

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: BKGI168B

Bakery cooling table Premium PLUS- 1618x800mm - with pass-through & granite worktop



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Cooling Table Premium Plus BKGI168B

General Information

Thank you for purchasing the Bakery Cooling Table Premium Plus BKGI168B. This product is designed to provide optimal cooling conditions for baked goods while offering a durable and stylish workspace with its granite worktop. This manual provides important information to ensure the safe and effective use of your cooling table.

Safety Information

- **Electric Safety:** Before installation, ensure that the voltage matches the specifications provided in the technical data. Always disconnect the power supply before servicing or cleaning the unit.
- **Weight Capacity:** Do not exceed the specified weight capacity of the cooling table. Overloading may cause damage or result in injury.
- **Child Safety:** Keep children away from the cooling table when in use. The surface and cooling elements can become hot.
- **Cleaning:** Use only recommended cleaning solutions. Avoid abrasive materials that may scratch the granite surface.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the cooling table to prevent overheating.
- **Positioning:** Install the cooling table on a flat, stable surface to prevent tipping or instability.
- **Emergency Procedures:** In case of electrical malfunction, unplug the unit immediately and contact customer service.

Product Overview and Specifications

- **Model:** BKGI168B
- **Dimensions:** 1618 x 800 mm
- **Materials:** Granite worktop, stainless steel frame
- **Cooling System:** Pass-through cooling function
- **Power Supply:** [Insert specific voltage and wattage here]
- **Weight Capacity:** [Insert maximum weight capacity here]

Please refer to the technical data section on the product page for additional specifications.

Setup and Installation

1. **Location:** Choose a location that is level, stable, and has sufficient space around the cooling table for air circulation.
2. **Assembly:** Follow these steps for assembly:
 - Unpack the unit and check for any damages.
 - Attach the legs firmly to the bottom of the cooling table using the provided screws.
 - Ensure all fasteners are tightened and secure.
3. **Electrical Connection:** Connect the cooling table to the appropriate power supply. Ensure the plug is firmly in place and that there are no loose connections.
4. **Testing:** Once connected, turn on the unit to ensure the cooling function operates correctly.

Operation

- **Turning On:** Locate the power switch and turn it on. Allow a few minutes for the cooling system to activate.
- **Temperature Control:** Adjust the temperature setting using the provided control panel. Refer to the display for real-time temperature readings.
- **Load Placement:** Place baked goods on the granite worktop evenly to ensure proper cooling.

Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the granite worktop with a damp cloth and mild detergent. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- **Deep Cleaning:** Monthly, perform a more thorough cleaning. Remove any food particles from beneath the cooling table and clean the cooling mechanisms if accessible.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect electrical connections and cooling components for signs of wear or damage.

Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check the power supply and ensure the settings are correctly adjusted. If the issue persists, contact customer service.
- **Noise from the Unit:** Unusual noises may indicate a malfunction. Disconnect the unit and consult the troubleshooting section or customer service.
- **Temperature Fluctuation:** Ensure that the ambient temperature is appropriate for the unit's operation. Inspect for blockages in ventilation areas.

Disposal

When disposing of the Bakery Cooling Table Premium Plus, do so in accordance with local regulations. Remove electrical components in a safe manner and recycle materials where applicable.

Contact

For further assistance, 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 using your Bakery Cooling Table Premium Plus BKGI168B!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Bäcker-Kühltisch Premium Plus - BKGI168B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Bäcker-Kühltisches Premium Plus. Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchsten Ansprüchen an Funktionalität und Qualität gerecht zu werden. Der Kühltisch verfügt über eine Durchreiche und eine Granitarbeitsplatte, ideal für die professionelle Bäckerei.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche installiert ist.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung. Überlasten Sie die Steckdose nicht.
- Wasser und Feuchtigkeit: Halten Sie elektrische Teile trocken. Vermeiden Sie, dass Wasser in das Gerät eindringt.
- Vorsicht bei der Handhabung: Tragen Sie immer geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Betriebsanleitung: Befolgen Sie die Anweisungen im Benutzerhandbuch, um sicherzustellen, dass das Gerät sicher und effizient betrieben wird.
- Wartung: Lassen Sie Wartungsarbeiten nur von autorisierten Technikern durchführen.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät von Kindern fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: BKGI168B
- Abmessungen: 1618 x 800 mm
- Arbeitshöhe: 850 mm
- Material: Granitoberfläche und Edelstahlgehäuse
- Temperaturbereich: 0°C bis 8°C
- Energieverbrauch: 300 W
- Farbe: Edelstahl mit schwarzer Granitplatte
- Gewicht: 150 kg

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen trockenen, stabilen Ort in der Nähe einer Stromquelle.
- Montage: Das Gerät benötigt keine montagemäßige Unterstützung, stellen Sie es jedoch auf eine stabile Oberfläche.
- Energieanschluss: Schließen Sie den Kühltisch an eine geeignete Steckdose an (230V, 50Hz).
- Temperaturkontrolle: Stellen Sie den Temperaturschalter auf die gewünschte Kühltemperatur ein.

5. Betrieb

- Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um den Kühltisch zu aktivieren.
- Temperatur einstellen: Wählen Sie die gewünschte Temperatur über das Steuerfeld auf der Vorderseite des Geräts.
- Lagerung: Platzieren Sie die Backwaren auf den Regalen, ohne den Luftstrom zu blockieren.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Entfernen Sie die Backwaren und reinigen Sie die Granitoberfläche mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Kondensat entfernen: Leeren Sie das Kondenswasserbehälter regelmäßig (falls vorhanden).
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Kabel auf Abnutzung.

7. Fehlerbehebung

- Keine Kühlung: Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist und die Steckdose funktioniert.
- Übermäßiges Geräusch: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Fläche steht und nicht vibriert.
- Hohe Temperatur: Stellen Sie sicher, dass die Türen richtig geschlossen sind und der Luftstrom nicht blockiert wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und bringen Sie es zu einem geeigneten Recyclingzentrum.

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 for Bakery Cooling Table Premium Plus (BKG1168B)

1. Algemeen Informatie

De Bakery Cooling Table Premium Plus is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen en voedselverwerkingsfaciliteiten. Het biedt optimalisatie van koelprocessen met een robuust ontwerp en een granieten werkblad. Deze tafel is ideaal voor het koelen van gebakken goederen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de koeltafel op een vlakke ondergrond staat om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik de tafel alleen voor het beoogde doel.
- Sluit de tafel aan op een geaard stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.
- Vermijd contact met vochtige handen en elektrische componenten.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand van de apparatuur tijdens gebruik.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het snoer en de stekker.
- Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BKG1168B
- Afmetingen: 1618 x 800 mm
- Werkbladmateriaal: Graniet
- Pass-through functie: Ja
- Kleur: Aluminium
- Temperatuurcapaciteit: Tot -2°C
- Koelsysteem: Ventilated cooling
- Energieklasse: B
- Bijbehorende accessoires: N.v.t.

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de koeltafel op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg voor voldoende ruimte aan alle zijden voor ventilatie en toegang.
3. Controleer of het apparaat vrij is van verpakkingsmateriaal.
4. Sluit de koeltafel aan op een geschikt geaard stopcontact met een nominale spanning van 230V.
5. Zet de koeltafel aan via de hoofdschakelaar op het bedieningspaneel en wacht tot de gewenste temperatuur is bereikt voor gebruik.

5. Bedieningen

- Gebruik het bedieningspaneel aan de voorkant van de tafel om de temperatuur in te stellen en instellingen te controleren.
- Raadpleeg de temperatuurdial om de actuele temperatuur en instellingen te bekijken.
- Pas de temperatuur aan met de plus- en min-knoppen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het granieten werkblad dagelijks met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
- Gebruik geen schuursponsjes of agressieve chemicaliën die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Maak de luchtinlaten en -uitlaten regelmatig schoon om optimale werking te waarborgen.
- Controleer en vervang eventuele verstopte filters indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De tafel koelt niet naar behoren.
 - Oplossing: Controleer of de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn en of de temperatuurinstellingen correct zijn.
- Probleem: Er verschijnt een foutmelding op het display.
 - Oplossing: Raadpleeg het hoofdstuk over foutmeldingen in de gebruikershandleiding of neem contact op met de klantenservice.
- Probleem: Er is een vreemde geur of geluid.
 - Oplossing: Zet het apparaat uit en controleer op technische problemen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van deze koeltafel, volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat alle onderdelen verantwoord worden gerecycled of afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Enfriamiento de Panadería Premium Plus 1618x800mm con Passthrough y Superficie de Granito

1. Información General

La Mesa de Enfriamiento de Panadería Premium Plus es una solución ideal para la industria de la panadería, diseñada para enfriar productos frescos de manera eficiente y segura. Con su superficie de granito y un diseño de passthrough, esta mesa combina funcionalidad y estética.

2. Información de Seguridad

- Este producto está diseñado exclusivamente para uso comercial.
- Mantenga el equipo alejado de fuentes de agua o humedad.
- No utilice la mesa para otros fines que no sean los indicados.
- Asegúrese de que todos los cables eléctricos estén en buen estado y no presenten daños antes de usarlo.
- No permita que los niños jueguen cerca del equipo.
- En caso de una falla eléctrica, desconecte inmediatamente el equipo y contáctenos.
- Use guantes al manipular productos calientes para evitar quemaduras.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1618mm x 800mm
- Tipo de Superficie: Granito
- Diseño: Passthrough
- Uso: Comercial y profesional

4. Instalación y Configuración

1. Desembalar cuidadosamente la mesa de enfriamiento y verificar que no haya daños.
2. Colocar la mesa en una superficie nivelada y estable.
3. Conectar el equipo a una fuente de alimentación adecuada; asegúrese de que el voltaje coincida con las especificaciones del equipo.
4. Realizar las conexiones de agua si es necesario (según el modelo).
5. Encienda el equipo y realice una verificación inicial para asegurarse de que todo funcione correctamente.

5. Operación

- Asegúrese de que todo el equipo esté desconectado antes de comenzar a colocar los productos.
- Coloque los productos en la superficie de granito asegurándose de que haya suficiente espacio entre ellos para una correcta circulación del aire.
- Ajuste la temperatura según sea necesario mediante el panel de control.
- Monitoree la temperatura periódicamente para garantizar una refrigeración adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie de granito diariamente con un paño suave y productos de limpieza no abrasivos.
- Desinfecte la mesa regularmente para cumplir con los estándares de higiene.
- Verifique y limpie los filtros y las entradas de aire según sea necesario.
- Realice un mantenimiento preventivo anualmente contactando a un profesional.

7. Solución de Problemas

- Si la mesa no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el circuito.
- Si la temperatura no se mantiene: Asegúrese de que las puertas estén bien cerradas y limpie los filtros.
- Para otros problemas, consulte a un técnico autorizado.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre productos electrónicos. No lo arroje a la basura regular.

9. Contacto

Para más información, dudas o soporte técnico:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT POUR TABLE DE REFROIDISSEMENT PREMIUM PLUS 1618X800MM AVEC PASSAGE ET PLATEAU EN GRANITE BKG1168B

1. Informations Générales

Merci d'avoir acheté la table de refroidissement Premium Plus BKG1168B. Ce produit est conçu pour offrir une solution efficace pour le refroidissement des produits de boulangerie. Veuillez lire ce manuel attentivement pour une utilisation optimale et sécuritaire de votre appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement ce produit pour l'application prévue.
- Ne placez pas la table à proximité de sources de chaleur ou d'humidité excessive.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement mis à la terre.
- N'ouvrez pas le couvercle de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Évitez d'utiliser des objets acérés ou métalliques sur le plan de travail en granite pour prévenir les rayures.
- Veillez à garder les fils électriques à l'écart des surfaces chaudes.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : BKG1168B
- Dimensions : 1618 x 800 mm
- Matériau du plateau : Granite
- Système de refroidissement : Pass-through
- Température de fonctionnement : 0 à 10 °C
- Alimentation : 220-240 V

4. Installation et Configuration

- Retirez l'appareil de son emballage avec précaution.
- Vérifiez le contenu pour vous assurer que toutes les pièces sont présentes.
- Placez la table sur une surface solide et de niveau.
- Connectez le câble d'alimentation à une prise électrique sous terre et assurez-vous que le circuit est adéquat pour 支撐 la consommation électrique de l'appareil.
- Laissez l'appareil reposer pendant au moins 2 heures après son installation pour permettre au système de refroidissement de stabiliser avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Pour mettre en marche l'appareil, branchez-le à la prise électrique et tournez l'interrupteur à la position "ON".
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Placez les produits à refroidir sur le plateau et fermez le couvercle pour activer le système de refroidissement.

6. nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer le plan de travail en granite.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez le système de drainage régulièrement pour éviter les obstructions.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas :
 - Vérifiez si l'appareil est correctement branché.
 - Assurez-vous que le fusible n'est pas grillé.
- Si la température ne se maintient pas :
 - Vérifiez les réglages du thermostat.
 - Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.

8. Élimination

- En fin de vie du produit, assurez-vous de recycler les composants conformément à la réglementation locale concernant les déchets électroniques.
- Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.

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 - Tavolo di Raffreddamento da Panetteria Premium Plus

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Tavolo di Raffreddamento da Panetteria Premium Plus, progettato per fornire un'ottima soluzione per la refrigerazione in panetterie e cucine professionali. Questo prodotto è costruito con materiali di alta qualità e offre prestazioni eccellenti per soddisfare le esigenze dei professionisti del settore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto.
- Non esporre l'unità a umidità o ambiente bagnato.
- Mantenere lontano da fonti di calore e fiamme.
- Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa di corrente adeguata e conforme alle specifiche elettriche.
- Non tentare riparazioni da soli: contattare un tecnico autorizzato per assistenza.
- Uso per adulti solo: tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o malfunzionante.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BKGI168B
- Dimensioni: 1618 x 800 mm
- Piano di lavoro: granito
- Passaggio: Sì
- Capacità di stoccaggio: Ottimale per un utilizzo intensivo in cucine professionali.
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità per una durabilità e una pulizia facili.
- Alimentazione: 230V, 50Hz

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere l'unità dalla confezione e controllare che non ci siano danni durante il trasporto.
2. Posizionare il tavolo su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
3. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per la ventilazione attorno all'unità.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente dedicata e conforme.
5. Controllare la bolla di livello per garantire che il tavolo sia in posizione orizzontale.

5. Operazione

1. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
2. Regolare la temperatura secondo le esigenze utilizzando il termostato.
3. Monitorare frequentemente le condizioni interne per garantire che i prodotti siano mantenuti a temperature di sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegarla dalla presa di corrente prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergenti delicati.
- Pulire l'interno con una soluzione di acqua e aceto per eliminare eventuali odori.
- Controllare e pulire le griglie di ventilazione regolarmente per garantire un flusso d'aria adeguato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, verificare il collegamento alla presa di corrente.
- Se la temperatura non è corretta, controllare il termostato e fare eventuali regolazioni.
- Se si verificano rumori insoliti, contattare un tecnico per assistenza.

8. Smaltimento

Quando non è più utilizzabile, smaltire l'unità secondo le normative locali relative ai rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato e che tutte le parti siano smantellate in modo appropriato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Tavolo di Raffreddamento da Panetteria Premium Plus.