

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: ZTI206

Preparation cooling table - 1960x600mm - with 3 doors - stainless steel top 11x GN 1/4



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

EN ENGLISH

Product Manual for Preparation Cooling Table 1960x600mm with 3 Doors Stainless Steel Top (11x GN 1/4) ZTI206

1. General Information

The Preparation Cooling Table ZTI206 is designed for professional kitchens to provide optimal cooling and preparation space. Its robust stainless steel construction ensures durability and ease of cleaning, making it suitable for various food preparation tasks while maintaining safety standards.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the cooling table as per the guidelines provided in this manual. Keep the unit on a stable, level surface.
- Electrical Safety: Ensure that the unit is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- Temperature Maintenance: The cooling table is designed to maintain specific temperatures. Regularly check that it meets safety standards for food preservation.
- User Safety: Avoid placing hot items directly on the stainless steel top as this may cause damage. Use proper protective gear when handling food.
- Children Safety: Keep the appliance out of reach of children and inform them about the risks associated with the equipment.

3. Product Overview and Specifications

- Dimensions: 1960mm (L) x 600mm (W) x [height to be specified]
- Material: Stainless Steel
- Doors: 3
- Gastronorm Size Compatibility: 11x GN 1/4
- Suitable for: Commercial kitchens, restaurants, caterers
- Power Supply: [power specifications to be specified]
- Temperature Range: [temperature range to be specified]

4. Setup and Installation

- Select a suitable location for the cooling table, ensuring it has easy access to electrical outlets.
- Level the cooling table using the adjustable feet.
- Position the table away from direct sunlight and heat sources to ensure efficient operation.
- Connect the unit to the power supply, ensuring that the voltage and frequency match the specifications labeled on the cooling table.
- Allow 24 hours before putting food into the unit to reach optimal temperature.

5. Operation

- To operate, switch on the cooling table using the main power switch located at the back.
- Set the desired temperature using the control panel on the front of the unit.
- Regularly monitor the internal temperature using the built-in thermometer and adjust settings as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
- Clean the exterior with a soft cloth and mild detergent to prevent scratching the surface.
- For interior cleaning, remove all food items and wipe surfaces with a damp cloth.
- Regularly check and clean the condenser coils to ensure efficient cooling performance.
- Schedule professional maintenance every six months to ensure optimal operation.

7. Troubleshooting

- Unit not cooling: Ensure the power supply is connected and functioning. Check temperature settings.
- Unusual noises: Check for any loose parts or debris caught in the fan.
- Doors not sealing: Ensure that the rubber seals are clean and function properly. Replace if damaged.
- Condensation or frost buildup: Check if the door is closing properly or if the temperature is set too low.

8. Disposal

When the cooling table reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations for electronic waste. Ensure any hazardous materials are handled by a professional disposal service.

9. Contact

For further assistance, please reach out:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Kühlvorbereitungstisch 1960x600mm mit 3 Türen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Kühlvorbereitungstisches! Dieses Produkt wurde entwickelt, um effizientes Arbeiten in der Gastronomie zu ermöglichen. Der Tisch bietet eine hygienische Oberfläche und ausreichend Stauraum für Ihre Küchenbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Verwendung des Produkts: Das Gerät darf nur in geschlossenen, trockenen Räumen betrieben werden. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten.
- Lagerung von Lebensmitteln: Lagern Sie Lebensmittel sicher und halten Sie den vordefinierten Temperaturbereich ein.
- Konditionierung: Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur des Tisches und stellen Sie sicher, dass die Türenschlösser ordnungsgemäß funktionieren, um Temperaturschwankungen zu minimieren.
- Wartung: Führen Sie regelmäßig Wartungsarbeiten durch und verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktmaße: 1960 mm x 600 mm
- Material: Edelstahloberfläche
- Anzahl der Türen: 3
- Nennverbrauch: [Technische Daten hier einfügen]
- Kapazität: für 11x GN 1/4

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, trockenen und ausreichend belüfteten Ort.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Elektrik, die den Herstellerangaben entspricht.
3. Inbetriebnahme:
 - Stellen Sie sicher, dass die vorhandenen Verpackungsmaterialien entfernt sind.
 - Überprüfen Sie, ob alle Türen ordnungsgemäß schließen.
 - Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es einige Stunden betriebsbereit sein, bevor Sie Lebensmittel einlagern.

5. Betrieb

- Temperaturregelung: Nutzen Sie das integrierte Thermostat, um die Temperatur zu überwachen. Optimaler Betriebsbereich beträgt 0-4 °C.
- Beladung: Vermeiden Sie eine Überladung, um die Luftzirkulation nicht zu behindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel, um die Edelstahloberfläche zu reinigen.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie alle quartalsweise die Funktionstüchtigkeit der Scharniere und Dichtungen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob der Thermostat korrekt eingestellt ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Fläche steht.
- Temperaturabweichungen: Prüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und keine Ablagerungen vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät entsprechend den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgaastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Preparation Cooling Table 1960x600mm with 3 Doors Stainless Steel Top (ZTI206)

1. Algemene Informatie

Deze bereidingstafel met koelfunctie is ontworpen voor gebruik in professionele keukens. Hij biedt een essentiële oplossing voor het koel bewaren van ingrediënten en het voorbereiden van gerechten. Het robuuste RVS ontwerp zorgt voor duurzaamheid en een hygiënische werkomgeving.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Deze tafel is bedoeld voor binnengebruik in een professionele keuken.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een geschikte aardingsbron is aangesloten om elektrische schokken te voorkomen.
- Voorkom brandgevaar: Plaats geen brandbare materialen in de nabijheid van het apparaat.
- Warmte: Het oppervlak van de tafel kan heet worden; raak het alleen aan met geschikte beschermingsmiddelen.
- Reiniging: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en niet is aangesloten op de stroomvoorziening tijdens het reinigen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1960x600mm
- Aantal deuren: 3
- Capaciteit: 11x GN 1/4
- Materiaal: RVS bovenkant
- Koelmiddel: R290
- Temperatuurbereik: 0°C tot 10°C
- Voeding: 230V AC
- Vermogen: 250W

4. Installatie en opstelling

1. Plaats de tafel op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Sluit het apparaat aan op een geschikte elektrische schakelaar met voldoende capaciteit.
3. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor luchtcirculatie.
4. Controleer de niveaus met een waterpas en pas aan indien nodig.

5. Bediening

- Zet de tafel aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in met de thermostaatknop.
- Plaats de ingrediënten in de koelruimten onder de RVS bovenkant.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Reinig de interne compartimenten regelmatig om de hygiëne te waarborgen.
- Controleer de afdichtingen op slijtage en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De tafel koelt niet goed.
Oplossing: Controleer of de thermostaat correct is ingesteld; zorg ervoor dat de deuren goed sluiten.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
Oplossing: Controleer op verontreinigingen of bedorven voedsel; voer een grondige reiniging uit.

8. Afvoer

- Het apparaat dient te worden afgevoerd volgens de lokale voorschriften voor elektrische apparatuur.
- Verwijder alle koelkast koelmiddelen op een veilige en milieuvriendelijke manier.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Refrigeración para Preparación de 1960x600mm con 3 Puertas

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Mesa de Refrigeración para Preparación. Este producto está diseñado para brindar un espacio eficiente y confiable para el almacenamiento y preparación de alimentos. Su construcción robusta de acero inoxidable garantiza durabilidad y resistencia en entornos comerciales de cocina.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto está destinado exclusivamente para uso profesional. No utilizar para otros fines.
- Instalación: Asegúrese de seguir todas las instrucciones de instalación para evitar riesgos eléctricos o daños al equipo.
- Manipulación: Utilice guantes al manipular partes afiladas o al limpiar la unidad.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular y desconecte el dispositivo de la alimentación antes de realizar cualquier limpieza o reparación.
- Peligro de Sobrecalentamiento: No cubra las rejillas de ventilación ni obstruya la circulación de aire.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Medidas: 1960x600mm
- Material: Acero inoxidable
- Puertas: 3
- Capacidad: 11 x GN 1/4
- Temperatura de funcionamiento: -2°C a 8°C

4. Montaje e Instalación

- Coloque la mesa de refrigeración en una superficie nivelada y resistente.
- Asegúrese de que las rejillas de ventilación no estén obstruidas.
- Conecte a una fuente de alimentación adecuada (230V/50Hz).
- Verifique que todos los tornillos y conectores estén firmes antes de encender el equipo.

5. Funcionamiento

- Encienda el dispositivo utilizando el interruptor principal.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato digital.
- Monitoree el panel de control para asegurarse de que el equipo funcione correctamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la unidad antes de proceder a la limpieza.
- Use un paño suave y detergentes no abrasivos para limpiar la superficie de acero inoxidable.
- Realice la limpieza interna al menos una vez al mes para evitar acumulación de residuos.
- Verifique las puertas y sellos periódicamente para asegurarse de que cierren correctamente.

7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique que esté conectado a la alimentación eléctrica.
- No enfría adecuadamente: Asegúrese de que no haya obstrucciones en las rejillas de ventilación.
- Ruidos extraños: Compruebe que todos los componentes estén firmemente instalados y que no haya objetos sueltos.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado conforme a la normativa local de residuos de equipos eléctricos y electrónicos.
- Asegúrese de desmantelar cualquier pieza que pueda representar un riesgo.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, por favor contáctenos:

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

Conserve este manual para futuras referencias y siga todas las instrucciones para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente de su mesa de refrigeración.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour la Table de Préparation et de Refroidissement 1960x600mm avec 3 Portes
Modèle: ZT1206

1. Informations Générales

La table de préparation et de refroidissement en acier inoxydable ZT1206 est conçue pour la conservation optimale des aliments tout en offrant un espace de travail pratique pour la préparation. Ce produit convient aux établissements professionnels tels que les restaurants, les cuisines de collectivité, et les services de traiteur.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil.
- Vérifiez que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications techniques de l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Évitez de bloquer les événements de ventilation.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyeurs corrosifs.
- Vérifiez régulièrement les câbles d'alimentation pour détecter tout dommage.
- En cas de surchauffe ou de dysfonctionnement, débranchez l'appareil immédiatement et consultez un professionnel.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1960 x 600 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de portes : 3
- Capacité : 11 x GN 1/4
- Température de fonctionnement : 0°C à +8°C
- Alimentation : 230V, 50Hz
- Puissance : 140W
- Poids : 150 kg

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les emballages.
- Placez la table sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
- Assurez-vous qu'il y a un espace suffisant pour une bonne circulation de l'air autour de l'appareil.
- Branchez l'appareil à une prise électrique conforme.
- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.

5. Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle.
- Assurez-vous que les portes sont correctement fermées pendant l'utilisation pour maintenir la température.
- Évitez d'ouvrir fréquemment les portes pour garantir une performance optimale.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer les surfaces.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.
- Vérifiez régulièrement les joints des portes et nettoyez-les pour éviter l'accumulation de saleté.
- Effectuez un entretien préventif tous les six mois.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas : vérifiez l'alimentation électrique.
- Si la température ne se maintient pas : assurez-vous que les portes sont fermées correctement.
- En cas de bruit anormal, débranchez l'appareil et contactez un professionnel.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.
- Contactez votre municipalité pour des conseils sur l'élimination adéquate des équipements électroménagers.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tavolo di Preparazione e Raffreddamento 1960x600mm con 3 Porte - Top in Acciaio Inossidabile 11x GN 1/4 ZTI206

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Tavolo di Preparazione e Raffreddamento. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione professionale, offrendo funzionalità e durabilità per l'uso quotidiano.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza: Per evitare scosse elettriche, non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Uso: Questo prodotto è destinato esclusivamente per scopi commerciali. Non utilizzare per uso domestico.
- Installazione: Assicurarsi che il tavolo sia posizionato su una superficie stabile e livellata.
- Manipolazione: Utilizzare guanti protettivi durante la movimentazione del prodotto per evitare lesioni.
- Manutenzione: Effettuare manutenzioni regolari per garantire la sicurezza e l'efficienza del prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1960x600mm
- Top: Acciaio inossidabile
- Capacità: 11 x GN 1/4
- Porte: 3
- Temperatura di lavoro: da -2 °C a +8 °C
- Potenza: 360W
- Categoria di protezione: IPX4
- Peso: 150 kg

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il tavolo dalla confezione e controllare che tutti i componenti siano presenti.
- Posizionare il tavolo in un'area ben ventilata e su una superficie piana.
- Collegare l'alimentazione a una presa di corrente conforme alle norme locali. Assicurarsi che la tensione sia corretta.
- Verificare che tutte le porte siano chiuse correttamente e che non ci siano ostruzioni.

5. Operazione

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Monitorare la temperatura interna per garantire condizioni ottimali di conservazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegarla dalla fonte di alimentazione prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido con detergente neutro per pulire la superficie in acciaio inossidabile.
- Non utilizzare spugne abrasive o materiali che possano graffiare la superficie.
- Effettuare un controllo mensile dello stato dell'unità; pulire le ventole e rimuovere eventuali ostruzioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il prodotto non si accende: Controllare il collegamento alla presa elettrica e la funzionalità dell'interruttore.
- Temperatura non raggiunta: Verificare impostazioni del termostato e assenza di ostruzioni nelle aperture.
- Rumore eccessivo: Controllare la presenza di oggetti estranei nelle ventole e pulire, se necessario.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, è importante smaltirlo in modo ecologico rispetto alle normative locali. Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania