

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: BKI168GB

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: Bakery Cooling Table Premium Plus

1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Cooling Table Premium Plus. This table is designed for commercial use in bakeries and catering establishments, providing an efficient solution for cooling baked goods while ensuring optimal hygiene and durability.

2. Safety Information

Before using the Bakery Cooling Table Premium Plus, please read all safety instructions carefully.

- Electrical Safety: Ensure that the table is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not use an extension cord. Always switch off and unplug the unit before cleaning or servicing.
- General Use: This product is intended for commercial use only. Do not use for any purpose other than its intended use.
- Weight Limit: Do not exceed the maximum load capacity specified in the technical data section.
- Heat Sources: Keep the cooling table away from direct heat sources, and allow sufficient ventilation around the unit.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the appliance when in operation to prevent accidents.
- Maintenance: Regularly inspect the unit for any signs of wear or damage. Do not attempt to repair or modify the unit.

3. Product Overview and Specifications

The Bakery Cooling Table Premium Plus features a robust design with a granite worktop, ensuring durability and efficiency in cooling baked goods.

Technical Data:

- Dimensions: 1618 x 800 mm
- Weight: 135 kg
- Material: Stainless steel with granite worktop
- Temperature Range: 0°C to +10°C
- Power Supply: 230 V / 50 Hz
- Refrigerant: R290
- Energy Efficiency Class: C

4. Setup and Installation

1. Location: Place the cooling table on a flat and stable surface, ensuring there is ample airflow around the unit.
2. Leveling: Use adjustable feet to level the table.
3. Electrical Connection: Connect the unit to a suitable power outlet. Ensure it matches the specified voltage.
4. Initial Cooling: Allow the table to reach the desired temperature before placing any baked goods on it. This typically takes approximately one hour.

5. Operation

- Temperature Setting: Use the temperature control panel to set the desired cooling temperature within the specified range.
- Loading Goods: Place baked products evenly across the granite worktop to facilitate efficient cooling. Avoid overcrowding.
- Monitoring: Regularly check the temperature display to ensure optimal cooling conditions.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the granite surface and stainless steel body with a damp cloth and mild detergent. Rinse with clean water and dry thoroughly.
- Deep Cleaning: Perform a more thorough clean weekly, ensuring all parts are free from food residues.
- Maintenance Checks: Regularly inspect seals and check for blockages in ventilation areas to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check if the power supply is connected. Ensure the temperature settings are correctly adjusted.
- Excessive Noise: Verify that the unit is on a stable surface. Check for any foreign objects blocking the fan.
- Ice Buildup: Inspect doors for proper sealing. Ensure that the cooling compartment is not overloaded with products.

8. Disposal

When disposing of the Bakery Cooling Table Premium Plus, adhere to local regulations regarding electrical waste disposal. Ensure the unit is emptied and cleaned before disposal.

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 Cooling Table Premium Plus, and we wish you great success in your baking endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Backwaren-Kühltisch Premium Plus (BK1168GB)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Backwaren-Kühltisch Premium Plus entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen optimale Kühlbedingungen für Ihre Backwaren zu bieten und gleichzeitig die Effizienz in Ihrer Bäckerei zu steigern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen vollständig verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche installiert wird.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlene Stromquelle. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht beschädigt ist und keine Überlastung der Steckdose erfolgt.
- Benutzung durch Dritte: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere in der Nähe von Kindern.
- Reinigung: Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, die das Gerät beschädigen könnten.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten gemäß den Empfehlungen des Herstellers durch.
- Notaus: Machen Sie sich mit der Position des Notaus-Schalters vertraut.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: BK1168GB
- Abmessungen: 1618 x 800 mm
- Oberfläche: Granit-Arbeitsplatte
- Bauweise: Durchreiche
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
- Kapazität: 1,5 m³
- Energieeffizienzklasse: A+
- Netzspannung: 230V

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen gut belüfteten und stabilen Standort in Ihrer Bäckerei.
2. Ebenheit: Ensure the table is level to function properly.
3. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass die Spannung übereinstimmt.
4. Aufstellung: Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter. Das Display zeigt die aktuelle Innentemperatur an.
- Temperatur einstellen: Verwenden Sie die entsprechenden Tasten am Bedienfeld, um die gewünschte Kühltemperatur einzustellen.
- Durchreiche benutzen: Nutzen Sie die Durchreiche zum einfachen Ein- und Auslagern von Backwaren.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei von Staub und Schmutz sind.
- Service: Lassen Sie das Gerät einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen.

7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Temperatur stimmt nicht: Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig schließt und die Dichtungen unversehrt sind.
- Funkelnde Lichter: Überprüfen Sie alle elektrischen Verbindungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle nicht mehr benötigten Materialien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

- 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 (1618x800mm)

1. Algemene Informatie

Bedankt dat u gekozen heeft voor de Bakery Cooling Table Premium Plus. Dit product is ontwikkeld om de efficiëntie in uw bakkerij te verhogen en is ontworpen voor professioneel gebruik. De tafel is uitgerust met een pass-through functie en een granieten werkblad voor maximale functionaliteit en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

Lees deze veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik.
- Zorg ervoor dat de tafel op een vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Blijf uit de buurt van kinderhanden en gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in de buurt van hittebronnen staat.
- Controleer regelmatig of er geen slijtage of schade aan het product is. Gebruik het apparaat niet bij schade.
- Gebruik alleen de aanbevolen reinigingsmiddelen om het product schoon te maken.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1618x800mm
- Werkblad: Graniet
- Pass-through functie voor gemakkelijke toegang aan beide zijden
- Capaciteit: Geschikt voor het koelen van bakken en gereedschappen

4. Installatie en Setup

- Verwijder het product uit de verpakking.
- Plaats de cooling table op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte aan alle zijden van het product is voor een goede ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact volgens de aanbevolen elektrische specificaties.
- Controleer of de koeling goed functioneert door het apparaat kort in te schakelen voordat u het gaat gebruiken.

5. Gebruik

- Plaats uw gebak of gereedschappen op het granieten werkblad.
- Zet de cooling table aan door de schakelaar in de 'Aan'-positie te zetten.
- Monitor de temperatuur en zorg ervoor dat deze geschikt is voor het type producten dat u koelt.
- Na gebruik, zet het apparaat uit en reinig het volgens de instructies.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel voor het granieten oppervlak.
- Reinig de zijanten en onderkant van de tafel met een geschikte stofzuiger of doek.
- Controleer regelmatig de staat van de koelonderdelen en reinigen indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als de cooling table niet aan gaat, controleer dan de elektrische aansluiting.
- Bij onregelmatige koeling, zorg ervoor dat er geen obstakels zijn die de luchtcirculatie blokkeren.
- Voor andere technische problemen, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Dit product bevat materialen die geschikt zijn voor recycling.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf over de juiste manier van afvoeren.
- Zorg ervoor dat u het product veilig en milieuvriendelijk afvoert.

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

Bedankt voor uw aankoop en het vertrouwen in onze producten!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Enfriamiento para Panadería Premium Plus

1. Información General

Bienvenido a la mesa de enfriamiento para panadería Premium Plus. Este producto está diseñado específicamente para satisfacer las necesidades de los profesionales de la panadería, garantizando un rendimiento óptimo y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilice el producto según las indicaciones. Cualquier uso no recomendado puede causar daños.
- Carga máxima: No exceda la capacidad de carga máxima especificada en este manual.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para asegurar el buen funcionamiento y evitar riesgos.
- Cableado: Verifique el estado del cable de alimentación. No use el producto si el cable está dañado.
- Entorno: Mantenga el producto alejado de fuentes de calor y humedad extrema.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Lesiones: Evite el contacto directo con los bordes afilados y superficies calientes.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1618 x 800 mm
- Tipo de mesa: Con paso
- Material de la superficie de trabajo: Granito
- Modelo: BK1168GB
- Capacidad de enfriamiento: Adecuado para productos de panadería.

4. Configuración e Instalación

1. Desembale la mesa de enfriamiento y retire todos los materiales de embalaje.
2. Coloque la mesa en una superficie nivelada y resistente.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Asegúrese de que la mesa esté bien ventilada.
5. Realice una verificación final para asegurar que todo esté bien instalado y funcionando correctamente.

5. Operación

1. Encienda la mesa utilizando el interruptor de alimentación.
2. Coloque los productos de panadería en la superficie de granito.
3. Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando el panel de control.
4. Monitoree la temperatura interna para garantizar el enfriamiento adecuado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie la superficie de granito con un limpiador no abrasivo y un paño suave.
- Desinfección: Use soluciones desinfectantes para superficies en contacto con alimentos.
- Mantenimiento periódico: Revise las conexiones eléctricas y los componentes mecánicos al menos una vez al mes.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique el cable de alimentación y asegúrese de que esté conectado correctamente.
- Temperatura inadecuada: Ajuste el termostato y asegúrese de que la ventilación no esté bloqueada.
- Ruidos extraños: Inspeccione el motor y los componentes para detectar cualquier obstrucción o daño.

8. Desecho

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos eléctricos y electrónicos. No lo arroje al basurero convencional.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - TABLE DE REFROIDISSEMENT BAKERY PREMIUM PLUS

1. Informations Générales

Le produit décrit ci-dessous est une table de refroidissement haut de gamme, conçue pour les professionnels de la boulangerie. Elle est équipée d'un plan de travail en granit et d'une capacité de pass-through, idéale pour un usage intensif.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions et avertissements fournis avant d'utiliser l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il est endommagé. Contactez le service client pour toute réparation.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Évitez le contact avec l'eau et les liquides près de l'appareil.
- Débranchez l'appareil avant tout entretien ou nettoyage.
- Ne pas bloquer les ouvertures de ventilation.
- Ne pas utiliser d'objets pointus sur le plan de travail pour éviter d'endommager la surface.
- Ne placez pas de produits combustibles à proximité de l'appareil.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Modèle : BK1168GB
Dimensions : 1618 x 800 mm
Matériau du plan de travail : Granit
Type : Pass-through
Capacité de refroidissement : conforme aux normes de sécurité de l'UE

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement la table de refroidissement et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes.
2. Placez la table sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de la table pour la ventilation.
4. Branchez l'appareil à une prise appropriée et assurez-vous que la tension correspond à celle de l'appareil.
5. Vérifiez le niveau en utilisant un niveau à bulle et ajustez si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé à l'avant de la table.
- Réglez la température en utilisant le thermostat, selon vos besoins.
- Pour un refroidissement efficace, ne surchargez pas la table.
- La lumière d'indication s'allume lorsque l'appareil est en fonctionnement.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer la surface en granit.
- Assurez-vous que la zone autour de la table est propre et exempte de débris.
- Vérifiez régulièrement les joints et les ouvertures pour tout signe d'accumulation de saleté.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique et remplacez le fusible si nécessaire.
- Si l'appareil ne refroidit pas correctement, vérifiez le thermostat et assurez-vous que l'appareil n'est pas surchargé.
- Pour tout autre problème, veuillez consulter le service client.

8. Élimination

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

9. Contact

Pour toute question, service après-vente ou pièce de rechange, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti al vostro nuovo Tavolo di Raffreddamento per Pasticceria Premium Plus (BK1168GB). Questo tavolo è progettato per mantenere la freschezza e la qualità dei vostri prodotti da forno. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e efficace del prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo tavolo è destinato esclusivamente all'uso commerciale in panifici e pasticcerie.
- Controllo frequente: Effettuare controlli regolari per garantire che il dispositivo funzioni correttamente.
- Rimozione dei materiali: Non utilizzare strumenti appuntiti o abrasivi sulla superficie del tavolo per evitare graffi o danni.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa elettrica con messa a terra per evitare scosse elettriche.
- Rimozione dei prodotti: Quando si rimuovono i prodotti dai ripiani, fare attenzione a non sovraccaricare il tavolo.
- Manutenzione sicura: Scollegare il tavolo dalla rete elettrica durante la pulizia e la manutenzione.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: BK1168GB
- Dimensioni: 1618x800 mm
- Superficie di lavoro: Top in granito
- Passaggio: Con passaggio integrato
- Temperatura di funzionamento: 0°C - 10°C
- Capacità: Adatto per piani di lavoro di alta capacità

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Posizionare il tavolo su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore o umidità.
2. Collegamento elettrico: Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme. Assicurarsi che la presa sia adeguatamente dimensionata per il carico del tavolo.
3. Verifica funzionalità: Accendere l'unità e verificare che il termostato e i controlli funzionano correttamente.

5. Operazione

- Accensione: Accendere il tavolo utilizzando l'interruttore principale.
- Impostazione della temperatura: Regolare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Posizionamento dei prodotti: Disporre i prodotti da forno in modo uniforme per garantire un raffreddamento omogeneo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Utilizzare un panno umido e detergente non abrasivo per pulire le superfici.
- Controllo periodico: Controllare fori di ventilazione e filtri, pulendoli se necessario.
- Manutenzione professionale: Pianificare interventi di manutenzione annuali con tecnici qualificati.

7. Risoluzione dei problemi

- Unità non accesa: Verificare la connessione elettrica e l'interruttore.
- Temperatura errata: Controllare il termostato e ripristinarlo se necessario.
- Cicli di raffreddamento lunghi: Assicurarsi che le prese d'aria non siano ostruite.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non smaltire l'unità nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania