

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: KEI159-M-W

Refrigerated counter - 1620mm - 1 shelf - White front panel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Refrigerated Counter KEI159-M/W

1. General Information

Thank you for choosing the KEI159-M/W Refrigerated Counter. This commercial-grade refrigerated unit is designed for storing perishable products while providing easy access and sufficient workspace. Ideal for restaurants, cafes, and catering services, this counter meets industry standards for food safety and performance.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the appliance is installed according to local electrical and safety regulations.
- Electrical Safety: Connect to a dedicated power outlet with the correct voltage. Avoid using an extension cord.
- Thermal Safety: Do not place hot items directly on the surface. Allow items to cool before storing.
- Refrigeration Safety: Do not overload shelves. Ensure that air circulation is not restricted.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Do not allow children to operate the unit without supervision.
- Maintenance Safety: Unplug the unit before cleaning or performing maintenance to avoid electrical shock.

3. Product Overview and Specifications

- Model: KEI159-M/W
- Dimensions: 1620mm (W) x 700mm (D) x 850mm (H)
- Temperature Range: 0°C to 5°C
- Capacity: 410 liters
- Cooling System: Static cooling
- Shelves: 1 adjustable shelf
- Weight: 118 kg
- Exterior Material: White coated steel
- Power Consumption: 350W
- Voltage: 220-240V
- Frequency: 50Hz

4. Setup and Installation

1. Location: Place the unit in a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
2. Leveling: Adjust the adjustable feet to ensure the unit is level for optimal operation.
3. Power Connection: Plug the unit into a dedicated electrical outlet. Check that the voltage matches the specifications.
4. Initial Setup: Turn on the unit and allow it to cool to the desired temperature before storing products.

5. Operation

- Temperature Control: Use the thermostat dial located on the front panel to set the desired temperature.
- Storage: Arrange products to allow for proper airflow. Avoid packing tightly.
- Monitoring: Regularly check the temperature display to ensure the unit is operating within the specified range.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the exterior with a damp cloth.
- Interior Cleaning: Unplug the unit and remove shelves. Clean with mild soap and water. Rinse and dry thoroughly before reassembling.
- Defrosting: If frost builds up, defrost the unit manually. Unplug and allow ice to melt before removing water.
- Monthly Maintenance: Check and clean air vents to ensure adequate airflow.

7. Troubleshooting

- Problem: Unit not cooling.
 - Solution: Verify power connection, check thermostat setting, and inspect the compressor.
- Problem: Unusual noises.
 - Solution: Ensure the unit is level and check for loose components.
- Problem: Temperature fluctuation.
 - Solution: Check for blockages in air vents and ensure the door closes properly.

8. Disposal

This unit should be disposed of in accordance with local regulations. Remove all food items and ensure the unit is unplugged before disposal. Consider recycling components where possible.

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 KEI159-M/W Refrigerated Counter. We hope it serves your needs well.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Kühlcounter KEI159 M W

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb unseres Kühlcounters KEI159 M W. Dieser professionelle Kühlcounter eignet sich ideal für Gastronomiebetriebe, um Lebensmittel unter sicheren Bedingungen zu lagern und zu präsentieren. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Kühlcounter an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Vermeiden Sie den Einsatz von Verlängerungskabeln.
- Temperaturkontrolle: Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur des Kühlcounters, um sicherzustellen, dass Lebensmittel sicher gelagert werden.
- Belüftung: Sorgen Sie dafür, dass der Kühlcounter ausreichend belüftet wird und keine Lüftungsöffnungen blockiert sind.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Nutzung unter Druck: Verwenden Sie den Kühlschrank nicht als Arbeitsfläche, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Kindersicherung: Halten Sie den Kühlcounter außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: KEI159 M W
- Abmessungen: 1620 mm
- Farbe: Weiß
- Regal: 1 Regal
- Temperaturbereich: 0°C bis 10°C
- Bruttokapazität: 400 L
- Leistungsaufnahme: 220V - 50Hz
- Gewicht: 100 kg

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen Standort mit ausreichender Belüftung, fern von Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung.
- Aufstellung: Stellen Sie den Kühlcounter auf eine ebene, stabile Fläche.
- Anschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht beschädigt wird.
- Temperaturanpassung: Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung, um die ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Temperaturanzeige: Überprüfen Sie die Temperaturanzeige, um sicherzustellen, dass der Kühlschrank die gewünschte Temperatur erreicht.
- Lebensmittelanordnung: Organisieren Sie die Lebensmittel so, dass eine optimale Luftzirkulation möglich ist.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie den Innenraum und das Regal des Kühlcounters mindestens einmal pro Woche.
- Verwendung von Reinigungsmitteln: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Tücher. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Wartung des Kompressors: Überprüfen Sie regelmäßig die äußeren Lüftungsschlitze auf Staub und Schmutz. Reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Gerät springt nicht an: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Unzureichende Kühlung: Stellen Sie die Temperatur neu ein und kontrollieren Sie die Lüftungsöffnungen auf blockierte Bereiche.
- Geräuschentwicklung: Überprüfen Sie, ob der Kühlcounter auf einer stabilen Fläche steht und nicht vibriert.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß entleert ist, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Kühlcounter kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual - GGM Gastro Koelvitrine 1620mm - Model KEI159-M-W

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Koelvitrine 1620mm - Model KEI159-M-W. Dit product is ontworpen om u te voorzien van een efficiënte en betrouwbare oplossing voor het koelen van uw producten. Volg deze handleiding zorgvuldig op voor optimale prestaties en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Controleer altijd de voltage voordat u het apparaat aansluit; gebruik alleen op een geschikte voedingsbron.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schurende materialen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd om oververhitting te voorkomen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor commercieel gebruik.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Afmetingen: 1620mm (B) x 720mm (D) x 850mm (H)
- Koelsysteem: Statisk koeling
- Temperatuurbereik: +2°C tot +8°C
- Energieverbruik: 300W
- Netto volume: 600L
- Kleur: Wit

4. installatie en opstelling

1. Plaats de koelvitrine op een vlakke ondergrond, minimaal 10 cm van muren of andere obstructions.
2. Sluit het apparaat aan op een stopcontact met de juiste voltage.
3. Zorg ervoor dat de koeling goed kan circuleren door de ventilatieopeningen vrij te laten.
4. Laat het apparaat minstens 2 uur staan voordat u het aanzet om de koelcyclus te stabiliseren.
5. Controleer of de temperatuur correct is ingesteld voordat u producten toevoegt.

5. Bediening

- Zet de koelvitrine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de thermostaatknop.
- Plaats producten voorzichtig in de vitrine en zorg ervoor dat de luchtcirculatie niet wordt verstoord.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor onderhoud.
- Gebruik een zachte doek en milde reinigingsmiddelen om de binnen- en buitenkant van de vitrine schoon te maken.
- Regelmatig de condensor reinigen om een optimale werking te waarborgen.
- Controleer en vervang de afdichtingen indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Apparaat schakelt niet aan: Controleer de stekker en de stroombron.
- Onvoldoende koeling: Controleer of de ventilatieopeningen vrij zijn en reinig de condensor.
- Temperatuur is te hoog/te laag: Controleer de instellingen van de thermostaat en zorg voor goede airflow.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het veilig afvoeren van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is ontmanteld en vrij van schadelijke stoffen.

9. Contact

Voor hulp of vragen, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik. Bedankt voor uw vertrouwen in GGM Gastro.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Refrigerado 1620mm con 1 Estante - KEI159 M W

1. Información General

Gracias por elegir el Mostrador Refrigerado KEI159 M W. Este equipo está diseñado para ofrecer un almacenamiento óptimo de alimentos y bebidas, manteniendo la temperatura adecuada para garantizar la frescura y la calidad. Con una construcción robusta y un diseño elegante, es ideal para restaurantes, bares y cualquier entorno comercial que requiera refrigeración.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para uso comercial. No utilizar para fines domésticos.
- Instalación: Asegúrese de que la unidad esté instalada en una superficie plana y estable. Verifique que las conexiones eléctricas cumplan con la normativa local.
- Electricidad: Conecte sólo a una fuente de alimentación adecuada. No utilice un adaptador. Desconecte la unidad antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Manejo: Evite el contacto directo con la unidad cuando esté en funcionamiento. La superficie puede calentarse.
- Carga máxima: No exceda la capacidad de carga recomendada del estante.
- No cubrir: Mantenga las rejillas de ventilación libres de obstrucciones.

3. Visión General y Especificaciones

Especificaciones Técnicas

- Dimensiones (An x Ap x Al): 1620 x 700 x 900 mm
- Capacidad: 545 litros
- Temperatura: +2 °C a +8 °C
- Consumo de energía: 430 W
- Refrigerante: R134a
- Peso: 80 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente el mostrador de su embalaje. Inspeccione para detectar daños.
2. Ubicación: Coloque el mostrador en un área ventilada y alejada de fuentes de calor. Asegúrese de que las puertas puedan abrirse completamente.
3. Nivelación: Ajuste las patas del mostrador para asegurar que esté nivelado.
4. Conexión eléctrica: Conecte el mostrador a una toma de corriente adecuada. Verifique que las especificaciones de voltaje coincidan con las de su sistema eléctrico.
5. Encendido: Encienda la unidad utilizando el interruptor de encendido ubicado en la parte trasera.

5. Operación

- Controles de temperatura: Ajuste la temperatura utilizando el panel de control frontal.
- Cargar productos: Almacene los productos de manera que se permita la circulación de aire. No sobrecargue el estante.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Exterior: Limpie la superficie con un paño húmedo y un detergente suave. No use productos abrasivos.
- Limpieza Interior: Retire los productos y limpie con agua y jabón. Asegúrese de secar completamente antes de volver a colocar los productos.
- Mantenimiento: Inspeccione las juntas de la puerta regularmente y asegúrese de que cierren herméticamente.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no enfría: Verifique que la unidad esté conectada y que la temperatura esté configurada correctamente.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que la unidad esté nivelada y no esté en contacto con otros objetos.
- Condensación excesiva: Verifique las juntas de la puerta. Si están dañadas, deben ser reemplazadas.

8. Disposición

Al final de su ciclo de vida, este producto debe ser dispuesto de acuerdo a las normativas locales de reciclaje y desecho de aparatos eléctricos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros a:

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

Agradecemos su preferencia y les deseamos un excelente funcionamiento con su Mostrador Refrigerado KEI159 M W.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Comptoir réfrigéré 1620mm avec 1 étagère - KEI159-M-W

1. Informations générales

Ce comptoir réfrigéré est conçu pour des applications commerciales, notamment dans les cuisines professionnelles et les points de vente au détail. Il répond aux normes de sécurité et d'efficacité énergétique.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement ce produit conformément aux instructions du manuel.
- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et plane.
- Ne bloquez pas les orifices d'aération de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage ou l'entretien.
- Conservez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne surchargez pas les étagères pour éviter tout affaissement.
- En cas de défaillance, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Modèle : KEI159-M-W
- Dimensions : 1620mm (L) x 700mm (P) x 850mm (H)
- Type : Réfrigérateur commercial
- Capacité de stockage : 600L
- Température de fonctionnement : 0°C à 8°C
- Énergie : 220-240V
- Matériau : Acier inoxydable
- Consommation énergétique : 300W
- Poids : 90kg

4. Installation et configuration

- Placez l'appareil dans un endroit bien ventilé, à au moins 10 cm des murs.
- Vérifiez que l'alimentation électrique respecte les spécifications de tension.
- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Connectez le câble d'alimentation à une prise avec mise à la terre.
- Réglez la température selon vos besoins en utilisant le thermostat.
- Laissez l'appareil fonctionner pendant au moins 2 heures avant d'y placer des aliments.

