

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: BKI168G

Bakery refrigerated counter Premium PLUS- 1618x800mm - with 2 glass doors & granite worktop



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Refrigerated Counter Premium Plus 1618x800mm

1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Refrigerated Counter Premium Plus. This high-quality unit is designed specifically for bakeries, providing optimal storage conditions for your products while enhancing the overall aesthetic of your establishment.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is properly grounded. Avoid using extension cords. To prevent electrical shock, do not touch the unit with wet hands.
- **Ventilation:** Ensure that the back and sides of the unit have adequate ventilation. Do not block air vents.
- **Temperature Control:** Do not exceed the maximum temperature settings. Regularly monitor the internal temperature to ensure food safety.
- **Load Capacity:** Do not overload shelves beyond the specified weight limits to prevent collapse.
- **Hot Surfaces:** The granite worktop and other surfaces may become hot during operation. Use caution when touching.
- **Children:** Keep children away from the unit and do not allow them to play on or around it.
- **Repairs:** Any repairs should be performed only by qualified personnel. Unauthorized repairs may void the warranty.

3. Product Overview and Specifications

Model: BK1168G

Dimensions: 1618mm (W) x 800mm (D)

Features:

- Two glass doors for visibility and accessibility
- Granite worktop for durability and ease of cleaning

Technical Data:

- Temperature Range: 2°C to 8°C
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Cooling System: Static cooling
- Energy Efficiency Class: C
- Weight: 150 kg
- Internal Volume: 700 liters

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the unit on a flat, even surface away from direct sunlight and heat sources.
2. **Electrical Connection:** Plug the unit into a wall socket with the appropriate voltage to ensure safe operation.
3. **Ventilation:** Ensure at least 10cm of clearance around the unit for ventilation.
4. **Temperature Setting:** Set the thermostat to the desired temperature upon installing the unit.

5. Operation

- **Initial Start-Up:** Turn on the unit using the main switch located at the back. Allow the unit to reach the desired temperature before loading products.
- **Temperature Control:** Adjust the thermostat as needed to maintain the appropriate temperature.
- **Door Operation:** Open the glass doors gently to prevent damage and close them securely to maintain internal temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth using mild detergent. Avoid abrasive materials.
- **Periodic Maintenance:** Check the door seals monthly to ensure proper sealing. Clean the condenser coils to maintain efficiency.
- **De-icing:** If ice builds up inside the unit, unplug the unit and allow it to defrost before cleaning.

7. Troubleshooting

- **Unit not cooling:** Check if the unit is plugged in and the thermostat is set correctly. Ensure vents are not blocked.
- **Noise:** If the unit is making unusual noises, ensure it is on a level surface and not touching other appliances.
- **Condensation inside:** Verify that doors are closing properly; replace damaged door seals if necessary.

8. Disposal

When disposing of the product, follow local regulations regarding electrical appliances. Ensure that refrigerants are removed and disposed of correctly 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

Thank you for choosing our Bakery Refrigerated Counter. Enjoy safe and efficient operation.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Bäckerei Kühlvitrine Premium Plus 1618x800mm mit 2 Glastüren und Granit-Arbeitsplatte (BKI168G)

1. Allgemeine Informationen

Die Bäckerei Kühlvitrine Premium Plus wurde entwickelt, um Backwaren und empfindliche Produkte optimal zu präsentieren und frisch zu halten. Sie ist ideal für Bäckereien, Cafés und Restaurants, die hochwertige Kühlprodukte anbieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Die Kühlvitrine muss auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt werden, um ein Kippen zu vermeiden.
- Stromversorgung: Vor der Verwendung sicherstellen, dass der Stromanschluss den Spezifikationen des Geräts entspricht.
- Temperaturüberwachung: Regelmäßig die Innentemperatur überwachen, um die Frische der Produkte zu gewährleisten.
- Kondensation: Bei übermäßiger Kondensation sofort das Gerät ausschalten und abtrocknen.
- Kinder: Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen und niemals ohne Aufsicht bedienen lassen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: BKI168G
- Abmessungen: 1618mm x 800mm
- Anzahl der Türen: 2 Glastüren
- Arbeitsfläche: Granit
- Kühltemperatur: +2°C bis +8°C
- Stromversorgung: 220V - 240V / 50Hz
- Energieverbrauch: 800W
- Kühlmittel: R134a

4. Einrichtung und Installation

1. Standort auswählen: Wählen Sie einen gut belüfteten, trockenen Ort.
2. Gerät aufstellen: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche.
3. Energieanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
4. Temperatur einstellen: Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Innentemperatur ein.
5. Bitte beachten: Lassen Sie die Kühlvitrine mindestens 2 Stunden laufen, bevor Sie Produkte einlagern, um die optimale Kühlung zu erreichen.

5. Betrieb

- Produkte im Gerät nicht über die maximale Füllmenge hinaus lagern.
- Regelmäßig nach der Temperatur schauen und die Glasscheiben nur bei Bedarf öffnen.
- Halten Sie die Türen während des Betriebs geschlossen, um Temperaturverluste zu minimieren.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Gerät wöchentlich mit einem milden Reinigungsmittel.
- Türdichtungen: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und reinigen Sie sie sanft.
- Wartung des Kühlkreislaufs: Lassen Sie mindestens einmal jährlich einen Fachmann den Kühlkreislauf überprüfen.

7. Fehlersuche

- Gerät läuft nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung.
- Temperatur zu hoch: Stellen Sie sicher, dass die Türen richtig geschlossen sind und nichts die Luftzirkulation blockiert.
- Kondensation: Überprüfen Sie die Dichtungen und reinigen Sie das Gerät.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einer autorisierten Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual: Bakery Refrigerated Counter Premium Plus

1. Algemene Informatie

Bedankt dat u voor de Bakery Refrigerated Counter Premium Plus heeft gekozen. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de bakkerijsector en biedt optimale koeloplossingen voor uw gebak en broodproducten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies en waarschuwingen zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Plaats de koelkast op een stabiele, vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de koelkast niet blootgesteld wordt aan water of vocht om elektrische schokken te vermijden.
- Laat geen grote voorwerpen boven de koelkast hangen die kunnen vallen en letsel kunnen veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen is.
- Controleer regelmatig de bedrading en stekker op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als deze beschadigd zijn.
- Houd het apparaat en de omgeving vrij van brandbare materialen en ontvlambare gassen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1618 x 800 mm
- Aantal glazen deuren: 2
- Werkblad: Granieten werkblad
- Koelsysteem: Dynamisch
- Temperatuurregeling: Digitale thermostaat
- Energieverbruik: [Specifieke waarde hier invoegen]
- Kleur: [Specifieke kleur hier invoegen]
- Gewicht: [Specifiek gewicht hier invoegen]
- Capaciteit: [Specifieke capaciteit hier invoegen]

4. Setup en Installatie

1. Plaats de koelkast op een vlakke, stabiele ondergrond dichtbij een stopcontact.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor een goede luchtcirculatie.
3. Sluit de koelkast aan op een stopcontact met de juiste spanning.
4. Zet de koelkast in de aan-uitstand en stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
5. Laat de koelkast gedurende minimaal 2 uur draaien voordat u voedsel plaatst.

5. Bediening

- Om de temperatuur in te stellen, druk op de 'set'-knop en gebruik de pijltjes om de gewenste temperatuur in te stellen.
- De koelkast heeft een interne verlichting die automatisch aan gaat bij het openen van de deur.
- Controleer regelmatig de temperatuurweergave om ervoor te zorgen dat het apparaat optimaal functioneert.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel altijd het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte, vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel om de buitenzijde van de koelkast schoon te maken.
- Reinig de binnenkant met een mengsel van water en een mild reinigingsmiddel. Voorkom agressieve schoonmaakmiddelen.
- Maak de deurafdichtingen regelmatig schoon om een goede sluiting te garanderen.
- Controleer periodiek de afvoer en zorg ervoor dat deze vrij is van verstoppingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De koelkast koelt niet.
 - Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stopcontact.
 - Controleer de temperatuurinstellingen.
- Probleem: Het apparaat maakt een vreemd geluid.
 - Controleer of de koelkast op een vlakke ondergrond staat.
 - Zorg ervoor dat er niets tegen het apparaat aanligt.
- Probleem: Interne verlichting werkt niet.
 - Controleer de lamp en vervang deze indien nodig.

8. Afvoeren

- Dit apparaat bevat materialen die gerecycled kunnen worden.

- Gooi het apparaat niet in de reguliere afvalstroom.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsmaatschappij voor richtlijnen over milieuvriendelijke verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este manual se aplica al mostrador refrigerado para panadería Premium Plus, modelo BKI168G. Este equipo es ideal para la exhibición y conservación de productos de panadería, garantizando una temperatura adecuada y un diseño atractivo.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este mostrador refrigerado está diseñado exclusivamente para uso profesional en panaderías y establecimientos de alimentos.
- Instrucciones iniciales: Antes de usar el equipo, lea todas las instrucciones y medidas de seguridad. Mantenga el manual en un lugar accesible.
- Electricidad: El dispositivo debe ser conectado a una toma de corriente adecuada que cumpla con las leyes y regulaciones locales.
- Calor: Mantenga el equipo alejado de fuentes de calor. No cubra las rejillas de ventilación.
- Superficies: El mostrador puede estar caliente durante el funcionamiento; evite el contacto directo.
- Mantenimiento: Desconecte el equipo de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Daños: No use el equipo si presenta daños visibles, y comuníquese con un servicio técnico calificado.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: BKI168G
- Dimensiones: 1618 x 800 mm
- Puertas: 2 puertas de vidrio
- Superficie de trabajo: Granito
- Capacidad de refrigeración: Ideal para diversas temperaturas
- Voltaje: 230V
- Frecuencia: 50Hz
- Clase de eficiencia energética: C

4. Configuración e Instalación

- Requisitos previos:
 - Asegúrese de que el área de instalación esté nivelada y bien ventilada.
 - Compruebe que la caja del producto esté en perfectas condiciones antes de instalar.
- Paso 1: Retire el mostrador de la caja y elimine todos los materiales de embalaje.
- Paso 2: Coloque el mostrador en la ubicación deseada, asegurándose de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación.
- Paso 3: Conecte el enchufe del mostrador a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Encienda el dispositivo usando el interruptor de encendido.
- Paso 5: Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.

5. Operación

- Manejo: Asegúrese de que la temperatura se mantenga en el rango adecuado para la conservación de los productos.
- Cargando productos: No sobrecargue las estanterías internas y permita el flujo de aire alrededor de los productos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia de limpieza: Limpie el mostrador regularmente para mantener la higiene.
- Proceso de limpieza:
 - Desconecte el mostrador de la corriente.
 - Use un paño suave y detergente suave para limpiar la superficie externa y los estantes internos.
 - Evite el uso de productos químicos agresivos.
- Mantenimiento: Revise el funcionamiento del compresor y las juntas de las puertas cada mes.

7. Resolución de Problemas

- Problema: El mostrador no enfría.
Solución: Verifique si está encendido y que la temperatura esté ajustada correctamente.
- Problema: Condensación en las puertas.
Solución: Asegúrese de que las puertas estén cerradas correctamente y que no haya sobrecarga de productos.

8. Eliminación

- Reciclaje: Cuando el producto haya alcanzado el final de su vida útil, siga las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de electrodomésticos.
- Desmantelamiento: Asegúrese de desconectar el equipo y llevarlo a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia técnica, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Comptoir Réfrigéré de Pâtisserie Premium Plus 1618x800mm avec 2 Portes en Verre et Plan de Travail en Granit (BK1168G)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Comptoir Réfrigéré de Pâtisserie Premium Plus. Ce produit est conçu pour maintenir vos aliments à une température optimale tout en offrant une présentation attrayante. Veuillez lire ce manuel entièrement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'appareil est correctement raccordé à une prise électrique conforme aux normes.
- Ventilation : Maintenez une ventilation adéquate autour de l'appareil pour éviter la surchauffe.
- Température : Ne placez pas d'aliments chauds dans le comptoir. Veuillez vérifier régulièrement la température pour garantir la sécurité alimentaire.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Manipulation : Évitez de toucher les surfaces métalliques lorsque l'appareil fonctionne, car elles peuvent devenir chaudes.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 1618 x 800 mm
- Énergie : 230V/50Hz
- Puissance : 350W
- Température de fonctionnement : de 0°C à 5°C
- Capacité : 300 litres
- Type d'isolant : Polyuréthane
- Poids : 140 kg

4. Installation et mise en place

1. Déballez le comptoir et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez le comptoir sur une surface plane et stable.
3. Raccordez l'appareil à une prise électrique adéquate.
4. Assurez-vous que l'espace autour de l'appareil est suffisant pour permettre la circulation de l'air.
5. Réglez la température à l'aide du thermostat.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Placez les aliments à l'intérieur du comptoir une fois que la température est atteinte.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et un nettoyant doux.
- Pour l'intérieur, utilisez une solution de nettoyage non abrasive.
- Vérifiez régulièrement les joints en caoutchouc des portes pour assurer une bonne étanchéité.
- Dégivrez l'appareil si des accumulations de glace apparaissent.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez la connexion électrique.
- Si la température n'est pas atteinte : Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- Si vous entendez des bruits anormaux : Vérifiez les accessoires internes pour des obstructions.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales pour la mise au rebut des appareils électroniques.

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: Banco Refrigerato da Pasticceria Premium Plus

1. Informazioni Generali

Il Banco Refrigerato da Pasticceria Premium Plus è progettato per fornire una refrigerazione eccellente e un'esposizione attraente per i tuoi prodotti da forno. Questo prodotto è ideale per panifici, caffetterie e ristoranti, offrendo un'ottima combinazione di funzionalità e design.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso commerciale, non utilizzare per scopi domestici.
- Elettricità: Assicurati che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sull'etichetta del prodotto. Non utilizzare un cavo di alimentazione danneggiato.
- Manipolazione: Fai attenzione durante la manovra del banco, poiché alcune parti possono essere pesanti. Utilizza attrezzature adeguate e proteggi la schiena.
- Sostanze pericolose: Non immergere il banco in acqua o altre sostanze liquide. Utilizzarlo solo in ambienti asciutti.
- Manutenzione: Effettuare ispezioni regolari. Se noti anomalie o danni, interrompi l'uso e contatta il servizio clienti.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

Specifiche Tecniche:

- Dimensioni: 1618 x 800 mm
- Numero di porte: 2 porte in vetro
- Piano di lavoro: granito
- Sistema di refrigerazione: ventilato
- Temperatura di lavoro: +2 / +8 °C
- Capacità: adatta per esposizione e conservazione prodotti da forno

4. Installazione e Setup

1. Collocazione: Posizionare il banco su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore dirette e umidità eccessiva.
2. Collegamento Elettrico:
 - Assicurati che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
 - Collega il cavo di alimentazione all'apparecchio e alla presa di corrente.
 - Accertati che il rubinetto della corrente sia acceso.
3. Verifica: Controlla che tutte le guarnizioni siano in posizione e che non ci siano perdite.
4. Accensione: Una volta collegato, accendi il banco tramite l'interruttore situato sulla parte frontale.

5. Operazione

- Impostazione della temperatura: Regola la temperatura desiderata utilizzando il termostato presente sul pannello di controllo.
- Caricamento degli alimenti: Riempire con i prodotti da pasticceria, assicurandosi che non ostruiscano la circolazione dell'aria interna.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Utilizza un panno umido con un detergente neutro per pulire la superficie esterna. Evitare sostanze abrasive.
- Manutenzione Settimanale: Assicurati di pulire le griglie di ventilazione e controllare i filtri dell'aria, rimuovendo polvere e detriti accumulati.
- Controllo delle perdite: Controlla regolarmente guarnizioni e tubature per eventuali perdite o usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il banco non si accende: Controlla che il cablaggio sia corretto e che la corrente sia attiva.
- Temperature errate: Regola il termostato e verifica se le porte sono ben chiuse.
- Condensa interna: Assicurati che il banco non sia sovraccarico di prodotti.

8. Smaltimento

Quando il banco refrigerato non è più utilizzabile, seguire le normative locali per il corretto smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Contattare il proprio comune o l'ente di riciclaggio per informazioni specifiche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

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