

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: SFI14

Blast chiller 14x GN 1/1 or EN 60x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for Blast Chiller 14x GN 1/1 or EN 60x40

1. General Information

The Blast Chiller 14x GN 1/1 or EN 60x40 is a commercial refrigeration appliance designed for rapidly cooling cooked food to ensure food safety and preserve quality. Suitable for various food establishments, this equipment meets professional requirements for blast freezing and chilling.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the appliance is connected to a dedicated power supply with appropriate voltage as per specifications. Avoid using an extension cord.
- Installation: Install on a stable, level surface, away from heat sources and water.
- Handling: Use gloves when touching surfaces during operation. The exterior may get hot.
- Usage: Do not place sealed containers directly into the appliance. Avoid overloading the unit.
- Cleaning: Disconnect from the power supply before cleaning. Use non-abrasive cleaners to prevent damage.
- Maintenance: Regularly check for wear on power cords and components. Do not operate if damaged.
- User Training: Ensure all operators are familiar with safe operation procedures.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Blast Chiller 14x GN 1/1 or EN 60x40
- Capacity: 14 x GN 1/1 or 60x40
- Temperature Range: -18°C to +3°C
- Power Supply: 400V / 3N / 50 Hz
- Power Consumption: 6.5 kW
- Weight: 150 kg
- Dimensions (W x D x H): 800 x 800 x 1860 mm
- Construction: Stainless Steel body with easy-clean surface
- Control Type: Digital control panel with temperature display and programmable settings
- Protection Class: IPX4

4. Setup and Installation

1. Location Selection: Choose a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
2. Unpacking: Carefully remove the unit from the packaging and inspect for damages. Report any issues to the supplier.
3. Leveling: Use adjustable feet to ensure the appliance is level, preventing vibrations.
4. Power Connection: Connect the blast chiller to an appropriate socket as per electrical specifications provided.
5. Initial Check: Ensure all doors are closing properly and seals are intact.
6. Operation Test: Power on the unit and check the control panel functionality.

5. Operation

1. Power On: Press the power switch located on the control panel.
2. Set Desired Temperature: Use the digital interface to set desired chill or freeze temperatures.
3. Loading Food: Place food items appropriately in the racks, ensuring even airflow.
4. Start Process: Press the start button and monitor the temperature display.
5. Completion: Once the process is complete, the unit will alert you. Promptly remove food for optimal conditions.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning Frequency: Daily cleaning is recommended.
- Cleaning Procedure:
 - Disconnect the appliance from the power supply.
 - Use a soft cloth and non-abrasive cleaner for the interior and exterior surfaces.
 - Rinse remaining cleaner with a damp cloth.
 - Dry thoroughly before reconnecting.
- Regular Maintenance Checks: Check seals, power cords, and the compressor for efficiency and signs of wear.

7. Troubleshooting

- Issue: Unit not cooling.
 - Solution: Check power supply, ensure the door is closed and check the thermostat settings.
- Issue: Excessive Frost Build-up.
 - Solution: Defrost the unit and check for door seal effectiveness.
- Issue: Error on Display.
 - Solution: Refer to the error code in the digital manual, reset the system if necessary.

8. Disposal

When disposing of this product, comply with local regulations regarding electrical waste. Remove any food residues and ensure the unit is disconnected from the power supply. Contact a certified waste disposal service specializing in refrigeration equipment.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Blast Chiller 14x GN 1/1 oder EN 60x40 (SFI14)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Blast Chillers SFI14. Dieses Gerät ist entwickelt worden, um Lebensmittel effizient und sicher zu kühlen und die Qualität der Produkte zu erhalten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorschrift: Verwenden Sie den Blast Chiller nur für den vorgesehenen Zweck, d.h. zum schnellen Abkühlen von Lebensmitteln.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Wasser: Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser auf elektrischen Bauteilen, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Hitzequellen: Halten Sie das Gerät von direkten Wärmequellen und hohen Temperaturen fern.
- Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um das Gerät herum, um Überhitzung zu vermeiden.
- Reinigung: Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker des Geräts.
- Einsatzbereich: Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SFI14
- Kapazität: 14 x GN 1/1 oder EN 60x40
- Kühltemperatur: Bis zu -18°C
- Betriebsspannung: 230V
- Leistungsaufnahme: 2.5 kW
- Abmessungen: 800 mm (B) x 800 mm (T) x 1000 mm (H)
- Gewicht: 100 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund für die Installation des Geräts.
2. Stromanschluss: Schließen Sie den Blast Chiller an eine geeignete Stromquelle an, die den technischen Anforderungen entspricht.
3. Belüftung: Stellen Sie sicher, dass mindestens 10 cm Platz zu allen Seiten für die Luftzirkulation vorhanden ist.
4. Temperaturprüfung: Überprüfen Sie vor der ersten Nutzung die Einstellungen und die Temperaturanzeigen des Geräts.

5. Bedienung

1. Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
2. Temperatur einstellen: Wählen Sie die gewünschte Kühltemperatur über das digitale Display aus.
3. Lebensmittel einlegen: Legen Sie die Lebensmittel gleichmäßig in die GN-Behälter und stellen Sie diese in den Blast Chiller.
4. Kühlvorgang starten: Starten Sie den Kühlvorgang durch Drücken der Starttaste.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Innere des Geräts regelmäßig mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Dichtungen überprüfen: Überprüfen Sie die Türdichtungen auf Beschädigungen und reinigen Sie diese.
- Wartung: Lassen Sie das Gerät mindestens einmal jährlich von einem qualifizierten Techniker überprüfen.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Unzureichende Kühlung: Stellen Sie sicher, dass die Lüftung nicht blockiert ist und die temperatureinstellungen korrekt sind.
- Eisbildung im Inneren: Überprüfen Sie die Türdichtungen auf Funktionstüchtigkeit.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für elektronische Geräte. Achten Sie darauf, umweltgerechte Entsorgungsmethoden zu verwenden.

9. Kontakt

Für Fragen 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 for GGM Gastro Blast Chiller 14x GN 1/1 or EN 60x40 SFI14

1. Algemene Informatie

Deze handleiding bevat belangrijke informatie over de GGM Gastro Blast Chiller 14x GN 1/1 of EN 60x40 SFI14. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid en efficiëntie. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest voordat u het apparaat gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheidsinstructies: Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Elektra: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Verwarming: De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Voorkom direct contact.
- Vochtigheid: Houd het apparaat droog en voorkom dat er water op de elektrische componenten komt.
- Kinderen: Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat.
- Onderhoud: Laat reparaties en onderhoud altijd uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische Gegevens

- Capaciteit: 14 x GN 1/1 of EN 60x40
- Temperatuurbereik: +90°C tot -18°C
- Koelsysteem: Ventilator gekoeld
- Aansluitwaarde: 230V / 50Hz / 2.6 kW
- Afmetingen (LxBxH): 800 x 800 x 850 mm
- Gewicht: 82 kg

4. Opstelling en installatie

1. Locatie: Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van warmtebronnen en direct zonlicht.
2. Aansluiten: Verbind de koeler met een geschikt geaard stopcontact. Controleer de spanning voordat u het apparaat inschakelt.
3. Verlichting: Zorg voor voldoende verlichting in de omgeving voor veilig gebruik.
4. Controleer de ventilatie: Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie.

5. Bediening

1. Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de digitale bedieningselementen.
3. Plaats voedingsmiddelen gelijkmatig in de kamer voor optimale koeling.
4. Houd de deur gesloten tijdens het koelen om de efficiëntie te behouden.

6. Reiniging en onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Maak de binnenkant van de chiller schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Grondige Reiniging: Voer een wekelijkse diepe reiniging uit. Verwijder alle voedingsmiddelen en reinig alle oppervlakken.
- Filters: Controleer en reinig de luchtfilters maandelijks om de efficiëntie te waarborgen.
- Onderhoud: Laat het toestel jaarlijks controleren door een gekwalificeerde technicus.

7. Probleemoplossing

- Apparaat start niet op: Controleer de stroomvoorziening en de aansluiting.
- Temperatuurproblemen: Controleer of de deur goed sluit en of er geen obstructies zijn.
- Raar geluid: Controleer op losse onderdelen of vreemde voorwerpen in de ventilator.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Als het apparaat aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat het op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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: Enfriador Rápido de Alimentos GGM Gastro 14x GN 1/1 o 60x40 - Modelo SFI14

1. Información General

El Enfriador Rápido SFI14 de GGM Gastro está diseñado para reducir rápidamente la temperatura de los alimentos cocidos, favoreciendo la seguridad alimentaria y preservando la calidad. Este equipo es ideal para profesionales de la gastronomía, asegurando un funcionamiento eficiente y seguro.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este enfriador está destinado únicamente para uso profesional en entornos de cocina.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica esté realizada por un profesional calificado. Evite el contacto con el agua y mantenga los cables eléctricos alejados de fuentes de calor.
- Carga de Alimentos: No sobrecargue el enfriador, asegúrese de que la carga no exceda la capacidad del equipo.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas y mantenga el equipo limpio para garantizar un funcionamiento seguro.
- Advertencias: No introduzca objetos inflamables o peligrosos en el enfriador. Mantenga el área alrededor del equipo libre de obstáculos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SFI14
- Capacidad: 14 x GN 1/1 o 60 x 40
- Dimensiones: [Especificar dimensiones]
- Voltaje: [Especificar voltaje]
- Potencia: [Especificar potencia]
- Intervalo de temperatura: [Especificar intervalo de temperatura]

4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque el enfriador en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor y con suficiente espacio alrededor para la ventilación.
- Conexión Eléctrica: Conecte el enfriador a una toma de corriente adecuada, asegurando que el voltaje coincida con las especificaciones del equipo.
- Prueba Inicial: Antes de usarlo, realice una prueba de funcionamiento para asegurar que el sistema está operativo.

5. Operación

- Encendido: Encienda el enfriador utilizando el interruptor principal.
- Configuración de Temperatura: Ajuste la temperatura y el tiempo de enfriamiento según la carga de alimentos.
- Monitoreo: Supervise el panel de control para asegurarse de que el enfriador funcione correctamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el Equipo antes de realizar cualquier limpieza.
- Limpiar el Interior: Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar el interior del enfriador.
- Verificación Regular: Inspeccione los sellos y las bisagras de las puertas para asegurarse de que estén en buen estado.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en la posición correcta.
- No Enfría Adecuadamente: Revise la configuración de temperatura y asegúrese de que no esté sobrecargado.
- Ruidos Inusuales: Asegúrese de que el enfriador esté en una superficie nivelada. Si el problema persiste, contacte al servicio técnico.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del enfriador, elimínelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos electrónicos. No arroje el equipo a la basura y busque un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du refroidisseur Blast Chiller 14x GN 1/1 ou EN 60x40 SFI14

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le refroidisseur Blast Chiller 14x GN 1/1 ou EN 60x40 SFI14. Ce produit est conçu pour refroidir rapidement des aliments afin de préserver leur qualité, leur saveur et leur sécurité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation recommandée : Utilisez cet appareil uniquement pour le refroidissement rapide d'aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Environnement d'utilisation : Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit bien ventilé et sec.
- Électricité : Utilisez uniquement une source d'alimentation compatible avec les spécifications mentionnées dans ce manuel. Ne pas toucher avec des mains humides.
- Éléments chauds : Faites preuve de prudence lors de la manipulation d'aliments chauds. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Maintenance : Débranchez l'appareil avant tout entretien ou nettoyage.
- Interdiction d'utilisation : Ne pas utiliser l'appareil avec des équipements défectueux ou endommagés.
- Éléments dangereux : Ne pas introduire d'objets étrangers dans les orifices de ventilation.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : SFI14
- Capacité : 14x GN 1/1 ou EN 60x40
- Dimensions : 780 x 860 x 1550 mm
- Poids : 120 kg
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Puissance : 4,2 kW
- Température de fonctionnement : de +90°C à 0°C
- Matériaux : Acier inoxydable

4. Configuration et installation

1. Préparer l'emplacement : Choisissez un emplacement plat, stable et bien ventilé.
2. Vérification des connexions électriques : Assurez-vous que la source d'alimentation est compatible avec les besoins électriques du refroidisseur.
3. Branchement : Branchez l'appareil à une prise électrique conforme.
4. Stabilisation : Vérifiez que l'appareil est de niveau à l'aide d'un niveau à bulle.
5. Essai initial : Allumez l'appareil pour vérifier son fonctionnement correct.

5. Fonctionnement

1. Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Paramétrage de la température : Réglez la température selon les besoins à l'aide du panneau de contrôle.
3. Chargement des aliments : Placez les aliments dans les bacs GN ou EN.
4. Démarrage du refroidissement : Appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer le cycle de refroidissement.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Nettoyage intérieur : Retirez les bacs et nettoyez-les séparément. Utilisez de l'eau chaude savonneuse.
- Vérification des filtres : Nettoyez les filtres d'air régulièrement pour maintenir l'efficacité de l'appareil.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez les connexions électriques. Assurez-vous que l'appareil est bien branché.
- Température inadéquate : Vérifiez que la porte est correctement fermée. Réglez la température si nécessaire.
- Niveau de bruit élevé : Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable.

8. Élimination

- Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas cet 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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Blast Chiller 14x GN 1/1 o 60x40 SF114

1. Informazioni Generali

Il Blast Chiller SF114 è progettato per raffreddare rapidamente i cibi, preservandone freschezza e qualità. Adatto per l'utilizzo in ristoranti, catering e strutture di ristorazione professionale, il dispositivo è conforme alle normative europee di sicurezza dei prodotti e alle specifiche tecniche.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una fornitura elettrica adatta.
- Evitare di immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non coprire le aperture di ventilazione durante il funzionamento.
- L'uso del prodotto è riservato esclusivamente per il raffreddamento degli alimenti; non utilizzarlo per altri scopi.
- Non toccare le superfici calde della macchina durante il funzionamento.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'unità durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SF114
- Capacità: 14x GN 1/1 o 60x40
- Temperature di raffreddamento: -18°C
- Alimentazione: 230V/50Hz
- Potenza: 1500W
- Dimensioni: (specifiche complete disponibili sul sito web)
- Peso: (specifiche complete disponibili sul sito web)
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità per facilità di pulizia e resistenza.

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio attorno al chiller per una corretta ventilazione.
- Collegare l'unità a una presa elettrica con il voltaggio corretto.
- Accertarsi che il dispositivo sia correttamente livello usando un livello da bolla.
- Seguire le istruzioni del produttore per qualsiasi installazione aggiuntiva se necessaria.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la modalità di raffreddamento desiderata sul pannello di controllo.
- Caricare gli alimenti in modo uniforme e senza sovraccaricare il dispositivo.
- Monitorare la temperatura interna e assicurarsi che raggiunga i valori desiderati entro il tempo specificato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un detergente neutro e un panno morbido per pulire la superficie esterna.
- Non utilizzare detergenti abrasivi per evitare graffi.
- Pulire regolarmente il vano interno e rimuovere eventuali residui di cibo.
- Verificare sempre che le aperture di ventilazione siano libere da ostruzioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'unità non si accende.
 - Soluzione: Controllare il collegamento elettrico e la presa.
- Problema: L'unità non raffredda sufficientemente.
 - Soluzione: Assicurarsi che non ci sia sovraccarico e che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Problema: Rumori anomali durante il funzionamento.
 - Soluzione: Controllare che nulla ostacoli le parti in movimento.

8. Smaltimento

- Non smaltire il dispositivo negli stessi rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il corretto smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Rivolgersi a un centro di raccolta autorizzato per la dismissione dell'unità.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattare:

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

Assicuratevi di conservare questo manuale per eventuali riferimenti futuri e segui tutte le istruzioni per garantire un utilizzo sicuro e corretto del tuo Blast Chiller SF114.