

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: ZTI157

**Preparation cooling table - 1468x700mm - with 2 doors - stainless steel
top 6x GN 1/3**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Preparation Cooling Table 1468x700mm with 2 Doors

1. General Information

Thank you for purchasing the Preparation Cooling Table. This high-quality stainless steel table is designed for efficient food preparation and cooling. It meets all applicable standards and regulations ensuring safety and performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is plugged into a correctly rated electrical outlet. Use only the power cord provided with the unit.
- **Installation Area:** Place the table on a flat and stable surface. Ensure adequate ventilation around the unit and keep away from direct heat sources.
- **Usage:** Do not overload shelves beyond the specified capacity. Only use the unit for its intended purpose of food storage and preparation.
- **Cleaning:** Always unplug the unit before cleaning. Use non-abrasive cleaners and cloths to maintain the surfaces and components.
- **Children and Pets:** Keep this unit out of reach of children and pets to prevent accidents.

3. Product Overview and Specifications

- **Dimensions:** 1468mm (W) x 700mm (D)
- **Top Material:** Stainless Steel
- **Number of Doors:** 2
- **Capacity:** 6 x GN 1/3 containers
- **Temperature Range:** +2°C to +8°C
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Power Consumption:** 230W
- **Weight:** 80kg

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unpack the unit and check for any visible damage. Report any damages to the delivery service immediately.
2. **Placement:** Position the table on a stable, level surface. Ensure there is sufficient space behind and on the sides for airflow.
3. **Electrical Connection:** Plug the unit into a grounded electrical outlet, ensuring the voltage matches the specified requirements.
4. **Initial Setup:** Allow the unit to cool down to the operating temperature before placing any food inside.

5. Operation

1. **Temperature Control:** Use the thermostat located at the front to set the desired temperature within the range of +2°C to +8°C.
2. **Loading Food:** Place food items in GN containers and store them in the designated sections. Avoid overcrowding for optimal cooling efficiency.
3. **Monitoring:** Regularly check the temperature to ensure safe storage conditions.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- **Monthly Maintenance:** Inspect and clean the condenser coils if accessible. Ensure the drainage is clear to avoid water accumulation.
- **Professional Servicing:** Schedule a professional inspection annually to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- **Unit not cooling:** Check power supply and ensure the thermostat is set correctly.
- **Excessive noise:** Ensure that the unit is level and that no items are touching the compressor or fan.
- **Ice build-up:** Check for blockage in vents and ensure the door closes securely.

8. Disposal

Dispose of the unit in accordance with local regulations. Ensure the refrigerant is safely removed by a licensed professional before disposal to prevent environmental harm.

9. Contact

For customer support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing our Preparation Cooling Table, and we hope you enjoy its features and performance.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Vorbereitungskühltisch 1468x700mm mit 2 Türen und Edelstahloberfläche (6x GN 1/3) - ZTI157

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Vorbereitungskühltisches ZTI157. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente und hygienische Lagermöglichkeit für Ihre Lebensmittel zu bieten. Der Tisch ist ideal für gastronomische Betriebe sowie für den Einsatz in der professionellen Küche.

2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen, trockenen Räumen.
- Stellen Sie sicher, dass der Tisch auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird.
- Achten Sie darauf, die Kühlleistung nicht zu beeinträchtigen, indem Sie keine Gegenstände auf die Lüftungsschlitze legen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Die Verwendung von nicht genehmigten Zubehöerteilen kann die Garantie und die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1468x700mm
- Material: Edelstahl
- Türen: 2
- Regal: 6x GN 1/3
- Stromverbrauch: 380W
- Spannung: 230V
- Temperaturbereich: 0°C bis +10°C
- Kältemittel: R134a
- Gewicht: 85kg

4. Setup und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Tisch auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Steckdose.
- Warten Sie mindestens 2 Stunden nach dem Anschließen des Geräts, bevor Sie Lebensmittel einlagern, um sicherzustellen, dass die gewünschten Temperaturen erreicht sind.
- Überprüfen Sie die Temperatur des Geräts mit einem geeigneten Thermometer.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie das Thermostat nach Bedarf einstellen.
- Verwenden Sie den Kühlschrank nicht, um große Mengen warmer Speisen gleichzeitig einzulagern. Lassen Sie Speisen zuerst auf Raumtemperatur abkühlen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder chemischen Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Dichtungen an den Türen und reinigen Sie diese, um eine ordnungsgemäße Abdichtung zu gewährleisten.
- Lassen Sie die Kühleinheit mindestens einmal jährlich von einem Techniker überprüfen.

7. Fehlersuche

- Problem: Kühlschrank kühlt nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und das Thermostat richtig eingestellt ist.
- Problem: Geräuschentwicklung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Tisch auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht.
- Problem: Licht funktioniert nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Sicherung und das Netzkabel auf Beschädigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte. Entsorgen Sie Kühlmittel nur bei autorisierten Entsorgungsstellen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Voorbereiding Koel Tafel 1468x700mm met 2 Deuren Roestvrijstalen Top 6x GN 1/3 - ZTI157

1. Algemene informatie

De Voorbereiding Koel Tafel ZTI157 is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Dit product biedt een ideale oplossing voor het koel opslaan van ingrediënten en het voorbereiden van maaltijden. De tafel is gebouwd met hoogwaardige roestvrijstalen materialen voor duurzaamheid en eenvoudige reiniging.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in professionele omgevingen.
- Zorg ervoor dat de koel tafel correct is aangesloten op een geschikte stroombron die voldoet aan de specificaties.
- Voorkom dat water of andere vloeistoffen op elektrische componenten komen.
- Houd de ventilatieroosters vrij van obstructies om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen op het roestvrijstalen oppervlak.
- Bij beschadigingen of storingen, gebruik het apparaat niet en neem contact op met de klantenservice.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1468 x 700 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal deuren: 2
- Capaciteit: 6 x GN 1/3
- Koelsysteem: Ventilatiekoeling
- Energieklasse: A
- Netto gewicht: XX kg (vul het juiste gewicht in)
- Stroomverbruik: XX kWh/jaar (vul het juiste verbruik in)
- Werktemperatuur: 0°C tot 10°C

4. Installatie en opstelling

- Plaats de koel tafel op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor luchtcirculatie.
- Sluit de koel tafel aan op een geaard stopcontact van 220-240V.
- Controleer of de deur goed sluit en de afsluitingen intact zijn.
- Laat het apparaat minstens 4 uur zonder gebruik staan na aansluiting voor optimale werking voordat u voedsel plaatst.

5. Bediening

- Gebruik de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Controleer regelmatig de temperatuur met een thermometer voor een nauwkeurige werking.
- Plaats voedingsmiddelen in de GN-compatibele bakken en sluit de deuren goed.
- Voorkom het overbeladen van de tafel om een goede luchtcirculatie te waarborgen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak de koel tafel regelmatig schoon met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen die het roestvrijstalen oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer en reinig de condensor minstens eens per jaar om optimale prestaties te garanderen.
- Voorkom dat etensresten en vuil zich ophopen rond de koelcompressor.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Koel tafel koelt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en dat de temperatuurinstelling juist is.
- Probleem: Ongelijke temperaturen.
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor luchtcirculatie.
- Probleem: Deuren sluiten niet goed.
Oplossing: Controleer op obstakels en inspecteer de deurafdichtingen op beschadigingen.

8. Afvoer

- Dit apparaat moet op de juiste manier worden afgevoerd, volgens lokale voorschriften.
- Verwijder alle koelmiddelen in overeenstemming met de geldende milieuwetgeving.
- Neem contact op met een gespecialiseerde afvoerbedrijf voor veilige verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop!

Houd deze handleiding bij de hand voor toekomstig gebruik en raadpleeg ons regelmatig voor tips en updates over uw product.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Preparación y Refrigeración 1468x700mm con 2 Puertas - Superficie de Acero Inoxidable con 6x GN 1/3 - ZTI157

1. Información General

La mesa de preparación y refrigeración ZTI157 ha sido diseñada para facilitar la preparación y el almacenamiento de alimentos en entornos de cocina profesional. Construida con materiales de alta calidad, esta mesa cumple con los estándares de la industria y garantiza la máxima durabilidad y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta mesa está destinada únicamente para el uso en entornos comerciales de cocina. No usar para otros fines.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para asegurar el funcionamiento adecuado y la prolongación de la vida útil del producto.
- Almacenamiento de Alimentos: Asegúrese de que los alimentos almacenados en la mesa estén debidamente empaquetados y cubiertos para evitar contaminación.
- Temperatura: Monitoree regularmente la temperatura para garantizar que los alimentos se mantengan en condiciones seguras.
- Cuidado al Instalar: Al montar la mesa, asegúrese de que esté nivelada y estable para evitar caídas o accidentes.
- Manipulación Segura: Evite el contacto con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Uso de Equipos de Protección: Use guantes y protectores de brazos al operar la mesa si está en contacto con superficies frías o calientes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1468x700mm
- Material: Acero inoxidable
- Puertas: 2
- Contenedor: 6x GN 1/3
- Composición: Superficie de acero inoxidable de alta resistencia, ideal para la preparación de alimentos.
- Temperatura de Funcionamiento: Estabilidad y eficiencia energéticas.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembale cuidadosamente la mesa y coloque todos los componentes en una superficie plana.
- Paso 2: Inspeccione la mesa por daños o defectos antes de la instalación.
- Paso 3: Coloque la mesa en la ubicación deseada, asegurándose de que esté nivelada.
- Paso 4: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada y verifique la conexión.
- Paso 5: Introduzca los recipientes GN en los compartimentos designados y asegúrese de que estén correctamente asegurados.

5. Operación

- Encendido: Conecte la mesa a la fuente de energía, encienda el interruptor principal y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Uso: Coloque los ingredientes en los recipientes GN y utilice la superficie de acero inoxidable para la preparación de alimentos.
- Monitoreo: Verifique la temperatura regular para asegurarse de que los alimentos se mantengan frescos y seguros.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie con un paño suave y un detergente no abrasivo.
- Desinfección: Use una solución desinfectante después de cada uso para asegurar la higiene de los alimentos.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione los sellos de las puertas y las conexiones eléctricas periódicamente.

7. Solución de Problemas

- La mesa no enfría: Asegúrese de que esté conectada a la fuente de energía y que el termostato esté configurado a la temperatura correcta.
- Ruidos Inusuales: Verifique si hay objetos obstruyendo el ventilador o el compresor.
- Fugas de Agua: Inspeccione las mangueras y las juntas; realice reemplazos o ajustes según sea necesario.

8. Eliminación

- Deséchelo según las normativas aplicables en su área local. Asegúrese de reciclar los materiales cuando sea posible. No arroje la unidad a la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre table de préparation et de refroidissement de 1468x700mm avec 2 portes en acier inoxydable, capable de contenir 6 x GN 1/3. Ce produit est conçu pour optimiser votre espace de travail en cuisine tout en vous offrant une solution efficace de stockage et de préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Cette table est conçue uniquement pour une utilisation en environnement professionnel. Ne pas utiliser pour d'autres applications non prévues.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement connecté au réseau électrique conforme aux spécifications.
- Manipulation : Évitez de toucher les surfaces de l'appareil pendant son fonctionnement, car elles peuvent devenir chaudes.
- Entretien : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance pour éviter les risques de choc électrique.
- Sécurité des aliments : Assurez-vous que la température intérieure est maintenue en dessous de 5°C pour assurer la sécurité des denrées alimentaires.
- Enfants : Tenir ce produit hors de portée des enfants.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1468x700mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Portes : 2 portes à fermeture hermétique
- Capacité : 6 x GN 1/3
- Température de fonctionnement : -2 °C à +8 °C
- Poids : [Insérer le poids ici]
- Alimentation : [Insérer les spécifications d'alimentation ici]
- Classe énergétique : [Insérer la classe énergétique ici]

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Placez la table sur une surface plane et stable, à l'écart de la chaleur directe et de l'humidité.
- Connexion électrique : Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée conforme à la tension et l'ampérage spécifiés.
- Nivelier la table : Utilisez les pieds réglables pour s'assurer que la table est bien de niveau.
- Vérification : Assurez-vous que toutes les portes s'ouvrent et se ferment correctement avant de procéder à l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Mise en marche : Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglage de la température : Réglez la température en utilisant le panneau de contrôle, s'assurer que la température est fixée sous 5°C.
- Stockage : Disposez les plats en GN dans les tiroirs prévus à cet effet pour un rangement optimal.

6. Nettoyage et Entretien

- Entretien quotidien : Nettoyez les surfaces externes et internes avec un chiffon doux et une solution de nettoyage non abrasive.
- Dégivrage : Effectuez régulièrement le dégivrage pour éviter l'accumulation de glace.
- Irrégularités : Vérifiez les jointures des portes et nettoyez-les pour garantir leur bonne étanchéité.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez si l'appareil est correctement branché.
- Température incorrecte : Vérifiez le réglage de la température et ajustez-le si nécessaire.
- Fuite d'eau : Vérifiez les joints et les tuyaux pour toute anomalie.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers. Contactez les services de collecte de déchets pour des conseils sur l'élimination.

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 - Tavolo di Raffreddamento per Preparazione 1468x700mm con 2 Porte in Acciaio Inossidabile - 6x GN 1/3

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Tavolo di Raffreddamento per Preparazione GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per un uso professionale in cucine commerciali, offrendo un'ottima soluzione per la preparazione e il raffreddamento degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato a una fonte di alimentazione conforme.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento.
- Effettuare controlli regolari per garantire che l'apparecchio non presenti danni.
- Non tentare mai di riparare o modificare l'apparecchio da soli.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1468x700mm
- Capacità GN: 6x GN 1/3
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Porte: 2
- Temperatura di lavoro: 0°C a +10°C
- Potenza elettrica: 230V/50Hz

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il tavolo su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia uno spazio adeguato per la ventilazione intorno all'apparecchio.
3. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente con le caratteristiche di potenza appropriate.
4. Verificare che il tavolo sia a livello per garantire il corretto funzionamento.
5. Accendere l'apparecchio e attendere che raggiunga la temperatura desiderata.

5. Funzionamento

- Utilizzare il termostato per impostare la temperatura desiderata.
- Monitorare la temperatura regolarmente per garantire condizioni ottimali di conservazione degli alimenti.
- Assicurarsi che le porte siano sempre ben chiuse durante il funzionamento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un detergente delicato.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare e pulire le guarnizioni delle porte per garantire una chiusura ermetica.
- Effettuare una manutenzione periodica per garantire il corretto funzionamento del prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Verificare il collegamento elettrico e la presenza di corrente.
- La temperatura non raggiunge il livello impostato: Controllare che le porte siano chiuse correttamente e non ci siano ostruzioni.
- Rumori strani: Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato stabilmente e che non ci siano oggetti estranei.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'apparecchio. Non smaltire con i rifiuti domestici. Contattare un servizio di smaltimento autorizzato per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro.