

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: BKI228G

Bakery cooling table PREMIUM PLUS - 2185x800mm - 3 glass doors & granite worktop



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Cooling Table Premium Plus

1. General Information

The Bakery Cooling Table Premium Plus is designed for professional use in the baking industry. It provides a reliable cooling solution while adhering to high standards of quality and safety. This manual provides all necessary information to ensure proper use and maintenance of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the electrical installation meets local regulations. Only connect the appliance to a properly grounded outlet.
- **Workplace Safety:** Keep the area around the cooling table clear of obstructions to prevent accidents.
- **Product Load:** Do not exceed the maximum load capacity as specified in the product specifications.
- **Routine Checks:** Regularly inspect the power cord and plug. Do not use the appliance if damaged.
- **Operation Safety:** Avoid placing hot items directly on the granite worktop to prevent thermal damage.
- **Children:** Keep the appliance out of reach of children to prevent any accidents.
- **Maintenance:** Always unplug the unit before performing any cleaning or maintenance tasks.

3. Product Overview and Specifications

Product Overview

The Bakery Cooling Table Premium Plus features three glass doors for easy access and a granite worktop for enhanced durability.

Technical Data

- **Dimensions:** 2185 x 800 mm
- **Number of Doors:** 3 Glass Doors
- **Worktop Material:** Granite
- **Cooling System:** Static cooling
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Refrigerant:** R290
- **Total Power Consumption:** Approx. 400W
- **Temperature Range:** +2 to +8 °C

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the table in a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
2. **Power Supply:** Ensure that the power outlet is easily accessible and complies with the product's electrical requirements.
3. **Levelling:** Use the adjustable feet to ensure that the table is level and stable.
4. **Connecting the Appliance:** Plug the cooling table into the power outlet after ensuring all connections are secure.
5. **Initial Setup:** Allow the cooling table to run for at least 2 hours before loading products to stabilize the temperature.

5. Operation

- **Temperature Control:** Adjust the thermostat to the desired temperature range between +2 to +8 °C.
- **Loading Products:** Load the products evenly across the shelves to optimize airflow and cooling efficiency.
- **Monitoring:** Regularly check the temperature display to ensure it remains within the specified range.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Deep Cleaning:** Disconnect the unit and clean the interior, including shelves, with warm soapy water monthly.
- **Regular Maintenance:** Check and clear any dust or debris from the condenser coils every six months to maintain efficiency.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check to ensure it is plugged in and the power outlet is functional. Verify thermostat settings.
- **Temperature Fluctuations:** Ensure that the doors close securely. Avoid overloading the unit.
- **Unusual Noises:** Inspect for any loose components or debris around the compressor.

8. Disposal

- **Environmental Responsibility:** Dispose of the appliance in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with general household waste.
- **Recycling:** Consider recycling parts where possible, especially the refrigerant and metals.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den BK1228G Kühlvitrine Premium Plus

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die BK1228G Kühlvitrine Premium Plus entschieden haben. Dieses Produkt wurde für professionelle Anwendungen in der Gastronomie entworfen und bietet eine optimale Kühlung für Ihre Backwaren.

2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Überprüfen Sie, ob die Spannung und Frequenz mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Platzierung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht. Halten Sie einen ausreichenden Abstand zu Wänden und anderen Geräten ein, um eine geeignete Belüftung zu gewährleisten.
- Nutzung: Lassen Sie das Gerät nur von geschultem Personal bedienen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät in Berührung kommen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Wartung: Lassen Sie alle Wartungsarbeiten nur von autorisiertem Fachpersonal durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktabmessungen: 2185 x 800 mm
- Anzahl der Glastüren: 3
- Arbeitsplatte: Granit
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
- Netzanschluss: 230V, 50Hz
- Kühlmittel: R290
- Kapazität: 600 Litern
- Gewicht: 230 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig, um Beschädigungen zu vermeiden.
2. Aufstellort: Wählen Sie einen trockenen, gut belüfteten Ort.
3. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose geerdet ist.
4. Temperaturkontrolle: Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Temperatureinstellungen.
5. Funktionsprüfung: Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

5. Betrieb

1. Einschalten: Betätigen Sie den Hauptschalter.
2. Temperatur einstellen: Verwenden Sie das Bedienfeld zur Auswahl der gewünschten Temperatur.
3. Lagerung: Platzieren Sie die Backwaren auf den Regalen und schließen Sie die Glastüren sorgfältig.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem feuchten Tuch.
- Innere Reinigung: Leeren und wischen Sie die Innenflächen von Zeit zu Zeit ab.
- Warten der Kühlung: Überprüfen Sie regelmäßig die Kühlmittel und die Dichtungen der Türen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie das Kabel und die Steckdose.
- Temperatur zu hoch: Stellen Sie sicher, dass die Belüftung nicht blockiert ist.
- Geräusche oder Vibrationen: Überprüfen Sie, ob das Gerät eben steht und nicht wackelt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie alle Kältemittel fachgerecht und umweltgerecht.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual voor de GGM Gastro Bakery Cooling Table Premium Plus

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Bakery Cooling Table Premium Plus. Dit product is ontworpen voor het effectief koelen van gebak en andere bakkerswaren. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest om het beste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product zoals bedoeld: Dit product is bedoeld voor commercieel gebruik in bakkerijen en eetgelegenheden.
- Houd het apparaat schoon en droog: Voorkom het in contact komen met water en andere vloeistoffen.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond: Dit voorkomt ongelukken of schade aan het apparaat.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de specificaties op het apparaat. Gebruik alleen met een goed geaard stopcontact.
- Vermijd overbelasting: Vul de koeling niet te vol om een goede luchtcirculatie te waarborgen.
- Onderhoud: Regelmatig onderhoud is vereist om de veiligheid en functionaliteit te garanderen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 2185 x 800 mm
- Aantal glasdeuren: 3
- Werkbladmateriaal: Graniet
- Temperatuurbereik: 0 °C tot +8 °C
- Koelsysteem: Directe koeling
- Energieverbruik: 600 W
- Voedingsspanning: 230 V / 50 Hz

4. Installatie en Setup

1. Verwijder het product uit de verpakking: Controleer op schade en zorg ervoor dat alle onderdelen zijn inbegrepen.
2. Kies een locatie: Plaats de koeling op een vlakke en stabiele ondergrond, weg van direct zonlicht en bronnen van warmte.
3. Aansluiten op stroom: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de specificaties.
4. Initialisatie: Zet de koeling aan en stel de gewenste temperatuur in. Laat het apparaat minstens 30 minuten draaien om de temperatuur te stabiliseren.

5. Gebruik

- Producten plaatsen: Plaats gebak en andere items gelijkmatig binnenop om een goede luchtcirculatie te behouden.
- Temperatuurinstellingen: Controleer de temperatuur regelmatig en pas deze indien nodig aan.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijks reinigen: Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel voor de buiten- en binnenkant.
- Vermijd schurende middelen: Gebruik geen schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Regelmatige inspectie: Controleer de deurafdichtingen en het koelsysteem om ervoor te zorgen dat alles goed functioneert.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De koeltemperatuur is te hoog.
 - Oplossing: Controleer of de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn en dat de deur goed sluit.
- Probleem: Het apparaat maakt ongebruikelijke geluiden.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat op een stabiele ondergrond staat en dat alle onderdelen goed zijn geïnstalleerd.

8. Afvoer

Volg de lokale wetgeving voor de afvoer van dit product. Schakel een erkende recyclagefaciliteit in om een veilig en verantwoord afvoerproces te garanderen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Enfriamiento para Panadería Premium Plus

1. Información General

La mesa de enfriamiento para panadería Premium Plus está diseñada para proporcionar un soporte eficaz y seguro para productos horneados. Con una superficie de granito y tres puertas de vidrio, este equipo es ideal para panaderías y pastelerías.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe ser utilizado exclusivamente para el enfriamiento de productos horneados.
- Peligro Eléctrico: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales. Evite el contacto con agua y no intente reparar el producto si presenta fallos eléctricos.
- Carga Segura: No sobrecargue la mesa con un peso que supere su capacidad nominal.
- Manipulación Segura: Maneje con cuidado las puertas de vidrio para evitar roturas. Mantenga los bordes afilados alejados de los niños.
- Condiciones Ambientales: Coloque la mesa en un lugar seco y bien ventilado. Mantenga lejos de fuentes de calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2185 x 800 mm
- Número de Puertas: 3 puertas de vidrio
- Superficie: Granito
- Capacidad Eléctrica: (Por especificar en la página web)
- Materiales: Acero inoxidable, vidrio templado
- Peso: (Por especificar en la página web)

4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque la mesa en un lugar plano y estable, asegurando un acceso fácil a las tomas de corriente.
- Conexión Eléctrica:
 - Inspeccione que el voltaje coincida con la especificación del producto.
 - Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Prueba Inicial: Encienda el dispositivo y verifique que las luces de funcionamiento se enciendan.

5. Operación

- Encendido y Apagado: Utilice el interruptor de encendido ubicado en el panel frontal para activar o desactivar el dispositivo.
- Ajuste de Temperatura: Consulte el panel de control para ajustar la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie con un paño húmedo y un detergente suave. Evite productos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Mantenimiento Periódico: Revise los componentes eléctricos y asegúrese de que no haya acumulación de residuos. Aplique lubricante a las bisagras de las puertas según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor de encendido.
- Incapacidad para Mantener la Temperatura: Asegúrese de que las puertas estén cerradas correctamente y no haya obstrucciones.
- Ruidos Inusuales: Examine las partes móviles y verifique que todo esté en su lugar.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y gestión de desechos. Asegúrese de que todo el refrigerante se maneje conforme a las directrices de seguridad.

9. Contacto

Para consultas o asistencia:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Table de Refroidissement Premium Plus BKI228G

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Table de Refroidissement Premium Plus BKI228G. Ce produit est conçu pour répondre aux exigences élevées des professionnels de la boulangerie. Avec ses trois portes en verre et son plan de travail en granit, il allie fonctionnalité et élégance.

2. Informations de Sécurité

- Installation Sûre: Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable.
- Alimentation Électrique: Utilisez uniquement le câblage et la prise adéquats adaptés à l'appareil. Ne dépassez pas la charge électrique spécifiée.
- Environnement Humide: Évitez de placer l'appareil dans des environnements excessivement humides pour prévenir les risques de court-circuit.
- Utilisation: Cet appareil est destiné à un usage professionnel. Ne pas utiliser pour des applications non recommandées.
- Enfants: Gardez l'appareil et ses accessoires hors de la portée des enfants.
- Maintenance: Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même ; contactez un technicien qualifié en cas de problème.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions: 2185 x 800 mm
- Nombre de Portes: 3
- Matériau du Plan de Travail: Granit
- Alimentation Électrique: 230V
- Consommation Énergétique: 320 W
- Fréquence: 50Hz
- Poids: 150 kg
- Capacité de Refroidissement: Optimisée pour les environnements de boulangerie.

4. Mise en Place et Installation

- Déballez soigneusement la table de refroidissement et retirez tout le matériel d'emballage.
- Placez la table sur une surface stable et plane.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise adéquate. Vérifiez que la prise supporte les spécifications électriques de l'appareil.
- Ajustez les pieds pour garantir une stabilité optimale et que la table soit de niveau.
- Laissez l'appareil reposer pendant au moins une heure avant de le mettre sous tension pour permettre à tous les fluides de circuler correctement.

5. Fonctionnement

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation situé à l'avant.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de commande numérique.
- La table de refroidissement fonctionnera en continu jusqu'à atteindre la température désirée, après quoi elle se réglera automatiquement.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface en granit.
- Évitez les produits chimiques abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Vérifiez régulièrement le drain de condensation et nettoyez-le si nécessaire pour éviter les obstructions.
- Prévoir un entretien professionnel minimum une fois par an.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez l'alimentation électrique et le fusible.
- Ne refroidit pas correctement: Assurez-vous que les portes sont bien fermées et que le ventilateur fonctionne.
- Bruits anormaux: Vérifiez s'il y a des objets coincés dans le moteur ou les ventilateurs.
- Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.
- Éliminez-le conformément aux réglementations locales concernant les équipements électriques et électroniques.
- Pour la récupération des matériaux appropriée, contactez les services de recyclage locaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Tavolo di Raffreddamento da Bakery Premium Plus

1. Informazioni generali

Il Tavolo di Raffreddamento da Bakery Premium Plus è progettato per fornire una soluzione efficiente e pratica per la refrigerazione di prodotti da forno. Con una superficie di lavoro in granito e tre porte in vetro, offre un'ottima visibilità e accesso ai prodotti.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Assicurarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione adeguata e conforme ai requisiti di sicurezza elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o bagnati.
- Evitare di bloccare le aperture di ventilazione.
- Non sovraccaricare il ripiano di lavoro oltre le capacità specificate.
- Non inserire oggetti metallici o appuntiti all'interno dell'unità.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione.
- Tenere l'unità lontana da fonti di calore.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 2185 x 800 mm
- Numero di porte: 3
- Materiale del piano di lavoro: Granito
- Classe energetica: [specificare se disponibile]
- Capacità di refrigerazione: [specificare se disponibile]
- Temperatura di esercizio: [specificare se disponibile]
- Sistema di raffreddamento: [specificare se disponibile]

4. Installazione e impostazione

- Posizionare il tavolo su una superficie stabile e livellata.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno all'unità per la ventilazione.
- Controllare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio.
- Collegare l'unità alla fonte di alimentazione e accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di accensione.
- Attendete che la temperatura interna raggiunga il valore desiderato prima di utilizzare il tavolo per i vostri prodotti.

5. Funzionamento

- Regolare la temperatura utilizzando il termostato situato sulla parte anteriore dell'unità.
- Monitorare la temperatura per garantire che rimanga entro l'intervallo ideale di refrigerazione.
- Utilizzare il tavolo per conservare i prodotti da forno e altri alimenti in modo sicuro.

6. Pulizia e manutenzione

- Spegner e scollegare l'unità prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e un detergente neutro.
- Per il piano di lavoro in granito, utilizzare prodotti specifici per la pulizia del granito.
- Controllare e pulire le aperture di ventilazione e le guarnizioni delle porte regolarmente per garantire il corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei problemi

- Se l'unità non si accende, verificare il collegamento alla fonte di alimentazione.
- Se la temperatura non si abbassa, controllare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- In caso di rumori anomali, scollegare immediatamente il dispositivo e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento del prodotto, seguire le normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania