing voor het bewaren en presenteren van ingrediënten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Plaats de salade in de koelkast met voldoende ruimte voor luchtcirculatie.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een juiste en geaarde stroomvoorziening.
- Houd het apparaat en de voedingsmiddelen schoon en vrij van verontreinigingen.
- Voorkom contact met water op de elektrische onderdelen.
- Bij het onderhoud van het apparaat, zorg ervoor dat het is uitgeschakeld en ontkoppeld.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op het oppervlak om beschadigingen te voorkomen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen (L x B x H): 900 mm x 700 mm x 900 mm
- Temperatuur bereik: 0°C tot 10°C
- Capaciteit: 4 x GN 1/3 containers
- Koelsysteem: Statische koeling
- Energieklasse: A
- Voltage: 230V/50Hz
- Vermogen: 200W
- Materiaal: RVS

### 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de salade in een vlakke, stabiele omgeving.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met het juiste voltage.
- Controleer of het apparaat waterpas staat om optimale prestaties te waarborgen.
- Laat het apparaat enkele uren staan voordat u het inschakelt om het koudemiddel in te laten stabiliseren.

### 5. Bedieningen

- Zet het apparaat aan via de schakelaar aan de achterkant.
- Stel de temperatuur in met de thermostaatknop aan de voorkant.
- Plaats de GN-container met ingrediënten in de salade.
- Controleer regelmatig de temperatuur om ervoor te zorgen dat deze binnen het aangegeven bereik blijft.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Zet de salade uit en ontkoppel het apparaat voordat u begint met reinigen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om het oppervlak schoon te maken.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen die het RVS kunnen beschadigen.
- Reinig de interne delen en de GN-containers regelmatig om bacteriegroei te voorkomen.
- Controleer maandelijks of de luchtfilters schoon zijn en vervang ze indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Als het apparaat niet werkt, controleer dan of het is aangesloten en de schakelaar aan staat.
- Controleer de temperatuurinstelling.
- Als het apparaat te warm is, maak dan de luchtfilters schoon.
- Bij andere problemen raadpleeg de klantenservice.

### 8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor het verwijderen van het apparaat en de verpakkingen. Stacken of verbranden van elektrische apparaten is verboden. Bezoek een recyclingcentrum om het apparaat correct te laten verwerken.

### 9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen op:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige verwijzingen. Bedankt voor het kiezen van GGM Gastro.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Saladette Premium 900mm con 2 Puertas para 4x GN 1/3 con Tapa de Vidrio

## 1. Información General

La Saladette Premium de GGM Gastro es un equipo de alta calidad diseñado para mantener ingredientes frescos y al alcance. Ideal para restaurantes, cafeterías y otras instalaciones de servicio de comida, garantiza un almacenamiento eficaz y atractivo.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso profesional. No debe ser utilizado para fines distintos a los previstos.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la Saladette esté conectada a un circuito con la capacidad adecuada. Verifique que la tensión eléctrica sea la correcta antes de conectar el dispositivo.
- Manejo Seguro: Evite tocar las partes metálicas expuestas durante su funcionamiento. Use guantes si es necesario.
- Superficie Estable: Coloque la Saladette sobre una superficie nivelada y resistente para evitar accidentes.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular según las instrucciones para evitar fallos o riesgos de seguridad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

### Especificaciones Técnicas

- Dimensiones: 900 mm (Ancho) x 700 mm (Profundidad) x 850 mm (Altura)
- Capacidad: 4 x GN 1/3
- Material: Acero inoxidable
- Refrigeración: Ventilada
- Temperatura de Funcionamiento: +2 °C a +8 °C
- Potencia: 230 V / 50 Hz / 220 W

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la Saladette en una superficie nivelada y estable, lejos de fuentes de calor y luz directa del sol.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que la toma cumpla con la normativa eléctrica.
3. Refrigeración: Permita que el dispositivo se enfríe adecuadamente antes de colocar los ingredientes. Enciéndalo al menos 30 minutos antes de su uso.
4. Distribución de GN: Inserte los recipientes GN en los compartimentos designados según sus necesidades.

## 5. Funcionamiento

- Encendido: Presione el interruptor de encendido para activar la unidad. La luz indicadora se encenderá.
- Ajuste de Temperatura: Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.
- Carga de Ingredientes: Añada ingredientes a los recipientes GN según la capacidad adecuada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Interna: Apague y desconecte el dispositivo. Limpie el interior con un paño húmedo y detergente suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Limpieza Externa: Limpie la superficie externa con un paño suave y producto de limpieza adecuado para acero inoxidable.
- Revisión Regular: Verifique periódicamente las juntas de las puertas y el estado de los componentes eléctricos.

## 7. Solución de Problemas

- El equipo no se enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor.
- No alcanza la temperatura deseada: Compruebe la configuración y asegúrese de que las puertas estén bien cerradas.
- Ruidos inusuales: Asegúrese de que la unidad esté nivelada y verifique si hay objetos cerca del compresor.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, retirar todos los componentes eléctricos y seguir las normas locales para la disposición de residuos. Recicle los materiales cuando sea posible.

## 9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, no dude en contactarnos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Saladette Premium 900mm - 2 Portes pour 4x GN 1/3 avec Couvercle en Verre (SAS200GN)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Saladette Premium 900mm. Ce produit est conçu pour le stockage et la préparation des ingrédients dans vos cuisines commerciales. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il offre durabilité et performance.

## 2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement le manuel avant l'utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de flammes nues.
- Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise de terre.
- Évitez de bloquer les ouvertures de ventilation pour prévenir la surchauffe.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil sans surveillance.
- En cas d'urgence, débranchez l'appareil immédiatement.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: SAS200GN
- Dimensions: 900 mm (L) x 700 mm (P) x 850 mm (H)
- Matériau: Acier inoxydable
- Capacité: 4 bacs GN 1/3
- Type de couvercle: en verre pour une meilleure visibilité et accessibilité
- Température de fonctionnement: +2°C à +8°C
- Réfrigération: Système de réfrigération dynamique
- Poids: 90 kg

## 4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement la saladette et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez la saladette sur une surface plane et stable.
- Vérifiez que les pieds sont à niveau pour éviter les vibrations.
- Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée.
- Laissez l'appareil atteindre la température de fonctionnement avant d'y mettre les aliments (environ 2 heures).

## 5. Fonctionnement

- Ouvrez le couvercle en verre pour accéder aux bacs GN.
- Réglez la température à l'aide du thermostat situé à l'avant de l'appareil.
- Remplissez les bacs GN avec les ingrédients souhaités et fermez le couvercle.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous que les bacs GN sont propres et exempts de résidus alimentaires.
- Effectuez un nettoyage hebdomadaire pour maintenir l'hygiène.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement branché.
- Le système de refroidissement ne fonctionne pas : Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé et que les ouvertures ne sont pas obstruées.
- Température inappropriée : Vérifiez le réglage du thermostat et laissez le système s'ajuster.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Apportez l'appareil dans un centre de recyclage approprié.
- Suivez la législation locale concernant l'élimination des équipements électriques et électroniques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Saladette Premium 900mm a 2 Porte per 4x GN 1/3 con Coperchio in Vetro

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Saladette Premium 900mm a 2 porte. Questo prodotto è progettato per garantire la massima funzionalità e praticità nella preparazione e presentazione degli alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Evitare l'esposizione a fonti di calore diretto e umidità.
- In caso di malfunzionamenti o danni, interrompere immediatamente l'uso e contattare il supporto tecnico.
- Tenere i bambini lontani dal prodotto quando in uso.
- Utilizzare solo ricambi originali per la manutenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 900mm (L) x 600mm (P) x 860mm (H)
- Capacità: 4x GN 1/3
- Tipo di refrigerazione: Statico
- Temperatura di lavoro: +2°C to +8°C
- Alimentazione: 230V / 50Hz
- Potenza: 200W
- Peso: 90kg
- Materiale: Acciaio Inox

## 4. Installazione e Setup

- Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per la ventilazione sul retro del prodotto.
- Collegare l'unità a una presa di corrente conforme alle normative locali.
- Accertarsi che la tensione di alimentazione soddisfi le specifiche del prodotto.
- Accendere l'unità e impostare la temperatura desiderata.

## 5. Funzionamento

- Regolare la temperatura tramite il pannello di controllo frontale.
- Utilizzare le porte per accedere agli alimenti all'interno del piano di lavoro.
- Monitorare la temperatura interna regolarmente per garantire la freschezza degli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'unità con un detergente delicato e acqua calda.
- Non utilizzare materiali abrasivi.
- Controllare e pulire i filtri di ventilazione per garantire un funzionamento efficiente.
- Effettuare una manutenzione periodica per garantire la longevità del prodotto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, controllare il collegamento alla rete elettrica.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato, verificare che le porte siano chiuse correttamente.
- In caso di anomalie o malfunzionamenti, contattare il servizio assistenza.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.
- Assicurarsi di rimuovere il refrigerante in modo sicuro e responsabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania