

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: BTGI228

Bakery freezer table Premium PLUS - 2185x800mm - with 3 doors & granite worktop



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Freezer Table Premium Plus (BTGI228)

1. General Information

The Bakery Freezer Table Premium Plus is designed for professional kitchens, specifically tailored for the needs of bakeries. It combines ample storage with a functional workspace, ensuring efficiency in food preparation and storage. This model features a granite worktop and three spacious doors for easy access.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a properly grounded outlet. Avoid using extension cords.
- **Installation Safety:** Use the product on a stable surface. Ensure adequate ventilation around the unit to prevent overheating.
- **Operational Safety:** Do not overload the shelves beyond the specified weight limits. Keep hands and other body parts clear of moving parts during operation.
- **Cleaning Safety:** Unplug the unit before cleaning to prevent electrical shock. Use non-abrasive cleaning materials to avoid damaging surfaces.
- **Temperature Safety:** Regularly check the internal temperature to ensure food safety. The recommended storage temperature for frozen items is below -18°C .
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Ensure that children are supervised when in the kitchen.

3. Product Overview and Specifications

- **Model Number:** BTGI228
- **Dimensions:** 2185 x 800 mm
- **Worktop Material:** Granite
- **Number of Doors:** 3
- **Temperature Range:** -18°C to -22°C
- **Cooling System:** Fan-assisted
- **Net Volume:** 600 liters
- **Energy Efficiency Class:** C
- **Power Supply:** 220-240V / 50Hz
- **Compressor Type:** Hermetic

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a location with sufficient space for ventilation. Ensure it is level and unable to tip or sway.
2. **Unpacking:** Carefully remove all packaging materials and inspect the unit for damage.
3. **Connection:** Plug the appliance into a suitable outlet. Do not use an extension lead.
4. **Initial Temperature Set:** Set the thermostat to the desired temperature range, typically -18°C .
5. **Airflow:** Maintain at least 15 cm clearance around the unit for optimal airflow.
6. **Stabilization:** Allow the freezer to stabilize for 24 hours before loading with products.

5. Operation

- Turn the power switch to "ON."
- Set the temperature using the adjustable thermostat.
- Use the interior shelves to organize products, ensuring even air circulation.
- Regularly check the internal display for temperature readings.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior with a soft cloth and mild detergent.
- **Interior Cleaning:** Unplug the unit and remove all contents. Clean the interior with warm soapy water and a soft cloth.
- **Defrosting:** Periodically check for frost buildup. Manually defrost the unit if thickness exceeds 5 mm.
- **Maintenance Check:** Inspect the compressor and fan regularly for dust buildup and clean as necessary.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Ensure the unit is plugged in, connected to power, and the thermostat is set correctly.
- **Excessive Frost:** Check the door seals. Replace or repair if damaged. Ensure the doors are not left open for extended periods.
- **Noise Issues:** Verify that the unit is on a flat, stable surface. Loose parts can also cause rattling, check for loose screws or components.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of it in accordance with local regulations. Ensure that it is unplugged and environmentally friendly methods are used to recycle materials.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Backwaren-Gefrierschrank Premium Plus

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Backwaren-Gefrierschranks Premium Plus. Dieses hochwertige Produkt ist speziell für die Lagerung von Backwaren und anderen Lebensmitteln konzipiert. Der Gefrierschrank bietet hervorragende Leistung und verbessert die Arbeitsabläufe in Ihrer Bäckerei oder Gastronomie.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser mit elektrischen Komponenten.
- Stellen Sie sicher, dass der Gefrierschrank auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie Überlastung der Türen, um Schäden zu vermeiden.
- Halten Sie den Gefrierschrank von Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung fern.
- Verwenden Sie nur Zubehör und Ersatzteile, die vom Hersteller empfohlen werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

Der Backwaren-Gefrierschrank Premium Plus verfügt über die folgenden technischen Daten:

- Abmessungen: 2185 x 800 mm
- Türanzahl: 3
- Arbeitsplatte: Granit
- Temperaturbereich: -18 °C bis -22 °C
- Nettovolumen: 600 L
- Energiekategorie: A+
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

Um Ihren Backwaren-Gefrierschrank korrekt zu installieren, folgen Sie bitte diesen Schritten:

1. Wählen Sie einen geeigneten Standort mit ausreichendem Platz um das Gerät herum für Luftzirkulation.
2. Überprüfen Sie die elektrischen Anforderungen und stellen Sie sicher, dass eine geeignete Steckdose in der Nähe vorhanden ist.
3. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
4. Stellen Sie das Gerät mit einem Wasserwaage sicher, dass es eben steht.
5. Schließen Sie den Gefrierschrank an die Stromversorgung an und stellen Sie ihn in den gewünschten Temperaturbereich ein.
6. Lassen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung mindestens zwei Stunden stehen.

5. Betrieb

Der Backwaren-Gefrierschrank wird in Betrieb genommen, indem Sie den Temperaturregler auf den gewünschten Gefrierbereich einstellen. Überprüfen Sie regelmäßig die Temperaturanzeigen. Platzieren Sie die Lebensmittel vorsichtig, um eine gleichmäßige Luftzirkulation zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

Halten Sie den Gefrierschrank sauber, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Reinigen Sie das Innere regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien. Stellen Sie sicher, dass die Ventilationsöffnungen frei von Staub und Schmutz sind.

7. Fehlerbehebung

Sollten Probleme auftreten, überprüfen Sie bitte:

- Ob das Gerät eingesteckt ist.
- Ob Sicherungen durchgebrannt sind oder der Hauptschalter ausgelöst wurde.
- Ob die Tür korrekt schließt und die Dichtungen intakt sind.
- Ob der Temperaturregler korrekt eingestellt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Entfernen Sie alle Lebensmittelreste vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Bakery Freezer Table Premium Plus 2185x800mm with 3 Doors & Granite Worktop

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Bakery Freezer Table Premium Plus. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkers en horecagelegenheden. Deze handleiding bevat belangrijke informatie voor het veilig en efficiënt gebruik van uw vriezer tafel.

2. Veiligheidsinformatie

- **Algemene Veiligheid:** Voordat u het product gebruikt, lees deze handleiding zorgvuldig door. Houd deze handleiding bij de hand voor toekomstige raadpleging.
- **Elektrische Veiligheid:** Controleer de spanningsspecificaties voordat u het apparaat aansluit. Gebruik altijd een geaarde stekker.
- **Warmte- en Koelventilatie:** Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat om oververhitting te voorkomen.
- **Diepvriesbeheer:** Plaats alleen voedsel dat geschikt is voor vriezers in het apparaat. Vermijd overbelasting.
- **Blootstelling aan Koude Temperatuur:** Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van diepvriesproducten.

3. Productoverzicht en specificaties

- **Afmetingen:** 2185 x 800 mm
- **Aantal Deuren:** 3
- **Werkblad:** Granieten bovenblad
- **Temperatuurbereik:** -18°C tot -22°C
- **Netto inhoud:** 600 liter
- **Energieklasse:** A
- **Voeding:** 230V / 50Hz
- **Gewicht:** 200 kg

4. Installatie en Opstelling

1. **Locatie Keuze:** Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
2. **Afstandsvereisten:** Zorg voor ten minste 10 cm afstand aan alle zijden van het apparaat voor optimale luchtcirculatie.
3. **Aansluiting:** Sluit de vriezer aan op een geaard stopcontact dat geschikt is voor de opgegeven voedingsspecificaties.
4. **Controleer de Waterpas:** Zorg ervoor dat het apparaat waterpas staat voor optimale werking.
5. **Voorverwachting:** Laat de vriezer 24 uur staan voordat u deze aanschakelt om de koeling te stabiliseren.

5. Bediening

- **Aanzetten:** Zet de schakelaar aan en stel de temperatuur in op het gewenste niveau.
- **Laden:** Plaats voedsel in de vriezer en zorg voor voldoende ruimte voor luchtcirculatie.
- **Temperatuurcontrole:** Controleer regelmatig de temperatuurinstellingen om de versheid van de opgeslagen voedingsmiddelen te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- **Regelmatige Schoonmaak:** Maak de binnen- en buitenkant schoon met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- **Ontdooiing:** Ontdooi de vriezer indien nodig. Zorg ervoor dat u de inhoud op een veilige temperatuur houdt tijdens het ontdooien.
- **Controleer de Deurrubbers:** Zorg ervoor dat de deurrubbers schoon zijn en goed afsluiten om energieverlies te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- **Geen Koeling:** Controleer of het apparaat is aangesloten en of de schakelaar aan staat.
- **Vorming van IJs:** Dit kan duiden op een overbelasting of onvoldoende ventilatie. Controleer de luchtcirculatie.
- **Geluid:** Normale geluiden kunnen voorkomen. Indien u abnormale geluiden hoort, neem dan contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- **Afbouw:** Wanneer u het product wilt afvoeren, zorg ervoor dat het volledig is ontdooid en leeg is.
- **Milieuverantwoordelijkheid:** Lever het apparaat in bij een erkend afvalverwerkingscentrum voor elektrische en elektronische apparatuur.

9. Contact

Voor hulp of vragen kunt u contact met ons opnemen:
E-mailadres: info@gmgastro.com
Telefoonnummer: 0800 7000 220
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw vertrouwen in onze producten!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Congelación para Panadería Premium Plus BTGI228

1. Información General

La mesa de congelación para panadería Premium Plus BTGI228 es un equipo diseñado para mantener y almacenar productos de panadería a temperaturas óptimas. Su elegante superficie de granito proporciona un área de trabajo resistente y fácil de limpiar, mientras que sus tres puertas permiten un acceso cómodo a los productos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para uso comercial en entornos de panadería. No se debe utilizar en aplicaciones domésticas.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las especificaciones requeridas y que el equipo esté conectado a una toma de corriente adecuada.
- Manipulación: Evite el contacto directo con partes eléctricas sin la debida protección. Siempre use guantes al manipular productos muy fríos.
- Carga máxima: No exceda la capacidad de carga recomendada para evitar daños o lesiones.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento periódico para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2185 x 800 mm
- Número de puertas: 3
- Superficie de trabajo: Granito
- Capacidad de almacenamiento: Ideal para productos de panadería
- Temperatura de funcionamiento: Mantiene temperaturas refrigeradas adecuadas para alimentos

4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque la mesa de congelación en un área bien ventilada. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Nivelación: Ajuste las patas niveladoras para asegurar que la unidad esté estable y nivelada.
- Conexión eléctrica: Conecte el equipo a una fuente de alimentación adecuada y verifique que esté funcionando correctamente antes de comenzar a utilizarlo.

5. Funcionamiento

- Encendido: Encienda la unidad utilizando el interruptor principal. Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando el panel de control.
- Almacenamiento: Almacene los productos de panadería en las bandejas proporcionadas. Asegúrese de que los productos estén debidamente etiquetados y organizados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Rutina diaria: Limpie la superficie de trabajo con un paño húmedo y un detergente suave. Asegúrese de secar bien la superficie después de la limpieza.
- Mantenimiento programado: Revise y limpie los filtros y el sistema de drenaje regularmente para evitar obstrucciones. Consulte el manual para más detalles.

7. Resolución de Problemas

- La unidad no enfría: Verifique la conexión eléctrica y la configuración de temperatura. Si persiste, contacte al servicio técnico.
- Ruidos inusuales: Asegúrese de que la unidad esté nivelada. Si el problema continúa, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la mesa de congelación, elimínela de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de que todos los componentes sean reciclados o desechados de manera responsable.

9. Contacto

Para consultas y soporte técnico, póngase en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Table de Congélation de Boulangerie Premium Plus

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Table de Congélation de Boulangerie Premium Plus. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus élevées de l'industrie de la boulangerie, alliant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne jamais surcharger les portes du congélateur.
- Assurez-vous que toutes les connexions électriques sont sécurisées et conformes aux normes locales avant l'utilisation.
- Maintenez l'appareil dans un endroit sec pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne mettez pas d'objets chauds directement sur le dessus de la table.
- En cas de défaillance, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez un professionnel.

3. Aperçu et Caractéristiques du Produit

Spécifications Techniques :

- Dimensions : 2185 x 800 mm
- Type de porte : 3 portes
- Matériau du plan de travail : Granit
- Capacité : Adaptée aux besoins des professionnels de la boulangerie

4. Installation et Configuration

1. Déballer soigneusement le produit et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placez la table sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que l'appareil est à une distance adéquate des murs pour une bonne circulation de l'air.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise conforme aux spécifications du produit (220-240V).
5. Vérifiez le niveau de l'appareil avec un niveau à bulle et ajustez les pieds si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Réglez la température selon vos besoins via le panneau de contrôle.
- Ouvrez les portes doucement et évitez de les maintenir ouvertes trop longtemps pour conserver la température.
- Utilisez un thermomètre approprié pour vérifier la température interne des compartiments.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de la table avec un chiffon doux et des détergents non abrasifs.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la surface en granit.
- Dégivrez le congélateur lorsque la glace dépasse 5 mm d'épaisseur.

7. Dépannage

- Problème : Ne fonctionne pas.
 - Vérifiez si le cordon est bien branché.
 - Contrôlez les disjoncteurs.
- Problème : Température incorrecte.
 - Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- Problème : Fuites d'eau.
 - Vérifiez les joints des portes et remplacez-les si nécessaire.

8. Élimination

Lorsque l'appareil atteint la fin de sa vie utile, débranchez-le et contactez un centre de recyclage approprié pour vous débarrasser de l'unité de manière respectueuse de l'environnement. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de faire confiance à notre produit. Nous vous souhaitons une expérience d'utilisation agréable.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Tavolo Freezer Bakery Premium Plus

1. Informazioni Generali

Il Tavolo Freezer Bakery Premium Plus è progettato per la conservazione ottimale dei prodotti da forno e la preparazione degli ingredienti. Grazie al suo design innovativo e alla costruzione di alta qualità, questo prodotto è ideale per panifici e ristoranti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non sovraccaricare il tavolo; rispettare il peso massimo raccomandato.
- Assicurarsi che il dispositivo sia correttamente collegato a una fonte di energia conforme alle specifiche del prodotto.
- Non utilizzare il prodotto in condizioni di umidità eccessiva o in ambienti con temperature estreme.
- Tenere lontano da fonti di calore e spruzzi d'acqua.
- Non forzare le porte; chiudere delicatamente.
- Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione di prodotti congelati.
- Non riparare il prodotto autonomamente; contattare il servizio assistenza autorizzato in caso di guasti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BTGI228
- Dimensioni: 2185x800 mm
- Numero di porte: 3
- Superficie di lavoro: piano in granito
- Capacità di raffreddamento: conforme alle normative di sicurezza alimentare
- Alimentazione: 230V/50Hz
- Potenza: 300W
- Temperatura: -18°C a -22°C

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un luogo asciutto e ben ventilato per il posizionamento del tavolo.
2. Assicurarsi che la superficie sia livellata.
3. Posizionare il tavolo in modo che ci sia accesso a una presa di corrente.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente compatibile.
5. Verificare che le porte si aprano liberamente e che non ci siano ostacoli.
6. Accendere il dispositivo e regolare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.

5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata sul pannello di controllo.
- Verificare periodicamente il livello di congelamento e la condizione degli alimenti.
- Utilizzare il tavolo per preparare e conservare i prodotti da forno in condizioni ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il tavolo e scollegarlo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire le superfici.
- Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi.
- Controllare regolarmente le guarnizioni delle porte e pulirle se necessario.
- Effettuare un'ispezione annuale da un tecnico autorizzato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo non si accende, controllare il plug e la fonte di alimentazione.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato, pulire le ventole e le aperture di aerazione.
- In caso di rumori insoliti, contattare un tecnico qualificato.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali. Non gettare il dispositivo insieme ai rifiuti domestici. Verificare se ci sono centri di raccolta per rifiuti elettronici nella vostra area.

9. Contatti

Per qualsiasi informazione o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania