

# 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: SSPSA57A

**ECO drawer cabinet with 6 drawers for pizza dough balls & backsplash -  
500x700mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Eco Drawer Cabinet with 6 Drawers for Pizza Dough Balls and Backsplash

### 1. General Information

The Eco Drawer Cabinet is designed specifically for the safe storage and preparation of pizza dough balls. With six spacious drawers, this cabinet ensures that your ingredients are well organized and maintained at the right temperature, providing both convenience and efficiency in your kitchen.

### 2. Safety Information

Before using the Eco Drawer Cabinet, please adhere to the following safety guidelines:

- Always ensure that the cabinet is placed on a stable and level surface to avoid tipping.
- Do not overload the drawers beyond the specified capacity to prevent damage.
- Ensure proper electrical connections, and avoid using extension cords.
- Regularly inspect the cabinet for any signs of wear or damage.
- Be mindful of sharp edges and surfaces when handling, and wear suitable protective gear as needed.
- In case of a power failure, refrain from opening the drawers unnecessarily to maintain internal temperature.

### 3. Product Specifications

- Model: SSPSA57A
- Dimensions: 500 x 700 mm
- Number of Drawers: 6
- Material: Stainless Steel
- Weight: 65 kg
- Temperature Range: 0°C to 10°C

### 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a suitable location away from heat sources, direct sunlight, and high moisture areas.
2. Unpacking: Carefully remove the cabinet from its packaging, ensuring not to damage any parts.
3. Legs Assembly: If applicable, attach the legs securely to the cabinet base.
4. Leveling: Adjust the legs to ensure the cabinet is level and stable.
5. Electrical Connection: Plug the cabinet into an appropriate power outlet. Ensure the voltage matches the specifications on the unit label.
6. Power On: Switch on the power button and allow the unit to reach the operating temperature before loading any food items.

### 5. Operation

- Set the desired temperature using the control panel.
- Load the pizza dough balls into the drawers, ensuring adequate space for airflow.
- Monitor the temperature display to confirm optimal conditions for dough preservation.
- Always close the drawer securely after use to maintain internal conditions.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the cabinet from the power source before cleaning.
- Wipe down the exterior with a soft cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Remove any drawers and clean inside using warm soapy water, then rinse and dry thoroughly.
- Regularly check and clean the condenser and ventilation areas to ensure proper airflow.
- Schedule maintenance checks every six months to ensure optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- Cabinet Not Cooling: Ensure power supply is connected and functioning. Check temperature settings.
- Unusual Noises: Inspect for loose components or foreign objects inside the cabinet.
- Condensation Build-up: Ensure drawers are sealed properly; inspect for damaged seals.
- Temperature Fluctuations: Check for proper airflow and that the condenser is clean.

### 8. Disposal

When disposing of the Eco Drawer Cabinet, follow local regulations for electronic waste. Ensure all refrigerants are handled responsibly by a certified disposal service.

### 9. Contact

For inquiries or support, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Eco Drawer Cabinet mit 6 Schubladen für Pizza-Teigkugeln und Spritzschutz

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Eco Drawer Cabinet mit 6 Schubladen für Pizza-Teigkugeln entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe und dient zur optimalen Lagerung von Pizza-Teigkugeln. Um Ihre Investition zu schützen und sichere Anwendung zu gewährleisten, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vollständig durch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Konstruktionssicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Verwendung: Das Produkt ist ausschließlich zur Lagerung von Pizza-Teigkugeln gedacht. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Betriebsbedingungen: Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen oder in der Nähe von Wasserquellen.
- Temperaturschutz: Vermeiden Sie Temperaturextreme. Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe von Heizquellen oder unter direkter Sonneneinstrahlung.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungen gemäß den Anweisungen in diesem Manual durch, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen elektrischen Komponenten und Kabel, um Kurzschlüsse zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

### Technische Daten

- Abmessungen: 500 x 700 mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 6
- Farbe: Silber

Weitere technische Details finden Sie auf der Produktseite.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Lieferumfang prüfen: Überprüfen Sie, ob alle Teile einschließlich Schubladen und Montageanleitung vorhanden sind.
2. Standort auswählen: Wählen Sie einen trockenen, stabilen Ort in Ihrer Küche.
3. Montage:
  - Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
  - Positionieren Sie das Gerät an dem gewählten Platz.
  - Sichern Sie das Gerät, falls erforderlich, um ein Umkippen zu verhindern.
4. Anschluss: Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, falls ein elektronisches Element vorhanden ist.
5. Testen: Überprüfen Sie alle Schubladen auf reibungslosen Betrieb, bevor Sie mit der Benutzung beginnen.

## 5. Betrieb

- Öffnen Sie die Schubladen vorsichtig, um die Pizza-Teigkugeln einzulegen.
- Achten Sie darauf, die Schubladen nicht zu überladen, um eine korrekte Belüftung sicherzustellen.
- Halten Sie die Schubladen während der Anwendung geschlossen, um die optimalen Lagerbedingungen zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Wischen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
- Keine harten Chemikalien verwenden: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Wartungscheck: Überprüfen Sie monatlich alle Teile auf Abnutzung und stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Schublade klemmt.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schublade überladen oder falsch eingesetzt ist.
- Problem: Gerät funktioniert nicht.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß recycelt werden.

## 9. Kontakt

- Für weitere Fragen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:
- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Telefon: 0800 7000 220
  - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Einkauf und die Nutzung des Produkts.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Eco-drawer Cabinet met 6 Lades voor Pizzadeegballen en Achterwand - 500x700mm

## 1. Algemene Informatie

De Eco-drawer Cabinet met 6 lades is ontworpen voor het efficiënt opslaan van pizzadeegballen en andere gerechten in professionele keukens. Dit toestel is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor duurzaamheid en eenvoudige reiniging. Het is een essentieel onderdeel van uw keukeninrichting.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de elektrische aansluitingen goed zijn geïnstalleerd om kortsluiting of brand te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage van de kabels en componenten.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik en onderhoud.
- Maak het apparaat niet nat en gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Bij problemen, zoals rook of vreemde geluiden, schakelt u het apparaat direct uit en neem contact op met de klantenservice.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 500x700mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal lades: 6
- Voorzien van een achterwand
- Temperatuurbereik: 0-5°C
- Energieverbruik: 220V, 50Hz

## 4. Installatie en Setup

- Kies een geschikte, vlakke ondergrond voor de installatie.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is en niet in direct zonlicht staat.
- Verbind het apparaat met een geaard stopcontact dat voldoet aan de specificaties (220V, 50Hz).
- Controleer de waterafvoer indien van toepassing, en zorg ervoor dat deze vrij is van blokkades.
- Laat de koeling 2-3 uur draaien voordat u voedsel plaatst.

## 5. Bediening

- Zet het apparaat aan via de schakelaar aan de voorzijde.
- Stel de temperatuur in met de temperatuurregelaar. U kunt de aanbevolen temperatuur instellen tussen 0-5°C.
- Plaats de pizzadeegballen of andere producten in de lades en sluit deze goed af.
- Controleer regelmatig de temperatuur om te zorgen voor optimale opslagomstandigheden.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Gebruik een vochtige doek en milde reiniger voor de buitenkant en binnenkant van het apparaat.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Regelmatig onderhoud is aanbevolen; controleer de lades en scharnieren op slijtage.

## 7. Probleemoplossing

- **Probleem:** Apparatuur koelt niet goed  
**Oplossing:** Controleer of de temperatuur correct is ingesteld en of de deur goed dicht is.
- **Probleem:** Ongewone geluiden  
**Oplossing:** Controleer of er niets tussen de lades of in de ventilatieopeningen is gekomen.
- **Probleem:** Het apparaat kan niet worden ingeschakeld  
**Oplossing:** Controleer de elektriciteitsvoorziening en de aansluiting.

## 8. Afvoer

- Dit product mag niet in de normale huishoudelijke afvalstroom worden gegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor de juiste verwijdering van elektrische apparatuur en metalen componenten.

## 9. Contactgegevens

Voor vragen of problemen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Gabinete Ecológico con 6 Cajones para Bolas de Masa y Salpicadero 500x700mm

## 1. Información General

Gracias por adquirir el Gabinete Ecológico GGM Gastro con 6 cajones para bolas de masa. Este producto ha sido diseñado para ofrecer eficiencia y seguridad en su uso, siendo ideal para el almacenamiento y conservación de masa en entornos de cocina profesional.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este gabinete está diseñado exclusivamente para el almacenamiento de bolas de masa. No lo utilice para otros fines.
- Prevención de Accidentes: Asegúrese de que el gabinete esté instalado en un lugar nivelado y estable. Evite sobrecargar los cajones.
- Manipulación: Al abrir o cerrar los cajones, hágalo suavemente para evitar lesiones.
- Temperaturas Extremas: No exponga el gabinete a temperaturas extremas ni a fuentes de calor directo.
- Mantenimiento de Seguridad: Realice inspecciones periódicas para detectar cualquier daño o desgaste. No use el producto si presenta fallos visibles.
- Uso Eléctrico: Asegúrese de que el aparato esté correctamente conectado a una fuente de alimentación segura, cumpliendo con las normativas locales de electricidad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SSPSA57A
- Dimensiones: 500 x 700 mm
- Material: Acero inoxidable
- Cajones: 6 cajones para almacenamiento
- Uso: Ideal para almacenar bolas de masa y mantener la frescura
- Conservación: Mantiene una temperatura óptima para la conservación de la masa

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque el gabinete en una superficie plana y resistente.
- Paso 2: Asegúrese de que esté nivelado utilizando un nivel de burbuja.
- Paso 3: Conecte el gabinete a la corriente eléctrica, asegurándose de que la toma de corriente sea adecuada para la carga eléctrica del gabinete.
- Paso 4: Siga las instrucciones del fabricante para los ajustes necesarios (temperatura, etc.).

## 5. Operación

- Uso de los Cajones: Abre un cajón tirando suavemente. Coloque las bolas de masa en el cajón, asegurando que no estén apiladas de forma insegura.
- Mantenimiento de Temperatura: Ajuste la temperatura según las necesidades de conservación de la masa, siguiendo las recomendaciones del fabricante.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Limpie el exterior del gabinete con un paño suave y húmedo.
- Desinfectar: Aplique un desinfectante adecuado para superficies en el interior antes de almacenar la masa.
- Mantenimiento: Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes o más si es necesario. Verifique si hay acumulación de residuos en los cajones y elimínelos.

## 7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- Temperatura Inadecuada: Revise la configuración de temperatura y ajústela según sea necesario.
- Ruidos Extraños: Inspeccione el gabinete para encontrar objetos sueltos o daños estructurales; contáctenos si persiste el problema.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine el gabinete de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Recicle los materiales cuando sea posible para reducir el impacto ambiental.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur pour le tiroir de rangement éco avec 6 tiroirs pour boules de pâte à pizza et dosseret 500x700mm (SSPSA57A)

## 1. Informations générales

Le tiroir de rangement éco SSPSA57A est conçu pour le stockage efficace des boules de pâte à pizza. Avec une construction robuste et un design ergonomique, ce produit répond à des normes élevées de sécurité et de durabilité. Idéal pour les établissements de restauration, il permet une organisation optimale de votre espace de travail.

## 2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement toutes les instructions de sécurité suivantes :

- Utilisez le produit uniquement sur des surfaces plates et stables.
- Ne surchargez pas les tiroirs au-delà de leur capacité maximale.
- Évitez d'exposer le produit à des températures extrêmes ou à des environnements humides.
- Gardez l'appareil à l'écart des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'état du produit. En cas de dommages ou d'usure, cessez immédiatement son utilisation.
- En cas de défaillance, ne tentez pas de réparer vous-même le produit.

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

- Modèle: SSPSA57A
- Dimensions: 500 x 700 mm
- Nombre de tiroirs: 6
- Matériau: Acier inoxydable
- Capacité de chaque tiroir: Conçu pour contenir jusqu'à 12 boules de pâte à pizza
- Dosseret intégré: Inclus pour maintenir un environnement de travail propre.

## 4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement le tiroir de rangement et vérifiez le contenu pour vous assurer que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez le tiroir sur une surface stable et plane.
3. Fixez le dosseret à l'arrière du tiroir à l'aide des vis fournies.
4. Assurez-vous que le tiroir est bien fixé et que le dosseret est aligné correctement.
5. Vérifiez la stabilité du tiroir avant d'y placer des articles.

## 5. Fonctionnement

- Ouvrez les tiroirs doucement, en évitant d'utiliser une force excessive.
- Rangez les boules de pâte à pizza dans les tiroirs en respectant la capacité maximale.
- Pour un accès aisé, veuillez à fermer les tiroirs après usage.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez régulièrement la surface du tiroir avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface inoxydable.
- Inspectez le produit pour détecter toute accumulation de résidus et nettoyez immédiatement.

## 7. Dépannage

- Problème: Les tiroirs ne s'ouvrent pas correctement.
- Solution: Vérifiez s'ils sont correctement alignés et ne sont pas bloqués par des objets extérieurs.
- Problème: Dommages visibles sur le produit.
- Solution: Cessez d'utiliser le produit et contactez le service client pour évaluation.

## 8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Séparez le produit en acier inoxydable et recyclez-le conformément aux réglementations locales sur l'élimination des déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande d'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: Eco Drawer Cabinet con 6 Cassetti per Palline di Pasta e Schienale - 500x700mm (SSPSA57A)

## 1. Informazioni Generali

Il Eco Drawer Cabinet è progettato per la conservazione e la gestione ottimale delle palline di pasta. Realizzato con materiali di alta qualità, questo armadio è ideale per panifici e ristoranti. Dotato di sei cassetti, offre una soluzione pratica e funzionale per la tua cucina professionale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare esclusivamente per la conservazione delle palline di pasta. Non utilizzare per altri scopi.
- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione conforme alle normative locali.
- Stabilità: Non sovraccaricare i cassetti oltre la capacità massima per evitare il rischio di ribaltamento.
- Manipolazione: Durante l'uso, prestare attenzione a non danneggiare i cassetti.
- Manutenzione: Spegner e scollegare l'apparecchio prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 500 x 700 mm
- Numero di Cassetti: 6
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Temperatura Operativa: Adatta per la conservazione in ambienti refrigerati
- Design: Versatile, facile da pulire e resistente all'usura

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionamento: Collocare l'armadio su una superficie piana e stabile.
- Livellamento: Assicurarsi che l'armadio sia livellato utilizzando i piedini regolabili.
- Collegamento Elettrico: Collegare l'unità a una presa elettrica adeguata, seguendo i codici elettrici locali.
- Controllo di Sicurezza: Verificare che l'unità si accenda correttamente prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

- Aprire i cassetti per posizionare le palline di pasta.
- Regolare la temperatura se l'unità è dotata di un termostato.
- Chiudere i cassetti per garantire la conservazione ottimale delle palline di pasta.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'esterno dell'armadio con un panno umido e detergente neutro.
- I cassetti devono essere rimossi per la pulizia regolare, assicurandosi che non vi siano residui di cibo.
- Controllare periodicamente le guarnizioni e le parti elettriche per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'armadio non si accende: Verificare il collegamento elettrico e il funzionamento della presa.
- Temperatura errata: Controllare le impostazioni del termostato e assicurarsi che i cassetti siano chiusi correttamente.
- Rumori insoliti: Controllare se gli oggetti all'interno dei cassetti o il meccanismo di apertura sono bloccati.

## 8. Smaltimento

Smaltire l'armadio secondo le normative locali per i rifiuti elettronici. Non smaltire nell'indifferenziato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania