

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: ZTSF187

Saladette PREMIUM - 1860mm - 3 doors - for 8x GN 1/6 - square glass top



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Saladette Premium 1860mm (3 Doors for 8x GN 1/6, Square Glass Top)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Saladette Premium 1860mm. This appliance is designed for commercial use, providing an efficient way to store and serve salads and other cold dishes. Please read this manual thoroughly before installation and operation to ensure proper use and maintenance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a properly grounded outlet. Avoid using extension cords.
- **Operating Conditions:** Maintain a room temperature between +10°C and +43°C for optimal performance.
- **Ventilation:** Keep the air vents clear to prevent overheating.
- **Loading Capacity:** Do not exceed the recommended load limits on shelves to prevent damage.
- **Temperature Control:** Regularly check and monitor the internal temperature. The optimal range is +2°C to +8°C.
- **Cleaning:** Always disconnect the appliance from the power source before cleaning to avoid electric shock.
- **Child Safety:** Ensure that children are supervised when near this appliance.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** ZTSF187
- **Dimensions:** 1860mm (W) x 700mm (D) x 850mm (H)
- **Capacity:** 8 x GN 1/6 containers
- **Cooling System:** Fan-assisted cooling
- **Temperature Range:** +2°C to +8°C
- **Refrigerant:** R290
- **Power Supply:** 230V/50Hz
- **Total Power Consumption:** 400W
- **Weight:** 90kg
- **Construction:** Stainless steel exterior and interior

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the saladette in a well-ventilated area on a stable surface.
2. **Power Connection:** Plug the unit into a compatible outlet, ensuring the power supply matches the specifications.
3. **Leveling:** Adjust the feet to ensure the appliance is level for optimal operation.
4. **Initial Setup:** Allow the unit to stabilize for at least 2 hours before loading food.
5. **Temperature Setting:** Turn on the appliance and set the desired temperature using the control panel.

5. Operation

1. **Loading Food:** Open the doors and place GN containers into the slots provided.
2. **Temperature Monitoring:** Regularly check the display to ensure the temperature is maintained.
3. **Accessing Ingredients:** Open the top glass lid to access ingredients easily while minimizing temperature fluctuation.

6. Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Clean the exterior with a damp cloth and mild detergent. Do not use abrasive cleaners.
- **Interior Cleaning:** Regularly wipe down the interior with a disinfectant to prevent contamination.
- **Condenser Maintenance:** Check and clean the condenser unit every three months to ensure efficiency.
- **Temperature Calibration:** Have the appliance professionally calibrated annually.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check if the power is connected and the temperature settings are correct.
- **Excessive Noise:** Ensure that the unit is level and that there are no obstructions around it.
- **Temperature Fluctuation:** Inspect the door seals for damage and ensure the doors close properly.

8. Disposal

When disposing of the appliance, follow local regulations regarding electronic waste and refrigerants. Contact a professional waste disposal service for proper handling.

9. Contact

For questions, concerns, or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your Saladette Premium!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Saladette Premium 1860mm - 3 Türen für 8x GN 1/6 - ZTSF187

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Saladette Premium 1860mm. Dieses Gerät ist darauf ausgelegt, Ihnen dabei zu helfen, eine Vielzahl von frischen Zutaten effizient zu lagern und zu präsentieren. Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung sorgfältig durch, um eine ordnungsgemäße Nutzung und die Langlebigkeit des Produkts sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist, die den örtlichen Vorschriften entspricht.
- Temperatur: Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Wärmequellen oder direkter Sonneneinstrahlung aufgestellt werden.
- Benutzung durch Unbefugte: Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie werden von einer Person betreut, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Reinigung: Vor der Reinigung das Gerät unbedingt vom Stromnetz trennen.
- Zubehör: Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: ZTSF187
- Abmessungen (B x T x H): 1860 mm x 700 mm x 850 mm
- Anzahl der Türen: 3
- GN-System: 8x GN 1/6
- Temperaturbereich: +1°C bis +10°C
- Energieverbrauch: 350W
- Kältemittel: R290
- Nettogewicht: 90 kg

4. Aufbau und Installation

- Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund zur Aufstellung des Geräts.
- Plug-and-Play: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer Fläche steht, die das Gewicht tragen kann.
- Lassen Sie mindestens 15 cm Abstand zu Wänden oder anderen Geräten für eine richtige Luftzirkulation.
- Führen Sie eine Überprüfung auf Lecks oder Beschädigungen vor der Inbetriebnahme durch.

5. Bedienung

- Um das Gerät einzuschalten, verwenden Sie den Hauptschalter auf der Vorderseite.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Platzieren Sie die GN-Behälter in die vorgesehenen Fächer und füllen Sie diese mit frischen Zutaten.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige, um sicherzustellen, dass die Zutaten kalt bleiben.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Reinigen Sie die Kühlrippen regelmäßig von Staub oder Schmutz.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen der Türen auf Schäden und reinigen Sie sie.
- Führen Sie eine jährliche Wartung durch, um die optimale Leistung des Geräts zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät kühlt nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Problem: Die Temperatur ist zu hoch.
Lösung: Überprüfen Sie die Einstellungen des Temperaturreglers und ob die Tür richtig schließt.
- Problem: Geräuschentwicklung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entnehmen Sie vor der Entsorgung alle Kühlmittel gemäß den gesetzlichen Anforderungen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Saladette Premium 1860mm (ZTSF187)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Saladette Premium 1860mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt efficiënte mogelijkheden voor voedselopslag en -bereiding. Lees deze handleiding zorgvuldig door om de veiligste en meest effectieve manier van gebruik te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik en veiligheidswaarschuwingen: Dit product is alleen bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat de Saladette is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Voorkom overbelasting: Sluit geen andere apparaten aan op dezelfde voedingsbron die de Saladette gebruikt.
- Houd droge handen: Voorkom contact met water tijdens het bedienen van elektrische componenten.
- Bewaar buiten bereik van kinderen: Dit product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen.
- Regelmatige inspectie: Controleer regelmatig op beschadigingen aan het snoer en de behuizing. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Brandgevaar: Plaats geen ontvlambare materialen in de nabijheid van de Saladette.

3. Productoverzicht en specificaties

- Modelnummer: ZTSF187
- Afmetingen: 1860 mm (B) x 700 mm (D) x 850 mm (H)
- Aantal deuren: 3
- Aantal GN-bakken (1/6): 8
- Temperatuurbereik: +2°C tot +8°C
- Koelsysteem: Ventilatie
- Energieklasse: C
- Stroomverbruik: 380 W
- Netto gewicht: 145 kg

4. Installatie en Setup

1. Locatie kiezen: Plaats de Saladette op een stevige, vlakke ondergrond, bij voorkeur in de buurt van een elektriciteitspunt en dicht bij de werkruimte.
2. Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat om oververhitting te voorkomen.
3. Aansluiten: Sluit de Saladette aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning. Vermijd het gebruik van verlengkabels.
4. Controleer de temperatuur: Zet het apparaat aan en stel de temperatuur in volgens de gebruiksaanwijzing. Laat het apparaat bij voorkeur een uur voorverwarmen voor gebruik.

5. Gebruik

- Open de deur en vul de GN-bakken met ingrediënten zoals groenten, dressings of andere salades.
- Sluit de deur zorgvuldig om de temperatuur te behouden.
- Monitor de temperatuur regelmatig om te zorgen voor optimale voedselveiligheid.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse schoonmaak: Maak de binnen- en buitenkant schoon met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Preventief onderhoud: Controleer regelmatig de deurafdichtingen en het koelmechanisme voor eventuele schade of vuilophoping.
- Diepe reiniging: Voer eenmaal per maand een grondige reiniging uit, inclusief het ontkalken van het systeem indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat koelt niet: Controleer of het apparaat is aangesloten op het net, en of de temperatuurstellingen correct zijn.
- Koudteproblemen: Controleer de ventilatieopeningen op verstoppingen.
- Geluiden: Een zoemgeluid is normaal, maar bij ongebruikelijke geluiden, zoals kloppen of tikken, is een servicebeurt aanbevolen.

8. Afvalverwerking

- Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische apparatuur.
- Het apparaat en accessoires mogen niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor juiste procedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario para Saladette Premium 1860mm con 3 Puertas para 8x GN 1/6 con Tapa de Cristal

1. Información General

La saladette Premium de 1860mm con 3 puertas está diseñada para el almacenamiento y preparación de ingredientes frescos. Este equipo de refrigeración es ideal para restaurantes, cafeterías y servicios de catering.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la saladette esté conectada a una toma de corriente adecuada y que cumpla con las especificaciones eléctricas.
- No encienda el equipo si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- Mantenga el área alrededor del equipo seca y libre de obstrucciones.
- No sobrecargue las puertas ni intente modificar el equipo.
- Use guantes al manipular productos refrigerados para evitar lesiones.
- Siga todas las regulaciones locales de seguridad alimentaria.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1860 mm (L) x 700 mm (P) x 860 mm (H)
- Capacidad: 8 x GN 1/6
- Sistema de refrigeración: Eficiente en energía, refrigeración dinámica
- Rango de temperatura: +2 °C a +8 °C
- Puertas: 3 puertas de acceso
- Material: Acero inoxidable
- Sistema de drenaje: Drenaje automático
- Consumo energético: [Consultar especificaciones del fabricante]

4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que la sandwichera esté en un área bien ventilada y nivelada.
- Conecte la saladette a una toma de corriente de 220-240V.
- No coloque la saladette cerca de fuentes de calor o bajo la luz solar directa.
- Ajuste las patas de nivelación si es necesario para asegurar la estabilidad.
- Encienda el equipo y ajuste el termostato a la temperatura deseada.

5. Operación

- Para cargar los ingredientes, abra las puertas y coloque las bandejas GN en las guías correspondientes.
- Ajuste la temperatura según las necesidades de almacenamiento de los ingredientes.
- Para utilizar la encimera, asegúrese de que la base esté fría antes de colocar productos sobre ella.
- Verifique regularmente la temperatura interna con un termómetro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague el equipo y desconéctelo antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie con un paño húmedo y suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione y limpie el sistema de drenaje regularmente para evitar obstrucciones.
- Realice el mantenimiento preventivo siguiendo las pautas del fabricante.

7. Solución de Problemas

- Si el equipo no enfría adecuadamente, revise el termostato y asegúrese de que no haya obstrucciones en la circulación de aire.
- Si hay acumulación de hielo, verifique el drenaje y ajuste la temperatura.
- Para cualquier avería técnica, consulte a un técnico calificado.

8. Eliminación

- No deseche el equipo en basureros comunes.
- Consulte la normativa local sobre la eliminación de equipos de refrigeración.
- Asegúrese de quitar y reciclar todos los componentes y empaques de manera responsable.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Saladette Premium 1860 mm - 3 portes pour 8 x GN 1/6 - ZTSF187

1. Informations générales

La Saladette Premium ZTSF187 est une unité réfrigérée conçue pour conserver les aliments à une température appropriée tout en offrant une surface de préparation. Elle est idéale pour les restaurants, les traiteurs et les cuisines professionnelles.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Installation : Installer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Électricité : Vérifiez que l'installation électrique répond aux spécifications de l'appareil.
- Température : Ne pas surcharger l'appareil et surveiller la température intérieure pour éviter la défaillance.
- Nettoyage : Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.
- Dangers : Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant le fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'intégrité du cordon d'alimentation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: ZTSF187
- Dimensions: 1860 mm (L) x 700 mm (P) x 850 mm (H)
- Capacité: 8 x GN 1/6
- Type de réfrigération: Statique
- Température de travail: +2°C à +8°C
- Classe climatique: N (normale)
- Énergie: 230V / 50Hz
- Matériau: Acier inoxydable

4. Installation et mise en place

- Emplacement : Choisir un endroit bien ventilé et éloigné des sources de chaleur.
- Niveau : S'assurer que l'appareil est de niveau pour un fonctionnement optimal.
- Branchement électrique : Connecter l'appareil à une prise électrique conforme aux spécifications du fabricant.

5. Fonctionnement

- Mise en marche : Brancher l'appareil et régler la température à l'aide du thermostat.
- Chargement : Placer les aliments dans les bacs GN. Ne pas dépasser la capacité maximale.

6. Nettoyage et entretien

- Fréquence : Nettoyer l'intérieur et l'extérieur régulièrement.
- Produits : Utiliser des détergents doux et un chiffon non abrasif.
- Dégivrage : Dégivrer régulièrement pour éviter l'accumulation de glace.

7. Dépannage

- Problème de température : Vérifiez le thermostat et les portes pour s'assurer qu'elles ferment correctement.
- Unité bruyante : Vérifiez que l'appareil est de niveau et que les pieds ne sont pas endommagés.
- Alarmes : Si une alarme se déclenche, consulter le manuel pour la signification et les solutions.

8. Elimination

- Suivre les réglementations locales concernant l'élimination des déchets électroniques. Ne pas jeter l'appareil dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Saladette Premium 1860mm - 3 Porte

1. Informazioni Generali

La Saladette Premium 1860mm è un'unità refrigerata progettata per la conservazione di ingredienti freschi e per facilitarne l'accesso durante la preparazione dei cibi. Questa saladette è dotata di un top in vetro e supporta fino a 8 contenitori GN 1/6.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Utilizzare esclusivamente per scopi alimentari e secondo le istruzioni fornite.
- **Installazione:** Assicurarsi che l'installazione sia eseguita da un professionista qualificato in conformità con le normative locali.
- **Uso Elettrico:** Collegli solo a fonti di alimentazione adeguate e conformi alla tensione di alimentazione indicata.
- **Manutenzione e Pulizia:** Spegner l'unità prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- **Bambini:** Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare che giochino con l'apparecchiatura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** ZTSF187
- **Dimensioni (LxPxH):** 1860mm x 700mm x 860mm
- **Sistema di Raffreddamento:** Refrigerazione ventilata
- **Classe Energetica:** Classe E
- **Capacità di Contenitore:** Fino a 8x GN 1/6
- **Temperatura di Funzionamento:** +1°C / +10°C
- **Materiale Struttura:** Acciaio Inossidabile di alta qualità
- **Elettricità:** 220V / 50Hz
- **Peso:** 158kg

4. Installazione e Setup

1. **Posizionamento:** Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
2. **Connessione Elettrica:** Assicurarsi che la presa elettrica e la tensione siano compatibili. Collegare l'unità a una fonte di alimentazione sicura.
3. **Impostazioni iniziali:** Accendere l'unità e impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
4. **Verifica di Funzionamento:** Controllare che il sistema di refrigerazione funzioni correttamente dopo un'ora dall'accensione.

5. Operazione

- **Caricamento:** Aprire le porte e posizionare i contenitori GN 1/6 nei compartimenti superiori.
- **Controllo della Temperatura:** Monitorare regolarmente la temperatura con il termometro interno. Regolare se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Regolare:** Pulire l'esterno con un panno morbido e detergente delicato. Internamente, rimuovere e pulire i contenitori GN regolarmente.
- **Manutenzione Periodica:** Controllare e pulire il sistema di ventilazione per garantire un'efficace circolazione dell'aria. Contattare un tecnico autorizzato per assistenza.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Il refrigeratore non si accende:** Controllare la connessione elettrica e il fusibile.
- **Temperatura non adeguata:** Verificare il termostato e assicurarsi che le porte siano ben chiuse.
- **Rumore eccessivo:** Assicurarsi che l'unità sia su una superficie piana e stabile e che non ci siano oggetti bloccanti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettronici e dei materiali. Non smaltire nel normale rifiuto domestico. Contattare un servizio di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania