

# 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: BTGI168

**Bakery freezer table Premium PLUS - 1618x800mm - with 2 doors & granite worktop**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Bakery Freezer Table Premium Plus

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Bakery Freezer Table Premium Plus. This professional-grade freezer table is designed for commercial kitchens and bakeries. Its granite worktop and robust construction offer a reliable workspace for food preparation while maintaining optimal freezing temperatures for storage.

## 2. Safety Information

- Always ensure the unit is properly grounded to prevent electrical shocks.
- Do not expose the freezer to direct sunlight or heat sources.
- Use the unit on a stable, level surface to prevent tipping.
- Keep the unit away from water sources to prevent electrical hazards.
- Ensure the door seals are clean and undamaged to maintain energy efficiency.
- Regularly inspect the power cord and plug for signs of wear or damage.
- Only use with compatible electrical outlets.
- Unplug the unit before performing any maintenance or cleaning.
- Keep children away from the appliance to prevent accidents and injuries.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: BTGI168
- Dimensions: 1618mm x 800mm
- Doors: 2
- Worktop Material: Granite
- Freezer Temperature Range: -18°C to -22°C
- Power Supply: 230V/50Hz
- Energy Efficiency Class: [Insert energy efficiency class here]
- Weight: [Insert weight here]

## 4. Setup and Installation

- Ensure the area where the freezer table will be placed is clean and free from obstructions.
- Unpack the unit and remove all packaging materials.
- Place the freezer table on a stable, even surface.
- Adjust the leveling feet as necessary to ensure it is level.
- Connect the power cord to a suitable electrical outlet.
- If not fitted, attach the handles to the doors as per the manual supplied with handles.
- Allow the unit to stabilize at the desired temperature before storing food items.

## 5. Operation

- Turn on the appliance using the main power switch located at the back.
- Set the desired temperature using the thermostat control panel.
- The LED display will indicate the current internal temperature.
- Store food items once the ideal temperature is achieved (typically after 1-2 hours).
- Avoid overloading shelves to maintain proper airflow.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the power before cleaning.
- Use warm soapy water to clean the exterior and granite worktop. Avoid using abrasive cleaners that may damage the surface.
- For the interior, use a mixture of baking soda and water to remove stains or odors.
- Regularly clean the door seals to ensure a good fit.
- Schedule routine inspections of the condenser coils to ensure efficient operation.

## 7. Troubleshooting

- If the freezer is not cooling properly, check the thermostat setting and ensure the unit is not overloaded.
- If the temperature fluctuates, inspect the door seals for damage.
- If unusual noises occur, ensure that the unit is level and not in contact with any adjacent surfaces.
- If the appliance does not turn on, check the power supply and circuit breaker.
- If problems persist, refer to the contact information below for assistance.

## 8. Disposal

- Dispose of the appliance in accordance with local regulations.
- Ensure all refrigerants are removed by a qualified technician before disposal.
- Recycle materials where applicable to minimize environmental impact.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Bakery Freezer Table Premium Plus. Enjoy your efficient and practical workspace!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Bäckerei-Gefriertisch Premium Plus 1618x800mm mit 2 Türen und Granitarbeitsplatte

## 1. Allgemeine Informationen:

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Bäckerei-Gefriertischs Premium Plus. Dieses Produkt wurde für professionelle Bäckereien und Gastronomiebetriebe entwickelt und bietet Ihnen eine optimale Lösung zur Lagerung von Lebensmitteln bei tiefen Temperaturen.

## 2. Sicherheitsinformationen:

- Lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Kippen zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen oder in feuchten Umgebungen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und beachten Sie die Höchstlast der Regale.
- Lassen Sie das Gerät nach der Installation mindestens ein paar Stunden stehen, bevor Sie es einstecken.
- Achten Sie bei der Reinigung auf die Verwendung von geeigneten Reinigungsmitteln und vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
- Bei technischen Problemen oder Beschädigungen sollte das Gerät nicht verwendet werden; kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen:

- Abmessungen: 1618 x 800 mm
- Energieeffizienzklasse: C
- Kühlmittel: R290
- Temperaturbereich: -18 °C bis -22 °C
- Volumen: 680 L
- Material der Arbeitsplatte: Granit
- Anzahl der Türen: 2

## 4. Einrichtung und Installation:

- Wählen Sie einen geeigneten Standort für den Gefriertisch, der gut belüftet ist und fern von Wärmequellen liegt.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Gerät auf Schäden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.
- Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Steckdose, die den Anforderungen der Spezifikationen entspricht.
- Justieren Sie die Füße des Geräts, um eine stabile Position sicherzustellen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mindestens 4 Stunden stehen, um interne Kältemittel zu stabilisieren.

## 5. Bedienung:

- Schalten Sie das Gerät über den Schalter auf der Vorderseite ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das digitale Thermostat ein.
- Lagern Sie Lebensmittel in geeigneten Behältern und schließen Sie die Türen sicher, um den Kühlkreislauf nicht zu unterbrechen.

## 6. Reinigung und Wartung:

- Reinigen Sie den Innenraum des Gefriertischs regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln.
- Vermeiden Sie abrasive Schwämme, um Kratzer auf der Granitoberfläche zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Türdichtungen auf Beschädigungen.
- Entleeren Sie das Gerät und reinigen Sie es gründlich, bevor Sie es über einen längeren Zeitraum nicht nutzen.

## 7. Fehlersuche:

- Gerät läuft nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Unzureichende Kühlung: Überprüfen Sie, ob die Türen dicht schließen und haben Sie die Temperatur entsprechend eingestellt.
- Geräusentwicklung: Prüfen Sie den Untergrund und stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil steht.

## 8. Entsorgung:

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikabfälle.
- Alternativ können Sie sich an lokale Entsorgungsstellen wenden, um Informationen zur korrekten Entsorgung zu erhalten.

## 9. Kontakt:

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

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihre Wahl des GGM Gastro Bäckerei-Gefriertischs Premium Plus!

# NL NEDERLANDS

## Product Manual voor de Bakery Freezer Table Premium Plus

### 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Bakery Freezer Table Premium Plus. Dit product is ontworpen voor de professionele bakkerijomgeving en biedt optimale opslagcapaciteit en gebruiksgemak.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat moet worden gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is geaard. Gebruik geen verlengkabels zonder goedkeuringscertificaat.
- Ongeschikte ondergrond: Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond om omvallen en schade te voorkomen.
- Temperatuurregelgeving: Houd de aanbevolen temperatuur in de gaten en voorkom overbelasting van het apparaat.
- Kinderen: Dit product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit zoals beschreven in deze handleiding.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1618 x 800 mm
- Aantal deuren: 2
- Werkoppervlak: Granieten werkblad
- Temperatuurbereik: -2°C tot -18°C
- Energie-efficiëntieklasse: A
- Materiaal: Roestvrij staal
- Netto inhoud: 550 liter

### 4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat de verpakking is verwijderd en controleer het apparaat op eventuele schade.
2. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
3. Zorg ervoor dat het apparaat van stroom wordt voorzien door het aan te sluiten op een geschikt stopcontact.
4. Laat het apparaat gedurende 24 uur in werking voordat u het voor de eerste keer vult met producten.
5. Pas de temperatuur in overeenstemming met de aanbevolen instellingen aan.

### 5. Bediening

- Zet het apparaat aan door de aan/uit-schakelaar in te schakelen.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Controleer regelmatig de interne temperatuur om optimale prestaties te garanderen.

### 6. Onderhoud en Reiniging

- Schakel het apparaat uit voordat u schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant van het apparaat te reinigen.
- Reinig de binnenkant met een water-oplossing van milde zeep. Zorg ervoor dat de luchtuitlaat en condensator vrij zijn van stof en vuil.

### 7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer of het correct is aangesloten en dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Onjuiste temperatuur: Controleer of de thermostaat goed is ingesteld en of er geen blokkades zijn in luchtstroom.
- Geleidingsschade: Neem contact op met de technische dienst voor een diagnose.

### 8. Afvalverwerking

Volg bij het weggooien van dit product de lokale wetgeving met betrekking tot elektronische apparatuur. Het product bevat waardevolle materialen die gerecycled kunnen worden.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referenties.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa Congeladora de Pastelería Premium Plus 1618x800mm con 2 Puertas y Encimera de Granito

---

## 1. Información General

Gracias por elegir la Mesa Congeladora de Pastelería Premium Plus. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un almacenamiento eficaz y seguro para productos de pastelería y helados, garantizando la máxima frescura y calidad. Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de su uso.

---

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este equipo es exclusivo para uso comercial. No utilizar para otros fines.
- Instalación: Asegúrese de que el equipo esté instalado por un profesional. Evite la exposición a la humedad.
- Conexión Eléctrica: Verifique que la tensión eléctrica coincide con los requisitos del dispositivo. Use una toma de corriente con conexión a tierra.
- Manejo Seguro: No sobrecargue la mesa y evite colocar objetos pesados en las puertas.
- Mantenimiento: Desconecte el equipo antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza.

---

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Medidas: 1618 x 800 mm  
Capacidad: 2 puertas  
Encimera: Granito  
Clase Climática: N (de 16°C a 32°C)  
Temperatura de Trabajo: -18°C a -22°C  
Sistema de Refrigeración: Ventilado  
Eficiencia Energética: Clase A+  
Material del Cuerpo: Acero inoxidable

---

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la mesa en un área bien ventilada y alejada de fuentes de calor.
2. Nivelación: Ajuste las patas de la mesa para asegurar que esté nivelada.
3. Conexión: Conecte el equipo a la toma de corriente. Asegúrese de que el interruptor esté en posición "ON".
4. Prueba Inicial: Encienda el equipo y ajuste la temperatura deseada. Espere al menos 1 hora antes de cargar el producto.

---

## 5. Operación

- Control de Temperatura: Ajuste la temperatura utilizando el panel de control.
- Carga de Productos: No sobrecargue la mesa; mantenga un espacio adecuado para la circulación del aire.
- Cierre de Puertas: Asegúrese de que las puertas estén bien cerradas después de cada uso para conservar la temperatura interna.

---

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Limpie la superficie de la encimera con un paño húmedo y detergente suave.
- Desinfección: Use un desinfectante para superficies alimentarias después de cada jornada.
- Drenaje: Verifique si el sistema de drenaje está limpio periódicamente.

---

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica. Asegúrese de que el interruptor esté en "ON".
- No enfría adecuadamente: Revise si hay obstrucciones alrededor de la rejilla de ventilación.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que no haya objetos que interfieran con el motor.

---

## 8. Eliminación

Cuando eventualice que su Mesa Congeladora de Pastelería ya no se necesite, dispose de ella de acuerdo a las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de equipos electrónicos.

---

## 9. Contacto

Para preguntas o soporte técnico, contáctenos en:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

---

Agradecemos su preferencia por la Mesa Congeladora de Pastelería Premium Plus. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

### 1. Informations Générales

La table réfrigérée de boulangerie Premium Plus est conçue pour le stockage efficace des ingrédients et des produits de boulangerie. Avec ses dimensions de 1618 x 800 mm, elle dispose de deux portes et d'un plan de travail en granit robuste.

### 2. Informations de Sécurité

#### - Installation et Utilisation

Assurez-vous que la table est installée sur une surface plane et stable. Évitez les environnements humides et veillez à ce que l'appareil soit correctement raccordé à une source d'alimentation électrique conforme aux spécifications techniques fournies.

#### - Manipulation des Aliments

Ne placez pas d'aliments chauds directement sur la surface réfrigérée. Respectez les bonnes pratiques d'hygiène lors de la manipulation des produits.

#### - Entretien

Débranchez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage ou à la maintenance. Ne jamais utiliser de produits chimiques agressifs ou de diluants.

#### - Sécurité Électrique

Utilisez cet appareil uniquement avec le type de tension indiqué sur l'étiquette. Ne surchargez pas les prises et évitez toute exposition à l'eau.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions: 1618 x 800 mm

- Capacité: [à remplir selon les spécifications du produit]

- Température de fonctionnement: [à remplir selon les spécifications du produit]

- Alimentation électrique: [à remplir selon les spécifications du produit]

- Poids: [à remplir selon les spécifications du produit]

- Matériaux: Granit pour le plan de travail, acier inoxydable pour le corps

### 4. Configuration et Installation

#### 1. Déballage

Retirez l'appareil de son emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.

#### 2. Choix de l'emplacement

Sélectionnez un emplacement avec une bonne ventilation et un accès à une source d'électricité.

#### 3. Niveau et Stabilisation

Utilisez un niveau pour vérifier que la table est horizontale. Ajustez les pieds si nécessaire.

#### 4. Raccordement Électrique

Branchez l'appareil à une prise conforme à la tension spécifiée.

#### 5. Mise en Service

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.

### 5. Fonctionnement

- Réglez la température selon vos besoins à l'aide du thermostat intégré.

- Utilisez les portes pour accéder facilement aux ingrédients stockés.

### 6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et du détergent doux.

- Pour l'intérieur, utilisez des produits adaptés à la sécurité alimentaire.

- Vérifiez régulièrement les joints des portes pour garantir une bonne isolation.

### 7. Résolution de Problèmes

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez l'alimentation électrique et l'interrupteur.

- Si la température n'est pas adéquate, assurez-vous que les ailettes de ventilation ne sont pas obstruées.

- Si des bruits inhabituels se produisent, déconnectez l'appareil et contactez le service clientèle.

### 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les règlements locaux pour l'élimination des appareils électriques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Tavolo Congelatore da Panetteria Premium Plus

Modello: BTGI168

Dimensioni: 1618x800mm con 2 Porte e Piano di Lavoro in Granito

## 1. Informazioni Generali

Il Tavolo Congelatore da Panetteria Premium Plus è progettato per soddisfare le esigenze delle panetterie professionali. Dotato di un piano di lavoro in granito, offre un'ottima durata e funzionalità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo previsto: Questo prodotto è progettato esclusivamente per uso commerciale.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione conforme alle normative locali.
- Sicurezza alimentare: Non posizionare alimenti caldi all'interno del congelatore.
- Manutenzione: Spegnerne l'unità e scollegarla dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Ventilazione: Assicurare una corretta ventilazione attorno all'unità per evitare surriscaldamenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1618 x 800 mm
- Porte: 2 Porte
- Materiale del Piano di Lavoro: Granito
- Temperatura di lavoro: Da -18 a -22 °C
- Capacità: 600 litri
- Potenza: 480 W
- Classe di Efficienza Energetica: C
- Peso netto: 180 kg

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Installare il tavolo su una superficie piana e stabile.
2. Collegamento Elettrico: Utilizzare un cavo di alimentazione idoneo. Collegare l'unità a una presa di corrente con messa a terra.
3. Controllo della Temperatura: Assicurarsi che il termostato sia impostato per una temperatura adeguata.
4. Verificare la Ventilazione: Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno all'unità per la ventilazione.

## 5. Funzionamento

- Accensione: Accendere l'unità tramite l'interruttore principale.
- Impostazione della Temperatura: Regolare il termostato secondo le esigenze.
- Controllo Visivo: Monitorare regolarmente la temperatura interna.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Esterna: Utilizzare un panno umido e detergente delicato.
- Pulizia Interna: Scollegare l'alimentazione e rimuovere alimenti prima di pulire.
- Controllo Periodico: Verificare le guarnizioni delle porte e il funzionamento del termostato ogni 6 mesi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Temperature anomale: Verificare che le porte siano chiuse correttamente e che il termostato sia impostato correttamente.
- Rumori insoliti: Assicurarsi che l'unità sia livellata e che non ci siano oggetti all'interno che possano vibrare.

## 8. Smaltimento

Seguire le leggi locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania