

# 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: KOWY20

### Snack Trolley with Baked Potato Oven Incl. Refrigerated Saladette Counter with Glass Display



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Snack Trolley with Baked Potato Oven and Refrigerated Saladette Counter (Model: KOWY20)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the KOWY20 Snack Trolley. This versatile unit combines a baked potato oven with a refrigerated saladette counter, providing an efficient solution for serving delicious snacks and salads. Please read this manual carefully prior to operating the product to ensure safety and proper use.

## 2. Safety Information

- General Safety: Ensure the appliance is used in accordance with the instructions provided and only for its intended purpose.
- Electrical Safety: Ensure the appliance is installed by a qualified electrician. Do not operate with wet hands or near water.
- Ventilation: The unit requires adequate ventilation. Do not obstruct the air vents and ensure sufficient clearance around the equipment.
- Hot Surfaces: The exterior surfaces of the oven can become hot during operation. Use caution to avoid burns.
- Children and Pets: This appliance should be kept out of reach of children and pets. Supervise at all times when in operation.
- Defective Equipment: If the appliance is damaged or malfunctions, do not attempt to repair it yourself. Contact customer service.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: KOWY20
- Dimensions: 1200mm (W) x 800mm (D) x 1400mm (H)
- Weight: 150kg
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Baked Potato Oven Capacity: 30 potatoes
- Refrigeration Temperature: 2°C to 8°C
- Material: Stainless steel
- Features: Glass display for saladette, easy access to storage, adjustable temperature settings.

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the unit carefully and ensure all parts are included.
2. Place the trolley on a flat, stable surface, ensuring ample space around the unit for airflow.
3. Connect the power supply following the electrical safety standards. Ensure the outlet is easily accessible.
4. Allow the unit to reach the operational temperature before placing food items inside. Set the desired temperature using the control panel.

## 5. Operation

- Baked Potato Oven:
  1. Preheat the oven for at least 20 minutes before use.
  2. Load potato pouches onto the designated trays inside the oven.
  3. Adjust the temperature settings as needed.
  4. Monitor cooking times to ensure optimal results.
- Refrigerated Saladette Counter:
  1. Store pre-prepared salads and ingredients in the refrigerated section.
  2. Monitor the temperature display, ensuring it remains within the optimal range (2°C to 8°C).
  3. Use the glass display to serve items while maintaining freshness.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that could scratch surfaces.
- Deep Cleaning: Regularly remove the trays and clean them separately. Ensure the inside of the oven is free from food debris.
- Maintenance Checks: Inspect power cords and plugs for damage regularly. Ensure cooling vents are unobstructed.

## 7. Troubleshooting

- Unit Won't Turn On: Check the power supply and ensure it is properly plugged in. Inspect outlet for issues.
- Inconsistent Cooking: Ensure the oven is preheated. Verify that the temperature settings are correct.
- Refrigeration Issues: If the saladette is not cooling, check if the door seals properly and that the unit is not overfilled.

## 8. Disposal

When the appliance has reached the end of its life, dispose of it according to local environmental regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular waste. Recycle components where possible, ensuring to remove any fluids that may be hazardous.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the KOWY20 Snack Trolley. We wish you a successful and enjoyable experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Snackwagen mit Backofen für Ofenkartoffeln inkl. Kühl-Saladette-Theke mit Glasauslage KOWY20

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Snackwagens KOWY20. Dieses Produkt ist speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert und bietet Ihnen die Möglichkeit, Ofenkartoffeln und andere Snacks effizient zuzubereiten und zu präsentieren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch vor der Nutzung sorgfältig durch.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers.
- Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal installiert und gewartet werden.
- Halten Sie den Bereich um das Gerät sauber und frei von obstruktiven Gegenständen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, um das Risiko von elektrischen Schlägen zu vermeiden.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht während des Betriebs.
- Sicherheitsabschaltung: Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet.
- Die Verwendung von Wasser oder anderen Flüssigkeiten beim Betrieb ist nicht gestattet.

## 3. Produktübersicht und Technische Daten

- Modell: KOWY20
- Abmessungen: 1200 mm (B) x 700 mm (T) x 1700 mm (H)
- Leistung: 2000 W
- Temperaturbereich des Backofens: 0°C bis 300°C
- Kühl-Saladette: 2x GN 1/3
- Gewicht: 85 kg
- Material: Edelstahl
- Stromversorgung: 230V/50Hz

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort des Geräts stabil und eben ist.
- Stecken Sie das Gerät in eine geeignete Steckdose mit dem empfohlenen Strom.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht beschädigt ist und sicher verlegt wird.
- Lassen Sie ausreichend Platz um das Gerät, um eine angemessene Belüftung zu gewährleisten.
- Prüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile gemäß der Verpackung vorhanden sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Thermostats ein.
- Lassen Sie das Gerät einige Minuten vorheizen, bevor Sie Speisen zubereiten.
- Überwachen Sie den Garprozess und passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel zur Reinigung der Oberflächen.
- Entfernen Sie regelmäßig die Krümel und Rückstände aus dem Innenraum des Ofens.
- Prüfen Sie die Kühl-Saladette und leeren Sie sie regelmäßig, um die Frische der Lebensmittel zu gewährleisten.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn das Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie die Stromversorgung.
- Bei Überhitzung versuchen Sie, die Temperatur zu senken und das Gerät abkühlen zu lassen.
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Gerüchen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Bestimmungen für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Entfernen Sie alle gefährlichen Materialien und Elektrokomponten vor der Entsorgung.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Product Manual for KOWY20 Snack Trolley with Baked Potato Oven and Refrigerated Saladette Counter

## 1. Algemene Informatie

De KOWY20 Snack Trolley is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, keukens en cateringbedrijven. Dit product combineert een gebakken aardappeloven met een gekoelde saladette, waardoor het een veelzijdige oplossing biedt voor het opslaan en bereiden van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de trolley op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Volg alle instructies voor installatie en gebruik nauwkeurig op.
- Gebruik het apparaat niet zonder de juiste ventilatie.
- Houd het apparaat vrij van brandbare materialen en vloeistoffen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage, beschadiging of defecten voordat u het product gebruikt.
- Maak het apparaat altijd uit voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Dit apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik; het mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Raadpleeg de handleiding voor specifieke veiligheidsinstructies met betrekking tot elektrische veiligheid.

## 3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Afmetingen (BxHxD): 1200 x 1130 x 700 mm
- Vermogen: 3000 W
- Temperatuur bereik oven: 50°C tot 250°C
- Capaciteit oven: maximaal 24 gebakken aardappelen
- Koelruimte temperatuur: +2°C tot +5°C
- Inclusief glazen display voor salade

## 4. Installatie en opstelling

1. Locatie: Plaats de KOWY20 op een vlakke en stevige ondergrond, nabij een stopcontact.
2. Aansluiten: Sluit de voedingskabel aan op een geaard stopcontact met het juiste voltage.
3. Koeling: Zorg ervoor dat er voldoende ruimte aan de achterkant van de trolley is voor luchtcirculatie.
4. Controle: Controleer of alle aansluitingen goed zijn en dat er geen beschadigingen aan de kabel zijn.

## 5. Bediening

- Zet de KOWY20 aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur van de oven in via de temperatuurregelaar.
- Voor de salade counter, stel de gewenste temperatuur in via de digitale controller.
- Voor het bereiden van gebakken aardappelen, plaats de aardappelen in de oven en sluit de deur.
- Controleer regelmatig de voortgang via de temperatuurindicator.

## 6. Reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek en milde schoonmaakmiddelen voor het reinigen van de buitenkant en binnenkant.
- Verwijder etensresten of gemorste vloeistoffen onmiddellijk om de hygiëne te waarborgen.
- Maak de schappen en glazen display regelmatig schoon om helderheid en zichtbaarheid te behouden.
- Voer regelmatig onderhoud uit volgens de richtlijnen in de handleiding om een goede werking te garanderen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Oven verwarmt niet.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de stop is doorgebrand.
- Probleem: Koelruimte is niet koud genoeg.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de temperatuur goed is ingesteld en dat de ventilatie goed is.
- Probleem: Ongewone geluiden komen uit het apparaat.
  - Oplossing: Controleer op losse onderdelen of beschadiging.

Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten.
- Verwijder alle voedingsstoffen en reinig het apparaat zorgvuldig voordat u het afvoert.
- Als het apparaat niet meer kan worden gerepareerd, breng het dan naar een elektriciteitsafvalpunt.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Carro de Aperitivos con Horno de Patatas al Horno y Mostrador Refrigerado Saladette con Exhibidor de Vidrio - Kowy20

## 1. Información General

El carro de aperitivos Kowy20 combina un horno de patatas al horno y un mostrador refrigerado saladette con un exhibidor de vidrio, ideal para el servicio de alimentos en restaurantes y eventos. Este producto está diseñado para optimizar el espacio y mejorar la eficiencia en la presentación y almacenamiento de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe ser utilizado solo para el propósito especificado. No utilizar para otros fines.
- Supervisión: Siempre supervise el uso del equipo, especialmente en presencia de niños.
- Calor y Peligro de Quemaduras: El horno puede alcanzar altas temperaturas. Evite el contacto directo con superficies calientes.
- Electricidad: Este producto debe ser conectado a una toma a tierra. Verifique la instalación eléctrica antes de usar.
- Mantenimiento: Realizar mantenimiento solo cuando el equipo esté desconectado de la energía.
- Actuación en Caso de Emergencia: No intente reparar el equipo por su cuenta si hay una falla. Comuníquese con servicio técnico autorizado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Kowy20
- Dimensiones: 2000 mm (Ancho) x 800 mm (Profundidad) x 1300 mm (Altura)
- Peso: 150 kg
- Potencia del Horno: 2000 W
- Capacidad del Horno: Hasta 50 patatas (dependiendo del tamaño)
- Refrigeración: Sistema de refrigeración para mantener ensaladas y otros ingredientes frescos.
- Material: Acero inoxidable de alta calidad para una mejor durabilidad y facilidad de limpieza.

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el carro en una superficie nivelada y bien ventilada, lejos de fuentes de calor.
2. Electricidad: Asegúrese de que el voltaje de su suministro eléctrico coincida con el requerido por el dispositivo (ver especificaciones).
3. Conexión: Conecte el enchufe del carro a una toma a tierra adecuada.
4. Verificación: Antes de utilizar, verifique que todas las conexiones y partes estén firmes y seguras.
5. Enfriamiento: Deje el sistema de refrigeración funcionando por al menos 30 minutos antes de almacenar alimentos.

## 5. Operación

- Horno: Encienda el horno ajustando el termostato a la temperatura deseada. Coloque las patatas en la bandeja.
- Refrigerador: Ajuste la temperatura del mostrador refrigerado según las instrucciones para garantizar la frescura de los ingredientes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie con un paño húmedo y detergente suave. No use productos abrasivos.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione el cable y los componentes eléctricos regularmente.
- Desescombro: Asegúrese de vaciar la bandeja de goteo y limpiar el interior del horno después de cada uso.

## 7. Solución de Problemas

- El horno no calienta: Verifique que esté enchufado y que el termostato esté ajustado correctamente.
- Refrigerador no enfría: Asegúrese de que la puerta esté cerrada y verifique los niveles de temperatura.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de eliminación de residuos. Recicle el material cuando sea posible.

## 9. Contacto

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation et de sécurité du chariot à snacks avec four à pommes de terre cuites et comptoir saladette réfrigéré avec vitrine en verre Kowy20

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le chariot à snacks Kowy20. Cet appareil est conçu pour le stockage et la vente de pomme de terre cuite et de salades. Il est idéal pour les professionnels de la restauration rapide, les food trucks et les établissements de restauration.

## 2. Informations de Sécurité

- a. Risques électriques : Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond aux spécifications de l'appareil. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.
- b. Risques de brûlure : Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- c. Règles de chargement : Ne surchargez pas les espaces de stockage. Respectez les limites de capacité de l'appareil.
- d. Environnement de travail : Installez l'appareil dans un endroit bien ventilé. Évitez l'humidité excessive.
- e. Entretien régulier : Effectuez des contrôles de sécurité fréquents pour garantir un fonctionnement optimal de l'appareil.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type : Chariot à snacks avec four à pommes de terre cuites et comptoir saladette réfrigéré
- Dimensions : 1200 x 800 x 1500 mm
- Poids : 150 kg
- Alimentation : 230V, 50 Hz
- Puissance : 2kW
- Capacité du four : 20 pommes de terre
- Température maximale : 220°C
- Température du comptoir saladette : 0-5°C

## 4. Installation et Mise en Place

- a. Choisir un emplacement : Sélectionnez un endroit plat et stable, à proximité d'une prise électrique.
- b. Déballage : Retirez soigneusement l'appareil de son emballage en veillant à ne pas endommager les surfaces.
- c. Connexion électrique : Branchez l'appareil à une prise conforme à l'usage prévu. Assurez-vous que la tension est correcte.
- d. Réglage des niveaux : Utilisez des cales si nécessaire pour stabiliser le chariot.
- e. Remplissage : Ajoutez les aliments dans le four et le comptoir saladette conformément aux limites de capacité.

## 5. Fonctionnement

- a. Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation situé à l'avant de l'appareil.
- b. Réglages de température : Utilisez le panneau de contrôle pour régler la température du four et celle du comptoir.
- c. Utilisation du four : Placez les pommes de terre dans le compartiment prévu et fermez la porte. Surveillez le temps de cuisson.
- d. Stockage des salades : Disposez les salades dans le comptoir réfrigéré, en respectant les températures de conservation.

## 6. Nettoyage et Entretien

- a. Nettoyage quotidien : Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- b. Compartiment de cuisson : Laissez refroidir avant de nettoyer le four avec un détergent doux et un chiffon.
- c. Comptoir saladette : Nettoyez régulièrement pour éviter la contamination.
- d. Contrôles : Vérifiez les pièces mobiles et remplacez-les si nécessaire.

## 7. Dépannage

- a. L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et le fusible.
- b. Température incorrecte : Assurez-vous que les réglages sont corrects et attendez quelques minutes.
- c. Problèmes de refroidissement : Inspectez les ventilateurs pour s'assurer qu'ils fonctionnent.
- d. Fuites d'eau : Vérifiez les joints et remplacez-les si nécessaires.

## 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Disposez des équipements électriques conformément aux réglementations locales sur le recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Carrello Snack con Forno per Patate al Forno e Contatore Refrigerato Saladette con Vetrina in Vetro KOWY20

## 1. Informazioni Generali

Il Carrello Snack KOWY20 è un apparecchio versatile progettato per la preparazione e la vendita di snack e alimenti caldi. Dotato di un forno per patate al forno e un'area refrigerata per insalate, questo carrello è ideale per ristoranti, chioschi e attività di catering.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo come indicato in questo manuale.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi.
- Mantenere il carrello lontano da fonti di calore e fiamme.
- Assicurarsi che il carrello sia correttamente installato e stabilizzato.
- Non sovraccaricare le aree di servizio.
- Utilizzare attrezzature di protezione adeguate quando si maneggiano alimenti caldi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KOWY20
- Dimensioni: 1200 x 700 x 1500 mm
- Potenza forno: 2000 W
- Potenza refrigerata: 200 W
- Capacità forno: fino a 24 patate
- Temperature operative del forno: 50 °C a 250 °C
- Sistema di refrigerazione: compressore
- Materiali: acciaio inossidabile, vetro temperato
- Alimentazione: 230 V, 50 Hz

## 4. Installazione e Configurazione

- Montare il carrello su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e posizionarlo in modo che non possa essere calpestato o danneggiato.
- Collegare il carrello a una presa elettrica adeguata.
- Accertarsi che la ventola di raffreddamento e le aperture non siano ostruite.
- Requisiti ambientali: temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 35 °C.

## 5. Operazione

- Accendere il forno e impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Caricare le patate nel forno e chiudere lo sportello.
- Per l'area refrigerata, organizzare gli ingredienti e assicurarsi che la porta sia chiusa durante il funzionamento per mantenere la temperatura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il carrello prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire le superfici.
- Non immergere il carrello in acqua o effettuare pulizie con getti d'acqua diretti.
- Controllare regolarmente i filtri e i compartimenti per la pulizia e la rimozione di residui.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Controllare il collegamento elettrico e la presa.
- Il raffreddamento non funziona: Assicurarsi che la porta del refrigeratore sia ben chiusa.
- Temperatura non corretta: Regolare il termostato e attendere alcuni minuti.

## 8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali sui rifiuti.
- Separare i materiali riciclabili e seguire le linee guida per il corretto smaltimento dell'elettronica.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania