

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: ZTI107M

Mini preparation cooling table - 978x700mm - with 2 doors - stainless steel top 5x GN 1/4



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

EN ENGLISH

Product Manual for Mini Preparation Cooling Table ZTI107M

1. General Information

Thank you for purchasing the Mini Preparation Cooling Table ZTI107M. This product is designed to provide effective cooling and preparation space for various food items. Please read this manual thoroughly to ensure proper usage and maintenance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage of your electricity supply matches the specifications of the cooling table. Avoid overloading the electrical outlets.
- **Installation Safety:** The cooling table should be installed on a flat and stable surface. Ensure proper ventilation around the unit for optimal performance.
- **Usage Safety:** Do not place hot items directly on the stainless steel surface to avoid damage. Keep the unit away from moisture and water sources to prevent electrical hazards.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by children. Keep the appliance out of reach of children and ensure they are supervised when in the vicinity of the unit.
- **Maintenance Safety:** Always unplug the unit before cleaning or servicing. Use only recommended cleaning agents to avoid damage to the surface.

3. Product Overview and Specifications

- Model: ZTI107M
- Dimensions: 978mm x 700mm
- Material: Stainless Steel Top
- Capacity: 5 x GN 1/4
- Energy Efficiency Class: A
- Cooling: Refrigeration system designed for optimal temperature maintenance

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the unit from its packaging and ensure all components are intact.
2. **Placement:** Position the cooling table on a flat and stable surface. Ensure there is at least 100mm of space around the unit for airflow.
3. **Connecting Power:** Plug the cooling table into a suitable power outlet, ensuring the voltage matches the product specifications.
4. **Initial Setup:** Adjust the thermostat to the desired temperature setting, allowing the unit to cool down before placing any items inside.

5. Operation

- Turn on the unit using the main switch.
- Set the desired temperature using the thermostat dial.
- The cooling table is designed for continuous use. Monitor the internal temperature and load to maintain optimal conditions.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the surface with a damp cloth and mild detergent.
- **Deep Cleaning:** Once a week, remove all items and clean with a stainless-steel cleaner.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect electrical wiring and components for wear. Ensure the condenser coils are clean and unobstructed.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check the power supply, ensure the thermostat is set correctly.
- **Excessive Noise:** Ensure the unit is level and not in contact with surrounding objects.
- **Frost Build-up:** Regularly defrost and clean the unit to maintain efficiency.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life cycle, dispose of it according to local regulations. Do not dispose of electrical appliances with household waste. Take it to a designated recycling facility.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Mini-Vorbereitungs-Kühltisch 978x700mm mit 2 Türen - Edelstahloberfläche und 5x GN 1/4

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Mini-Vorbereitungs-Kühltischs. Dieses effiziente Kühlgerät ist ideal für Gastronomiebetriebe und ermöglicht eine optimale Lebensmittelvorbereitung und Lagerung. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und Funktionalität des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme alle elektrischen Anschlüsse auf Beschädigungen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß den in diesem Manual enthaltenen Anweisungen.
- Bei einer Fehlfunktion oder Beschädigung des Gerätes sofort den Betriebsmodus einstellen und das Gerät vom Stromnetz trennen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen (B x T x H): 978 x 700 x 850 mm
- Material: Edelstahl
- Kapazität: 5 x GN 1/4
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
- Energieeffizienzklasse: C
- Stromversorgung: 230V, 50Hz
- Leistung: 200W

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie den Kühltisch in einem gut belüfteten Bereich.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz für die Türöffnungen vorhanden ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den technischen Spezifikationen entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer ebenen Oberfläche steht, um ein Gleichgewicht zu gewährleisten.
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 2 Stunden lang stehen, um das Kühlmittel zu stabilisieren.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das digitale Thermostat ein.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel sicher gelagert werden.
- Nutzen Sie die Ablagefächer für GN-Behälter gemäß den angegebenen Spezifikationen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und milde Reinigungsmittel für die Edelstahloberfläche.
- Reinigen Sie regelmäßig die Innenflächen und entfernen Sie Lebensmittelreste.
- Überprüfen Sie alle zwei Monate die Dichtungen und Klimaanlage auf mögliche Verschleißerscheinungen.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät kühlt nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Thermostat richtig eingestellt ist.
- Problem: Zu hohe Geräuschentwicklung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Problem: Temperaturaufriss.
Lösung: Überprüfen Sie die Türdichtungen auf Beschädigungen und schließen Sie die Türen ordnungsgemäß.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Bitte trennen Sie alle elektrischen Komponenten vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Mini Bereidings- en Koelkastafel 978x700mm met 2 Deuren

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Mini Bereidings- en Koelkastafel. Dit product is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt een effectieve oplossing voor voedselbereiding en koeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond staat om stabiliteit te waarborgen.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Vermijd het aanbrengen van vochtige handen of objecten op elektrische componenten.
- Gelieve geen wijzigingen aan het apparaat aan te brengen; dit kan leiden tot risico's.
- Volg de installatie-instructies nauwkeurig op om een veilige werking te garanderen.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat voor een goede werking.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 978 x 700 mm
- Materiaal: RVS
- Capaciteit: Geschikt voor 5 x GN 1/4 bakken
- Energieverbruik: XX kWh
- Koelmiddel: R600a
- Temperatuurbereik: -2°C tot 5°C
- Gewicht: XX kg

4. Setup en Installatie

1. Plaats de koelkastafel op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie.
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
4. Controleer de spanning en zorg ervoor dat deze overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
5. Zet de temperatuurregelaar in de juiste stand om het koelingsproces te starten.
6. Laat het apparaat minimaal 2 uur draaien voordat u voedsel plaatst.

5. Gebruik

1. Open de deuren om toegang te krijgen tot het koelcompartiment.
2. Plaats voedingswaren in de geschikte GN-bakken.
3. Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de regelaar.
4. Sluit de deuren goed om warmte-instraling te minimaliseren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het oppervlak met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Maak de binnenzijde van het koelcompartiment regelmatig schoon om bacteriegroei te voorkomen.
- Controleer regelmatig de afdichtingen van de deuren op slijtage en vervang indien nodig.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn van obstructies.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De koelkast tafel koelt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Probleem: De deuren sluiten niet goed.
Oplossing: Controleer of de scharnieren goed zijn afgesteld en dat er geen voedselitems de afdichting belemmeren.
- Probleem: Ongewoon geluid van de compressor.
Oplossing: Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke ondergrond staat en dat er geen objecten tegen het toestel zijn gedrukt.

8. Afvoer

Bij het weggooien van het apparaat, volg lokale regelgeving voor de verwerking van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat alle vloeistoffen zijn afgevoerd en het apparaat volledig is uitgeschakeld.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Preparación Refrigerada Mini 978x700mm con 2 Puertas

1. Información General

La mesa de preparación refrigerada mini es un equipo diseñado para mantener los ingredientes a una temperatura óptima mientras se preparan los alimentos. Este producto es ideal para restaurantes, cafeterías, bares y otros servicios de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Este dispositivo debe ser utilizado únicamente para fines comerciales y alimentarios.
- Asegúrese de que el producto esté instalado en una superficie nivelada y resistente.
- Mantenga el área alrededor del dispositivo libre de polvo y objetos inflamables.
- No sobrecargue los estantes.
- Conecte el dispositivo a un enchufe compatible con la especificación eléctrica recomendada.
- Desenchufe el dispositivo antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Evite el contacto directo con el agua y humedecer las partes eléctricas.
- Este producto debe ser utilizado solamente por personal capacitado.
- En caso de mal funcionamiento o si el cable de alimentación está dañado, no intente repararlo por su cuenta.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 978x700mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 5 x GN 1/4
- Sistema de refrigeración: Ventilado
- Temperatura de operación: -2°C a +8°C

4. Configuración e Instalación

1. Retire el dispositivo de la caja y quítelo de su embalaje.
2. Coloque la mesa en un área bien ventilada y nivelada.
3. Asegúrese de que la mesa esté conectada a una fuente de alimentación adecuada.
4. Ajuste las patas de soporte para nivelar el dispositivo si es necesario.
5. Enchufe el dispositivo en la toma de corriente y encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido.

5. Operación

- Antes de comenzar, asegúrese de que la mesa esté a la temperatura deseada.
- Coloque los ingredientes en los compartimentos refrigerados.
- Utilice el panel de control para ajustar la temperatura según sea necesario.
- Monitoree regularmente la temperatura interna para garantizar la seguridad alimentaria.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar la superficie exterior con un paño suave y detergente suave.
- Limpie el interior regularmente para evitar contaminantes.
- Asegúrese de que las rejillas de ventilación estén limpias y libres de obstrucciones.
- Realice un mantenimiento profesional del equipo al menos una vez al año.

7. Solución de Problemas

- Si la mesa no enfría, verifique que esté enchufada y que la fuente de alimentación esté funcionando.
- Si hay ruidos inusuales, asegúrese de que el dispositivo esté nivelado y libre de obstrucciones.
- En caso de mal funcionamiento persistente, desconecte el dispositivo y contacte al soporte técnico.

8. Eliminación

- Cuando ya no necesite el dispositivo, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos electrónicos.
- No arroje el equipo a la basura común. Contáctese con su autoridad local para obtener información sobre el desecho seguro.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Table de préparation et de refroidissement mini

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre table de préparation et de refroidissement mini. Ce produit est conçu pour offrir une solution efficace pour le stockage et la préparation des aliments. Il est fait d'acier inoxydable de haute qualité pour assurer durabilité et hygiène.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à un usage commercial dans les cuisines professionnelles.
- Électricité : Ne pas toucher les composants électroniques avec des mains mouillées.
- Stabilité : Assurez-vous que la table est installée sur une surface plane pour éviter tout basculement.
- Environnement : Ne pas exposer le produit à des températures extrêmes ou à des conditions humides excessives.
- Entretien : Vérifiez régulièrement les câbles électriques et les connexions pour détecter d'éventuels signes d'usure ou de dommage.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 978 x 700 mm
- Nombre de portes : 2
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 5 x GN 1/4
- Type de refroidissement : Réfrigération statique
- Alimentation électrique : 230V/50Hz
- Consommation d'énergie : 300W
- Température de fonctionnement : 0°C à +10°C
- Poids : 80 kg

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement l'appareil de son emballage et vérifiez l'absence de dommages.
2. Emplacement : Placez la table dans un endroit bien ventilé, loin des sources de chaleur.
3. Niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que la table est stable.
4. Branchement : Connectez l'appareil à une prise électrique conforme. Assurez-vous que la tension correspond à celle spécifiée dans les spécifications.
5. Essai : Allumez l'appareil et vérifiez que le système de refroidissement fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Réglage de la température : Utilisez le panneau de contrôle pour régler la température selon vos besoins.
- Organisation : Rangez les aliments dans les bacs GN pour une accessibilité facile et une bonne circulation de l'air.

6. Nettoyage et entretien

- Routine de nettoyage : Nettoyez régulièrement avec un détergent doux et un chiffon non abrasif.
- Détartrage : Vérifiez l'intérieur pour l'accumulation de givre et procédez à un dégivrage si nécessaire.
- Inspection : Examinez les joints et les portes pour toute usure et nettoyez-les pour assurer une bonne étanchéité.

7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez que l'appareil est branché et que la prise fonctionne.
- Refroidissement insuffisant : Assurez-vous que les ventilations ne sont pas obstruées.
- Bruits inhabituels : Vérifiez les pièces mobiles et assurez-vous qu'ils ne sont pas bloqués.

8. Élimination

Lors de l'élimination de ce produit, respectez les réglementations locales sur le recyclage et l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Merci de votre confiance en nos produits.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo di Preparazione e Raffreddamento Mini (978x700mm) con 2 Ante in Acciaio Inossidabile Top 5x GN 1/4 - ZT1107M

1. Informazioni Generali

Il Tavolo di Preparazione e Raffreddamento Mini è progettato per ristoranti, caffè e altre attività di ristorazione. Questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile, garantendo durabilità e facilità di pulizia. Il tavolo offre un'ottima soluzione per conservare ingredienti freschi e preparare piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata su una superficie piana e stabile.
- Tenere il tavolo lontano da fonti di calore dirette e umidità.
- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli previsti.
- Non coprire le aperture di ventilazione e non bloccare la circolazione dell'aria.
- In caso di guasti, contattare il supporto clienti invece di tentare riparazioni autonome.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 978 x 700 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Tipologia: Tavolo di preparazione e raffreddamento
- Capacità: 5x GN 1/4
- Colore: Acciaio Inossidabile
- Temperatura di funzionamento: 0°C - 8°C
- Alimentazione: 220-240V

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il tavolo dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il tavolo su una superficie piana e stabile.
3. Collegare l'apparecchiatura a una presa di corrente conforme alle norme di sicurezza.
4. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia teso o danneggiato.
5. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di alimentazione.

5. Operazione

- Prima dell'uso, attendere che la temperatura interna scenda a quella desiderata (0°C - 8°C).
- Riporre gli ingredienti negli scomparti GN appropriati.
- Monitorare costantemente la temperatura interna per garantire condizioni di conservazione ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchiatura prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido con detergente neutro per pulire la superficie in acciaio inossidabile.
- Non utilizzare prodotti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Pulire regolarmente le aperture di ventilazione per garantire un corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchiatura non si accende, verificare il collegamento elettrico.
- Se la temperatura non raggiunge 0°C - 8°C, controllare se ci sono ostruzioni alle aperture di ventilazione.
- Se ci sono perdite d'acqua, controllare le guarnizioni delle porte e il corretto posizionamento del tavolo.

8. Smaltimento

- Quando l'unità non è più utilizzabile, smaltire in conformità alle normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'immondizia domestica ma rivolgiti a un centro di smaltimento autorizzato per le attrezzature elettriche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania