

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: ZTSF237

Saladette PREMIUM - 2330mm - 4 doors - for 10x GN 1/6 - square glass top



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

EN ENGLISH

Product Manual for ZTSF237 Saladette Premium 2330mm - 4 Doors for 10x GN 1/6 Square Glass Top

1. General Information

Thank you for choosing the ZTSF237 Saladette Premium. This professional refrigerated unit is designed for efficient food storage and preparation, making it ideal for restaurants, catering services, and other food-related businesses. Please read this manual carefully before using the product to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the power supply voltage matches the specifications on the unit's rating plate. Do not use an extension cord. Always disconnect the power before performing maintenance.
- **Installation Safety:** The unit must be installed on a flat, stable surface. Ensure adequate ventilation around the unit to prevent overheating.
- **Operational Safety:** Do not overload the unit as specified in the product specifications to avoid malfunctions. Avoid placing hot items directly on the surface without appropriate barriers.
- **Cleaning Safety:** Unplug the unit before cleaning. Use non-corrosive cleaning agents and never use a pressure washer.
- **Child Safety:** Keep the unit away from children. Ensure that children do not use the unit unsupervised.

3. Product Overview and Specifications

The ZTSF237 Saladette Premium features:

- **Dimensions:** 2330mm (W) x 700mm (D) x 900mm (H)
- **Capacity:** Designed to hold 10 x GN 1/6 pans
- **Temperature Range:** +2°C to +8°C
- **Refrigerant:** R290
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Energy Consumption:** 600W
- **Weight:** 150 kg
- **Material:** Stainless steel construction for durability and easy cleaning

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the unit from the packaging, ensuring no damage has occurred during transit.
2. **Location:** Choose a location with sufficient ventilation, away from direct sunlight or heat sources.
3. **Leveling:** Use adjustable feet to ensure the unit is level and stable.
4. **Electrical Connection:** Plug the unit into a dedicated socket that meets the power requirements. Ensure the socket is easily accessible for emergency disconnection.
5. **Initial Turn-On:** After setting up, turn on the unit and allow it to reach the optimal operating temperature before storing food items.

5. Operation

- **Temperature Setting:** Adjust the thermostat located inside the unit to set the desired temperature within the range of +2°C to +8°C.
- **Loading:** Load the GN pans into the refrigerated compartments, ensuring they do not obstruct airflow.
- **Display Access:** The glass top allows for easy visibility and access to ingredients stored in GN pans.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Use a soft cloth and a mild cleaning solution to wipe the surfaces. Avoid abrasive cleaners that can scratch the stainless steel.
- **Monthly Maintenance:** Check the condenser coils for dust buildup and clean if necessary. Ensure doors seal properly to maintain efficiency.
- **Periodic Checks:** Inspect the electrical cord and plug for signs of damage. Contact a technician for repair if necessary.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check the power supply and ensure the thermostat is set correctly. Clean the condenser if blocked.
- **Excessive Noise:** Ensure the unit is level and check for any loose parts inside the unit.
- **Ice Build-Up:** Regularly defrost the unit and check for door seals' integrity.

8. Disposal

When disposing of this product, do so in accordance with local environmental regulations. Remove any electrical components and refrigerant safely to prevent harm to the environment.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing ZTSF237 Saladette Premium. Enjoy your food service experience!

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für die GGM Gastro Saladette Premium 2330mm 4 Türen für 10x GN 1/6 Square mit Glasoberfläche

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GGM Gastro Saladette Premium. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um Ihre gastronomischen Anforderungen zu erfüllen und Ihnen die bestmögliche Leistung zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die sichere und effiziente Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Saladette an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist, die den in der technischen Datenübersicht angegebenen Anforderungen entspricht.
- Temperatur: Berühren Sie keine heißen Oberflächen während des Betriebs. Verwenden Sie Hitzeschutzhandschuhe, wenn erforderlich.
- Belüftung: Sorgen Sie dafür, dass das Gerät in einer gut belüfteten Umgebung steht, um Überhitzung zu vermeiden.
- Verletzungsgefahr: Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Scharfe Kanten können Verletzungen verursachen.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 2330mm (B) x 700mm (T) x 900mm (H)
- Türen: 4
- Behälter: Platz für 10x GN 1/6
- Glasoberfläche: Ja
- Kühlmittel: R290
- Energieklasse: C
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie die Saladette auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in der Nähe einer Steckdose mit geeigneter Spannung steht.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob das Gerät keine sichtbaren Schäden aufweist.
- Schließen Sie die Saladette an die Stromversorgung an und schalten Sie das Gerät ein.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das digitale Thermostat ein.
- Öffnen Sie die Türen, um die GN-Behälter zu befüllen.
- Achten Sie darauf, die Türen nach Gebrauch zu schließen, um eine optimale Temperatur zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie die Kondensatorspulen regelmäßig auf Verunreinigungen.
- Führen Sie alle Wartungsarbeiten gemäß den Anweisungen des Herstellers durch.

7. Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Thermostat.
- Geräusentwicklung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Frostbildung: Überprüfen Sie die Türdichtungen und schließen Sie die Türen richtig.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Das Gerät enthält umweltfreundliche Kühlmittel, die nicht in die Umwelt gelangen dürfen.

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: Saladette Premium 2330mm - 4 Doors for 10x GN 1/6 Square Glass Top

1. General Information

Thank you for choosing the Saladette Premium model. This appliance is designed to provide efficient food storage and display, ideal for restaurants, cafes, and catering services. It boasts a modern design and is built to meet the highest quality standards.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the device is connected to a properly grounded outlet. Do not use extension cords.
- **Temperature Risk:** The appliance operates at refrigeration temperatures. Avoid contact with cold surfaces during operation.
- **Weight Precautions:** Do not overload the shelves. Maximum weight capacity must be respected to prevent tipping.
- **Children:** Keep the appliance away from children to avoid accidents or injuries.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the appliance to prevent overheating.

3. Product Overview and Specifications

- **Dimensions:** 2330 mm (W) x 800 mm (D) x 900 mm (H)
- **Number of Doors:** 4
- **Compatible GN Size:** 10x GN 1/6
- **Material:** Stainless steel exterior and interior
- **Temperature Range:** 0°C to 8°C
- **Power Supply:** 220V - 240V
- **Energy Efficiency Class:** C
- **Refrigerant:** R290

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the Saladette on a flat, sturdy surface. Ensure there's enough space for air circulation around the unit.
2. **Electrical Connection:** Plug the appliance into a compatible electrical outlet. Ensure no other high-wattage appliances are connected to the same circuit.
3. **Initial Setup:** Adjust the temperature settings to the desired level using the control panel. Allow the unit to cool down for at least 30 minutes before loading with food.
4. **Cleaning:** Clean the surfaces with a damp cloth and mild detergent prior to first use.

5. Operation

- **Power On/Off:** Use the main switch to turn the unit on or off.
- **Temperature Control:** Use the digital thermostat to set the desired temperature. Monitor temperatures regularly to ensure food safety.
- **Loading:** Place food in GN containers and arrange them in the refrigerated section without overcrowding.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a soft cloth and appropriate cleaning solution. Rinse thoroughly.
- **Deep Cleaning:** Monthly, remove shelves and wash with warm soapy water. Dry completely before reinstalling.
- **Filter Maintenance:** Check and clean any filters every 6 months to ensure optimal airflow and efficiency.

7. Troubleshooting

- **Temperature Issues:** If the temperature is not within the desired range, check the thermostat settings and ensure the appliance is not overloaded.
- **Unit Does Not Start:** Verify the power supply and ensure the main switch is turned on.
- **Noisy Operation:** Ensure that the appliance is level and not in contact with other surfaces that may cause vibrations.

8. Disposal

When disposing of the appliance, follow local regulations concerning electrical appliance disposal. Ensure that the refrigerant is handled by a licensed professional to prevent environmental harm.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Producthandleiding: Saladette Premium 2330 mm - 4 Deuren voor 10x GN 1/6 Vierkante Glazen Top

1. Algemene Informatie

Bedankt dat u voor het Saladette Premium-model heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen voor efficiënte voedselopslag en -presentatie, ideaal voor restaurants, cafés en cateringdiensten. Het heeft een modern ontwerp en is gebouwd volgens de hoogste kwaliteitsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaard stopcontact. Gebruik geen verlengkabels.
- Temperatuurrisico: Het apparaat werkt op koelingstemperaturen. Vermijd contact met koude oppervlakken tijdens het gebruik.
- Gewicht Voorzorgsmaatregelen: Overlaad de planken niet. De maximale gewichtscapaciteit moet worden gerespecteerd om kantelen te voorkomen.
- Kinderen: Houd het apparaat uit de buurt van kinderen om ongevallen of verwondingen te voorkomen.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie rond het apparaat om oververhitting te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 2330 mm (B) x 800 mm (D) x 900 mm (H)
- Aantal Deuren: 4
- Compatibele GN Grootte: 10x GN 1/6
- Materiaal: RVS buiten- en binnenkant
- Temperatuurbereik: 0°C tot 8°C
- Voedingsspanning: 220V - 240V
- Energie-efficiëntieklasse: C
- Koelmiddel: R290

4. Setup en Installatie

1. Locatie: Plaats de Saladette op een vlakke, stevige ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor luchtcirculatie rond de unit.
2. Elektrische Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat er geen andere hoogvermogen apparaten op hetzelfde circuit zijn aangesloten.
3. Eerste Setup: Stel de temperatuur in op het gewenste niveau met behulp van het bedieningspaneel. Laat de unit minstens 30 minuten afkoelen voordat je voedsel toevoegt.
4. Schoonmaken: Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek en milde reiniger vóór het eerste gebruik.

5. Bediening

- Aan/Uit: Gebruik de hoofdschakelaar om de unit aan of uit te zetten.
- Temperatuurregeling: Gebruik de digitale thermostaat om de gewenste temperatuur in te stellen. Controleer regelmatig de temperaturen om voedselveiligheid te waarborgen.
- Laden: Plaats voedsel in GN-containers en rangschik ze in het gekoelde gedeelte zonder overbelasting.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Veeg de oppervlakken af met een zachte doek en een geschikte reinigungsoplossing. Grondig spoelen.
- Diepe Reiniging: Verwijder maandelijks de planken en was deze met warm sop. Volledig drogen voordat ze opnieuw worden geïnstalleerd.
- Filteronderhoud: Controleer en reinig eventuele filters elke 6 maanden om optimale luchtstroom en efficiëntie te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Temperatuurproblemen: Controleer de thermostaatinstellingen en zorg ervoor dat het apparaat niet overbeladen is als de temperatuur niet binnen het gewenste bereik valt.
- Unit Start Niet: Controleer de stroomtoevoer en zorg ervoor dat de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Geluidsproblemen: Zorg ervoor dat het apparaat waterpas staat en niet in contact is met andere oppervlakken die trillingen kunnen veroorzaken.

8. Afvoer

Bij het afdanken van het apparaat, volg de lokale regelgeving met betrekking tot de afvoer van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het koelmiddel door een gekwalificeerde professional wordt behandeld om milieuschade te voorkomen.

9. Contact

Voor verdere assistentie kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Saladette Premium 2330mm con 4 puertas para 10x GN 1/6 con tapa de cristal - ZTSF237

1. Información General

Bienvenido a su Saladette Premium ZTSF237. Este dispositivo está diseñado para almacenar y servir una variedad de ingredientes frescos, siendo ideal para restaurantes, cafeterías y servicios de catering. Fabricado con materiales de alta calidad, asegura durabilidad y eficiencia.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es solo para uso comercial, no para uso doméstico.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional.
- Conexiones eléctricas: Verifique que las conexiones eléctricas sean seguras y cumplan con las normativas locales.
- Alcohol y agua: No utilice el aparato en áreas donde haya agua o líquidos explosivos.
- Temperatura: Mantenga el aparato fuera de zonas con temperaturas extremas.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regular según lo recomendado en este manual.
- Daños visibles: No utilice el producto si presenta daños visibles.
- Protección de cables: Evite que los cables de alimentación queden expuestos a daños.
- Uso de productos de limpieza: Utilice solo limpiadores aprobados para evitar daños a la unidad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ZTSF237
- Dimensiones: 2330 mm
- Número de puertas: 4
- Capacidad: 10 x GN 1/6
- Tipo de tapa: Cristal
- Refrigeración: Compresor ventilado
- Rango de temperatura: 0°C a 10°C
- Voltaje: 230V
- Frecuencia: 50Hz
- Potencia: 280W
- Peso: 120 kg

4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque la saladette en una superficie nivelada y estable.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que el tomacorriente esté adecuado para el voltaje especificado.
- Ventilación: Mantenga un espacio adecuado alrededor del dispositivo para una optimización de la ventilación.
- Pruebas iniciales: Antes de usar, encienda el aparato y ajuste la temperatura según sea necesario. Deje enfriar por al menos 2 horas antes de almacenar alimentos.

5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido.
- Ajuste de temperatura: Utilice el panel de control para establecer la temperatura deseada.
- Almacenamiento de alimentos: Organice los ingredientes en bandejas GN y colóquelos en la unidad.
- Supervisión: Monitoree la temperatura regularmente para asegurarse de que se mantenga en rangos seguros.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia: Limpiar diariamente y realizar un mantenimiento profundo semanalmente.
- Materiales de limpieza: Utilice solo detergentes suaves y paños no abrasivos.
- Desagüe: Asegúrese de que el desagüe esté limpio y sin obstrucciones para un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté correctamente configurado.
- Ruidos extraños: Compruebe si hay objetos bloqueando las aspas del ventilador.
- Condensación excesiva: Asegúrese de que las puertas estén cerradas adecuadamente.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la disposición de dispositivos eléctricos. Partes como el compresor y el aislamiento deben ser gestionadas adecuadamente para evitar daños al medio ambiente.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o mantenimiento, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir la Saladette Premium ZTSF237. Su satisfacción y seguridad son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Saladette Premium 2330 mm, 4 portes pour 10 x GN 1/6, dessus en verre

1. Informations générales

La saladette Premium de 2330 mm est conçue pour un usage professionnel dans le secteur de la restauration, offrant une solution idéale pour le stockage et la présentation des ingrédients. Avec sa construction robuste et son design élégant, elle répond à tous vos besoins en matière de service de salades et de plats froids.

2. Informations de sécurité

- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable.
- Ne jamais surcharger les portes ni empêcher leur fermeture.
- Évitez de bloquer les orifices de ventilation.
- Éloignez les sources de chaleur directes.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Utilisez les prises électriques conformément aux spécifications fournies.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions: 2330 mm (L) x 700 mm (P) x 850 mm (H)
- Capacité: 10 x GN 1/6
- Type d'alimentation: Électrique
- Plage de température: 0°C à 10°C
- Puissance: 300W
- Matériaux: Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Éclairage: Lumière LED intégrée

4. Configuration et installation

1. Déballer l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez la saladette sur une surface plane et stable.
3. Branchez l'appareil sur une prise électrique compatible.
4. Réglez la température à l'aide du panneau de contrôle situé à l'avant.
5. Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant au moins 1 heure avant d'y placer des ingrédients.

5. Fonctionnement

- Pour allumer l'appareil, utilisez le commutateur situé à l'arrière.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Chargez les récipients GN 1/6 avec les ingrédients souhaités en veillant à respecter la capacité maximale.
- Vérifiez régulièrement la température interne pour s'assurer qu'elle demeure dans la plage recommandée.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, utilisez un désinfectant alimentaire approprié.
- Videz et nettoyez régulièrement les bacs de rangement pour éviter l'accumulation de bactéries.
- Vérifiez les joints d'étanchéité et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez la connexion électrique et le commutateur.
- Température incorrecte : Réinitialisez le thermostat et attendez quelques minutes.
- Fuites : Vérifiez les joints et les bacs. Remplacez les pièces usées.

8. Élimination

À la fin de sa vie utile, cet appareil doit être éliminé conformément aux directives locales sur les déchets électroniques. Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères normales.

9. Contact

Pour toute question ou support:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Saladette Premium 2330mm a 4 Ante

1. Informazioni Generali

La Saladette Premium è progettata per offrire un eccellente stoccaggio e presentazione di ingredienti freschi. Ideale per ristoranti, bar e pizzerie, questo prodotto rappresenta una soluzione pratica e funzionale per la conservazione di prodotti freschi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per lo scopo previsto. Non modificare la struttura del prodotto.
- Rischi elettrici: Assicurarsi che l'installazione elettrica sia conforme alle normative locali.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare i ripiani. Rispettare il limite di peso per evitare rotture.
- Manutenzione: Eseguire la manutenzione regolarmente per garantire il corretto funzionamento.
- Pulizia: Utilizzare solo detergenti adatti per elettrodomestici da cucina. Evitare l'uso di sostanze abrasive.
- Bambini: Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Rischi meccanici: Prestare attenzione durante l'apertura e la chiusura delle ante.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche Tecniche

- Dimensione: 2330mm
- Numero di Ante: 4
- Capacità: Compatibile con 10 contenitori GN 1/6
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperatura di lavoro: +2°C a +8°C
- Isolamento: Schiuma poliuretana ad alta densità
- Sistema di refrigerazione: Ventilato

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Scegliere una superficie piana e stabile.
2. Collegamento elettrico: Assicurarsi che l'unità sia spenta. Collegare a una presa conforme alle norme elettriche.
3. Livellamento: Utilizzare i piedini regolabili per livellare il prodotto.
4. Accensione: Dopo il collegamento, accendere l'unità e impostare la temperatura desiderata.

5. Funzionamento

- Accensione: Premere il pulsante di accensione.
- Impostazione della temperatura: Utilizzare il pannello di controllo per impostare la temperatura desiderata.
- Utilizzo delle ante: Aprire delicatamente le ante per l'accesso ai contenitori GN.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia giornaliera: Pulisci with un panno umido e detergenti non abrasivi.
- Manutenzione regolare: Controllare periodicamente i componenti elettrici e sostituire eventuali parti danneggiate.
- Sbrinamento: Effettuare sbrinamenti periodici in base all'uso per mantenere l'efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Prodotto non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'alimentazione.
- Temperatura non raggiunta: Verificare le impostazioni e pulire le griglie di ventilazione.
- Rumori anomali: Controllare se ci sono oggetti estranei nel vano motore.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata. Contattare un centro di riciclaggio autorizzato per smaltire in modo sicuro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il supporto clienti:

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