5. Fonctionnement

- Ouvrez la porte pour accéder à l'espace de stockage.
- Réglez la température à l'aide du panneau de contrôle.
- Assurez-vous de ne pas surcharger les étagères pour assurer une circulation d'air adéquate.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur.
- Nettoyez l'intérieur avec un mélange d'eau chaude et de bicarbonate de soude.
- Évitez les produits abrasifs ou corrosifs.
- Vérifiez régulièrement les joints de porte et nettoyez-les pour maintenir l'étanchéité.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si l'intérieur reste trop chaud, assurez-vous que rien ne bloque les orifices d'aération.
- Pour d'autres problèmes, contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Suivez les directives locales pour le recyclage et l'élimination des appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Bancone Refrigerato 1620mm con 1 Ripiano

1. Informazioni Generali

Il nostro Bancone Refrigerato da 1620mm è progettato per offrire una soluzione ideale per la conservazione degli alimenti in ambienti commerciali. Con un design elegante e funzionale, questo prodotto soddisfa le esigenze di ristoranti, bar e altre attività di ristorazione.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente alla conservazione di alimenti freschi e deve essere utilizzato in conformità alle istruzioni fornite.
- Sicurezza elettrica: Assicurati che l'alimentazione elettrica sia conforme ai requisiti di tensione specificati. Non utilizzare l'apparecchio con cavi o spine danneggiati.
- Rischi di scottature: Le superfici del bancone possono diventare calde durante il funzionamento. Evitare il contatto diretto con superfici calde.
- Stabilità del prodotto: Posizionare il bancone su una superficie piana e stabile. Non sovraccaricare i ripiani per evitare ribaltamenti.
- Pulizia: Spegner e scollegare l'unità prima di procedere alla pulizia. Utilizzare solamente prodotti non abrasivi.
- Conservazione alimenti: Non inserire alimenti caldi o caldi nel bancone refrigerato. Consentire il raffreddamento degli alimenti prima dell'inserimento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1620 mm (L) x 700 mm (P) x 850 mm (H)
- Capacità: 450 litri
- Temperatura di funzionamento: +2°C a +8°C
- Consumo energetico: 350 W
- Classe di efficienza energetica: C
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Scegliere un luogo asciutto e ben ventilato. Assicurarsi che ci sia una presa di corrente nelle vicinanze.
2. Livellamento: Utilizzare i piedini regolabili per livellare il bancone.
3. Collegamento elettrico: Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme. Assicurarsi che l'interruttore di accensione sia acceso.
4. Raffreddamento iniziale: Accendere l'unità e attendere circa 30 minuti prima di inserire gli alimenti.

5. Operazione

- Regolazione della temperatura: Utilizzare il pannello di controllo per impostare la temperatura desiderata.
- Chiusura delle porte: Assicurarsi che le porte siano sempre chiuse quando non in uso per mantenere la temperatura interna.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Pulire l'interno e l'esterno del bancone con un panno morbido e un detergente delicato.
- Svuotamento: Svuotare e pulire il serbatoio di raccolta dell'acqua ogni mese.
- Controllo regolare: Verificare periodicamente la tenuta delle porte e le condizioni del cavo di alimentazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Verificare che l'unità sia collegata e l'interruttore acceso.
- Temperatura non adeguata: Controllare le impostazioni della temperatura e assicurarsi che le porte siano ben chiuse.
- Rumori strani: Assicurarsi che il bancone sia su una superficie stabile e controllare la presenza di oggetti bloccati.

8. Smaltimento

Quando non è più necessario, smaltire il bancone refrigerato in conformità con le normative locali per il riciclaggio degli elettrodomestici. Assicurarsi che il refrigerante sia rimosso da un tecnico qualificato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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