

# 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: SAS300GN

### Saladette PREMIUM- 1365mm - 3 doors - for 7x GN 1/3 - glass lid



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Saladette Premium 1365mm 3 Doors for 7x GN 1/3 Glass Lid

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Saladette Premium 1365mm with three doors designed for 7x GN 1/3 glass lids. This versatile refrigeration unit is perfect for maintaining the freshness of your ingredients in a commercial kitchen. Please read this manual carefully to ensure proper setup, operation, and maintenance of your product.

## 2. Safety Information

### - General Safety:

- This product is intended for commercial use only.
- Ensure that the unit is placed on a level surface for proper operation.
- Do not overload the unit beyond its capacity.

### - Electrical Safety:

- The unit must be connected to a grounded electrical outlet.
- Avoid using extension cords. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified technician.

### - Operating Safety:

- Ensure the doors are closed when not in use to maintain internal temperature.
- Do not place hot items directly inside the unit to avoid damage.

### - Maintenance Safety:

- Always unplug the unit before performing cleaning or maintenance tasks.
- Use only recommended cleaning agents to avoid damage to surfaces.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: SAS300GN
- Dimensions: 1365mm (W) x 700mm (D) x 850mm (H)
- Doors: 3
- Capacity: 7x GN 1/3
- Temperature Range: 0°C to 10°C
- Refrigerant: R134a
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Power Consumption: 350W
- Weight: 150kg

## 4. Setup and Installation

1. Location: Place the Saladette on a flat, stable surface with adequate space around it for ventilation.
2. Electrical Requirements: Ensure the electrical outlet meets the power requirements of the unit.
3. Cleaning: Wipe the exterior and interior surfaces with a damp cloth before use.
4. Hygienic Setup: Insert GN containers into the compartments as per your menu requirements. Ensure proper spacing between containers for air circulation.
5. Cooling Setup: Plug in the unit and allow it to cool for at least 30 minutes before placing any food items inside.

## 5. Operation

- Power on the Saladette using the power switch.
- Set the desired temperature using the control panel.
- Regularly monitor the temperature to ensure food safety.
- Open the doors as briefly as possible to maintain internal temperature.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the surfaces with a mild detergent solution. Rinse with clean water and wipe dry.
- Weekly Maintenance: Check the door seals and clean them to prevent air leaks.
- Monthly Cleaning: Clean the condenser to avoid dust buildup. Use a vacuum or brush gently.

## 7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check if the unit is plugged in and the power supply is functioning. Ensure settings are correctly configured.
- Temperature Fluctuation: Confirm the door seals are intact and not allowing air to enter. Adjust the temperature settings if necessary.
- Excessive Noise: Check for any obstructions around the compressor and ensure the unit is leveled.

## 8. Disposal

End-of-life disposal of the Saladette must be conducted in accordance with local regulations. Avoid disposing of the unit with general waste. Contact your local waste management for proper recycling and disposal instructions.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Saladette Premium 1365mm mit 3 Türen

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Saladette Premium 1365mm mit 3 Türen. Dieses Produkt wurde entwickelt, um gastronomischen Betrieben eine effiziente und hygienische Lösung zur Präsentation und Lagerung von Salaten und anderen kalten Speisen zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitshinweise: Bei der Verwendung des Geräts alle Anweisungen befolgen, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit der richtigen Spannung angeschlossen ist. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Kühlmittel: Der Einsatz von Kühlmitteln muss gemäß der geltenden Vorschriften erfolgen. Bei undichtem Kühlmittel kontaktieren Sie einen Fachmann.
- Temperatur: Dieser Kühlschrank sollte nicht in Umgebungen mit extremen Temperaturen betrieben werden. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen.
- Reinigung: Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Modell: Saladette Premium

Abmessungen: 1365mm

Anzahl der Türen: 3

Kapazität: Für 7 x GN 1/3

Deckel: Glas

Temperaturbereich: 0°C bis +8°C

Leistungsaufnahme: 250W

Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

- Standort: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz an einem trockenen Ort, der nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
- Anschluss: Das Gerät an eine geeignete Stromversorgung anschließen (220-240V, 50Hz). Achten Sie darauf, das Kabel nicht zu beschädigen.
- Lüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um das Gerät, um Überhitzung zu vermeiden. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz um alle Seiten.
- Inbetriebnahme: Nach dem Anschluss das Gerät für mindestens 30 Minuten leer betreiben, um die Betriebstemperatur zu erreichen.

## 5. Betrieb

- Temperatur einstellen: Den Temperaturregler an der Vorderseite des Gerätes verwenden. Die gewünschte Temperatur einstellen und warten, bis das Gerät erreicht ist.
- Lebensmittel einlagern: Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel in geeigneten Behältern gelagert werden und ordnungsgemäß abgedeckt sind, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Gerät regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Scharniere auf Abnutzung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.

## 7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass die Temperatur richtig eingestellt ist.
- Lautstärke: Ein leichtes Betriebsgeräusch ist normal. Wenn das Geräusch unangenehm laut ist, überprüfen Sie die Lüftungsschlitze.
- Leckage: Bei Kühlmittelverlust oder ungewöhnlichen Geräuschen, sofort einen Fachmann kontaktieren.

## 8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Geräts die lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten beachten. Bitte geben Sie das Gerät an eine geeignete Entsorgungsstelle, um Umweltschäden zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Saladette Premium 1365mm - 3 Doors for 7x GN 1/3 Glass Lid (SAS300GN)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Saladette Premium 1365mm. Dit product is ontworpen voor het bewaren en presenteren van levensmiddelen op een efficiënte en aantrekkelijke manier. Volg deze handleiding voor een veilige en efficiënte werking.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen of in direct zonlicht.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaarde elektriciteitsbron.
- Houd het apparaat en de voedingskabels uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Het openen van de deur tijdens het gebruik kan leidend zijn tot temperatuurveranderingen en kan voedselbederf veroorzaken.
- Laat geen kinderen zonder toezicht in de buurt van het apparaat.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1365mm (B) x 700mm (D) x 850mm (H)
- Aantal deuren: 3
- Capaciteit: 7x GN 1/3
- Koelsysteem: Dynamisch
- Temperatuur bereik: +2°C tot +8°C
- Energieverbruik: 270 W
- Koelmiddel: R134a
- Nettogewicht: 100 kg
- Materiaal: RVS met glazen deksels

## 4. Setup en Installatie

- Haal het apparaat uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rond het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaarde elektriciteitsbron die voldoet aan de vereisten (230V/50Hz).
- Stel de temperatuur in op de gewenste waarde met de thermostaat.
- Laat het apparaat minstens 2 uur zonder voedsel draaien voordat u het in gebruik neemt om de juiste temperatuur te bereiken.

## 5. Bediening

- Open de deuren voorzichtig om het voedsel in de GN-containers te plaatsen.
- Gebruik de thermostaat om de temperatuur aan te passen indien nodig.
- Controleer regelmatig de temperatuur om ervoor te zorgen dat deze binnen het veilige bereik blijft.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Voordat u het schoonmaakt, schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om het interieur en exterieur van het apparaat schoon te maken.
- Reinig de GN-containers regelmatig en vervang producten die zijn verlopen.
- Controleer de afdichtingen op de deuren en maak ze schoon om een goede afsluiting te garanderen.

## 7. Probleemoplossing

- Als het apparaat niet koelt, controleer dan of het is aangesloten en de instellingen correct zijn.
- Bij onregelmatige temperatuurvariaties, controleer de ventilatieopeningen en zorg ervoor dat er geen blokkades zijn.
- Als er een foutmelding verschijnt, raadpleeg de klantenservice voor ondersteuning.

## 8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het apparaat, zorg ervoor dat u de richtlijnen voor afvalverwerking volgt die in uw regio van toepassing zijn.
- Neem contact op met lokale afvalbeheerder voor instructies over het recyclen van de verschillende materialen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Saladette Premium 1365mm 3 Puertas para 7x GN 1/3 Tapa de Vidrio SAS300GN

## 1. Información General

La Saladette Premium SAS300GN es un equipo diseñado para mantener y exhibir alimentos frescos, ideal para restaurantes, bares y establecimientos de comida. Su diseño compacto y funcionalidad avanzada ofrecen una solución eficiente para la conservación y presentación de ingredientes.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que el equipo sea instalado por un profesional. Evite el contacto con superficies húmedas durante la instalación.
- Uso: Este aparato es únicamente para uso comercial. Evite el uso inadecuado que pueda causar lesiones.
- Mantenimiento: Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Electrocutación: No utilice la máquina con las manos mojadas y asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada y esté en buenas condiciones.
- Temperaturas: Mantenga alimentos a temperaturas seguras para evitar el crecimiento bacteriano. Consulte las pautas de temperatura recomendadas.
- Ruido: El funcionamiento puede generar ruido moderado; asegúrese de que el lugar de instalación sea adecuado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1365 mm de ancho
- Número de Puertas: 3
- Capacidad: 7 x GN 1/3
- Tipo de Tapa: Tapa de vidrio
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura de Operación: 0°C a 10°C
- Potencia: [Consultar página para datos específicos]
- Voltaje: [Consultar página para datos específicos]
- Consumo Energético: [Consultar página para datos específicos]

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Seleccione una superficie plana y estable para la instalación.
2. Conexión Eléctrica: Verifique que el voltaje y la frecuencia sean compatibles con el equipo. Conecte a una toma de corriente adecuada.
3. Nivelación: Asegúrese de que la unidad esté nivelada usando los pies ajustables.
4. Conexión de Agua (si aplica): Si su modelo incluye conexión de agua, instale las tuberías conforme a las normas locales.

## 5. Operación

- Encendido y Apagado: Eléctrico. Asegúrese de que la unidad esté conectada y active el interruptor.
- Ajuste de Temperatura: Ajuste el termostato a la temperatura deseada para la conservación de alimentos.
- Cargar los Ingredientes: Organice los recipientes GN 1/3 dentro de la unidad, asegurándose de dejar suficiente espacio para la circulación del aire frío.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia de Limpieza: Limpie el interior y exterior del aparato diariamente.
- Productos de Limpieza: Use soluciones de limpieza suaves no abrasivas.
- Desconexión: Desconecte la máquina antes de limpiar.
- Mantenimiento Regular: Revise periódicamente los componentes eléctricos y la estanqueidad.

## 7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura Incorrecta: Ajuste el termostato o revise la puerta para asegurar un buen cierre.
- Ruidos Inusuales: Compruebe si hay objetos sueltos en el interior o si hay necesidad de mantenimiento.

## 8. Eliminación

Para la eliminación de la unidad, acuda a un centro de reciclaje autorizado siguiendo las normativas locales sobre desechos electrónicos.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia técnica:

- 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 1365mm 3 Portes SAS300GN

## 1. Informations Générales

La Saladette Premium SAS300GN est conçue pour stocker et présenter des ingrédients frais, idéalement pour les cuisines professionnelles, les restaurants et les traiteurs. Offrant un accès facile et une efficacité maximale, ce modèle est essentiel pour maintenir la qualité des aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable pour éviter tout basculement.
- Ne dépassez pas la capacité de charge maximum spécifiée.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes pendant son fonctionnement.
- Ne branchez pas l'appareil avec des mains humides.
- Assurez-vous que le circuit électrique est conforme aux spécifications du produit.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.
- En cas de défaillance, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel.

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

- Modèle : SAS300GN
- Dimensions : 1365mm (L) x 700mm (P) x 850mm (H)
- Capacité : 7 x GN 1/3
- Température : 0°C à 10°C
- Énergie : Inclus (230V, 50Hz)
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 100 kg

## 4. Installation et Mise en Place

- Déballez l'appareil avec précaution en utilisant des outils appropriés pour éviter d'endommager le produit.
- Placez la saladette sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace pour la ventilation autour de l'appareil.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise conforme aux spécifications.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant au moins 2 heures avant de charger des aliments.

## 5. Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat intégré.
- Placez les conteneurs GN 1/3 dans les compartiments appropriés.
- Fermez le couvercle en verre pour maintenir la température interne.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer l'extérieur en acier inoxydable.
- Pour l'intérieur, utilisez de l'eau tiède et du vinaigre pour désinfecter les surfaces.
- Vérifiez régulièrement l'état des joints en caoutchouc de la porte et remplacez-les si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne refroidit pas : vérifiez que la température est correctement réglée et que les événements ne sont pas obstrués.
- En cas de bruit excessif : assurez-vous que l'appareil est bien nivelé et qu'aucun objet n'entrave les ventilateurs.
- Si des fuites d'énergie se produisent, débranchez immédiatement et contactez le service technique.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Démontez et recyclez les matériaux selon les réglementations locales sur les déchets électroniques.

## 9. Contact

- 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 1365mm con 3 Porte per 7x GN 1/3 con Coperchio in Vetro

## 1. Informazioni Generali

La Saladette Premium 1365mm è un dispositivo di ristorazione progettato per conservare e servire ingredienti freschi. È ideale per ristoranti, pizzerie e strutture di catering. Questa unità è dotata di tre porte e può contenere sette vassoi GN 1/3.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo in ambienti interni asciutti e ben ventilati.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Tenere lontano dall'acqua e da fonti di calore.
- Assicurarsi che l'unità sia scollegata dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi manutenzione.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Controllare regolarmente i cavi di alimentazione per segni di usura.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di malfunzionamento, non tentare di riparare l'unità autonomamente.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Saladette Premium 1365mm
- Dimensioni: 1365mm (L) x 700mm (P) x 850mm (H)
- Capacità: 7 vassoi GN 1/3
- Alimentazione: 230V/50Hz
- Potenza: 220W
- Classe climatica: N (16°C - 32°C)
- Temperatura di esercizio: +2°C / +8°C
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Coperchio: Vetro temperato

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che l'unità sia a livello utilizzando un livello a bolla.
- Collegare l'unità a una presa di corrente con messa a terra.
- Accertarsi che ci sia spazio sufficiente per la ventilazione.
- Rimuovere eventuali materiali di imballaggio prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'unità tramite l'interruttore di alimentazione.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere alcuni minuti affinché l'unità raggiunga la temperatura impostata prima di inserire gli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'unità prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido con detergente neutro per pulire le superfici esterne.
- Rimuovere i ripiani e lavarli separatamente con acqua e sapone.
- Controllare regolarmente le guarnizioni delle porte e pulirle per garantire una chiusura ermetica.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare la connessione elettrica e il fusibile.
- Temperatura non raggiunta: Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Rumori strani: Verificare che l'unità sia livellata e che nulla interferisca con il funzionamento del compressore.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile dell'unità, smaltire secondo le normative locali riguardanti i rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare l'unità negli scarichi domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania