

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: KUI141-M

### Cake counter - 1370mm - 2 shelves



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cake Counter 1370mm - 2 Shelves (KUI141-M)

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cake Counter KUI141-M. This product is designed to provide an excellent display solution for cakes and pastries in various commercial settings such as cafes, bakeries, and restaurants.

Model: KUI141-M

Dimensions: 1370mm (W) x 720mm (D) x 1390mm (H)

Power Supply: 230V / 50Hz

Total Power: 360W

## 2. Safety Information

To ensure safe operation, please adhere to the following guidelines:

- This appliance is intended for professional use only.
- Always ensure the cake counter is correctly grounded.
- Avoid using sharp objects on surfaces that may scratch the display glass.
- Do not overload the shelves; ensure even weight distribution.
- Keep the appliance away from water sources and extreme heat.
- Disconnect the appliance from power when cleaning or performing maintenance.
- Always unplug the unit before moving it.
- In case of any malfunction or unusual noises, cease operation and consult a technician.

## 3. Product Overview and Specifications

- Body Material: Stainless Steel
- Number of Shelves: 2
- Shelf Dimensions: 1250mm (W) x 570mm (D)
- Temperature Range: 0°C to 8°C
- Cooling Type: Ventilated
- Weight: 90 kg
- Ambient Temperature: 16°C to 32°C

## 4. Setup and Installation

1. Location: Place the cake counter on a stable, flat surface away from direct sunlight and heat sources.
2. Electrical Supply: Ensure the appliance is connected to a proper electrical outlet. The voltage should match the specifications mentioned above.
3. Leveling: Adjust the leveling feet at the bottom of the unit to ensure the counter is flat and stable.
4. Placement of Shelves: Install the shelves inside the unit. They should click into place securely.
5. Inspection: Once installed, check that all components are secure and give the unit a brief inspection for any damage during transit.

## 5. Operation

1. Power On/Off: Use the main switch located at the back of the unit to turn on.
2. Temperature Setting: Adjust the temperature using the digital thermostat located on the front panel. Allow the unit to pre-cool before adding products.
3. Loading Products: Ensure products are chilled before placing them on the shelves. Arrange products neatly for optimal airflow.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the surfaces with a soft, damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Deep Cleaning: Once a week, perform a more thorough clean, including removing shelves and cleaning them separately.
- Maintenance Checks: Regularly inspect the appliance for any wear or damage. Clean the condenser coils every month to ensure efficiency.
- Professional Servicing: Schedule annual servicing with a qualified professional.

## 7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check if the unit is plugged in and the thermostat is set correctly. Inspect for blockages in air vents.
- Excessive Noise: Ensure the unit is level. If noise persists, contact customer service.
- Temperature Fluctuations: Verify that doors are sealed properly and not left open for extended periods.

## 8. Disposal

At the end of the product's life, do not dispose of it with regular waste. Follow local regulations for disposal of electrical appliances. Ensure the unit is decommissioned before disposal.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your cake counter.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Kuchenvitrine KUI141 - 1370mm mit 2 Regalen

## 1. Allgemeine Informationen

Die Kuchenvitrine KUI141 ist ein hochwertiges Ausstellungsgerät, das für die Präsentation von Kuchen und anderen Backwaren konzipiert ist. Mit ihrem eleganten Design und der optimalen Kühlung sorgt sie dafür, dass Ihre Produkte frisch und ansprechend bleiben.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsumgebung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird, fern von heißen Oberflächen und direkter Sonneneinstrahlung.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die spezifizizierte Stromquelle. Überlasten Sie die Steckdose nicht.
- Wasser: Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Reinigung: Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose.
- Teile: Verwenden Sie nur originale Ersatzteile, um die Sicherheit und Leistung des Geräts zu gewährleisten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KUI141
- Breite: 1370mm
- Regale: 2 Regale
- Betriebsart: Kühlvitrine
- Temperaturbereich: 2°C - 8°C
- Energieeffizienz: EU-Energieklasse C
- Stromverbrauch: 0,65 kWh/24h
- Gewicht: 150kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Bestimmen Sie den Standort der Kuchenvitrine. Stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz für die Belüftung vorhanden ist.
- Schritt 2: Stellen Sie die Vitrine auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Schritt 3: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Schritt 4: Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es ca. 30 Minuten vor der Verwendung laufen, um die richtige Temperatur zu erreichen.

## 5. Betrieb

- Temperaturanpassung: Über das Bedienelement an der Vorderseite können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.
- Lichteinschaltung: Aktivieren Sie die integrierte Beleuchtung, um Ihre Produkte hervorzuheben.
- Lagerung: Platzieren Sie die Produkte in den Regalen, wobei Sie sicherstellen, dass die Luftzirkulation nicht behindert wird.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Reinigen Sie die Innenseite der Vitrine regelmäßig.
- Wartung: Überprüfen Sie monatlich die Kondensatorventilatoren auf Staubansammlungen und reinigen Sie diese bei Bedarf.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und die Temperatur richtig eingestellt ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche steht.
- Beleuchtung funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Glühbirne und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Bringen Sie das Gerät zu einer geeigneten Sammelstelle für eine umweltgerechte Entsorgung.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte beachten Sie die Produktmanuals und Sicherheitsinformationen sorgfältig, um die ordnungsgemäße Nutzung und Wartung des Geräts zu gewährleisten.

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Cake Counter 1370mm with 2 Shelves (KUI141-M)

### 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Cake Counter 1370mm met 2 Shelves (KUI141-M). Dit product is ontworpen om een efficiënte en aantrekkelijke presentatie van taarten en gebak mogelijk te maken. Lees deze handleiding aandachtig door om het meeste uit uw product te halen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in commerciële omgevingen. Zorg ervoor dat het apparaat alleen wordt bediend door gekwalificeerd personeel.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik een geschikte spanningsbron zoals aangegeven in de specificaties.
- Brandgevaar: Plaats het apparaat op een veilige afstand van brandbare materialen en open vlammen. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het apparaat wordt geplaatst.
- Voeding en allergenen: Bewaar voedselveilig en in lijn met lokale gezondheids- en veiligheidsvoorschriften.
- Houd het apparaat schoon: Voorkom het opbouwen van vuil en vet, wat kan leiden tot brandgevaar of verstoppingen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KUI141-M
- Afmetingen: 1370mm breed
- Aantal planken: 2
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrij staal
- Koelsysteem: Dynamische koeling
- Temperatuur bereik: 2°C tot 8°C
- Energieverbruik: 1.2 kWh/24u
- Voeding: 230V, 50Hz

### 4. Setup en installatie

- Plaats de Cake Counter op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie.
- Sluit de Cake Counter aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar aan de achterkant.
- Laat het apparaat ongeveer 1 uur lopen voordat u voedsel plaatst, zodat het zich kan koelen.

### 5. Bediening

- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van het digitale controlepaneel aan de voorkant.
- Plaats de gebakjes en taarten op de planken, zorg ervoor dat ze niet in contact komen met de achterkant van het apparaat.
- Controleer regelmatig de temperatuur en pas deze indien nodig aan.

### 6. Onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat uit voordat u met schoonmaken begint.
- Gebruik een zachte, vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant en planken schoon te maken.
- Maak de binnenkant regelmatig schoon met soap en water. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig op eventuele ophopingen van stof of vet rond de ventilatiesleuven en reinig deze indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat koelt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of de temperatuur juist is ingesteld. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor luchtcirculatie.
- Probleem: Er is een vreemde geur of rook.
  - Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op mogelijke oorzaken. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

### 8. Afvalverwijdering

Volg de lokale voorschriften voor de verwijdering van elektrische apparaten. Dit apparaat bevat materialen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Breng het apparaat naar een speciaal inzamelpunt voor recycling.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Pasteles 1370mm con 2 Estantes KUI141-M

## 1. Información General

Gracias por elegir el Mostrador de Pasteles KUI141-M. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un atractivo almacenamiento y exhibición de pasteles y otros productos de panadería.

## 2. Información de Seguridad

- Utilizar únicamente en interiores.
- Mantener alejado de fuentes de calor directas.
- No bloquear las salidas de ventilación.
- Evitar que el agua u otros líquidos penetren en el dispositivo.
- Desenchufar antes de limpiar o realizar mantenimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1370mm x 750mm x 1240mm
- Material: Acero inoxidable y vidrio templado
- Tipo de refrigeración: Refrigeración por ventilador
- Capacidad: Espacio para 2 estantes
- Rango de temperatura: 2°C a 8°C
- Consumo de energía: 230V, 50Hz, 130W

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque el mostrador en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que todas las salidas de aire estén despejadas.
- Conecte el mostrador a una toma de corriente adecuada.
- Encienda el dispositivo y ajuste la temperatura según sea necesario.

## 5. Operación

- Para encender, presione el botón de encendido ubicado en la parte frontal.
- Ajuste la temperatura usando el panel de control digital.
- Revise la temperatura interna a intervalos regulares para asegurar condiciones óptimas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Utilice un paño suave y húmedo con un detergente suave para limpiar las superficies.
- No use limpiadores abrasivos o productos químicos fuertes.
- Limpie el condensador cada 6 meses para mantener la eficiencia.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la corriente.
- No enfría adecuadamente: Asegúrese de que no haya obstrucciones en las salidas de aire.
- Condensación excesiva: Compruebe la puerta y asegúrese de que esté sellada correctamente.

## 8. Eliminación

- No deseche el producto como residuo doméstico.
- Siga las regulaciones locales para la eliminación de aparatos eléctricos.
- Recicle los materiales cuando sea posible.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Comptoir à Gâteaux 1370mm avec 2 Étagères (KUI141-M)

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Comptoir à Gâteaux KUI141-M. Ce produit est conçu pour exposer vos pâtisseries tout en les maintenant à une température idéale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour assurer un fonctionnement sûr et efficace.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce comptoir est destiné uniquement à un usage commercial pour l'affichage de produits alimentaires.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement raccordé à une prise de terre et n'utilisez pas de rallonges inappropriées.
- Environnement de Travail : Ne placez pas l'appareil près de sources d'humidité ou de chaleur.
- Surcharge : Ne surchargez pas les étagères. Respectez les limites de poids spécifiées.
- Nettoyage : Débranchez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Maintenance : Effectuez des inspections régulières de l'appareil pour garantir un fonctionnement sans danger.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Modèle : KUI141-M
- Dimensions : 1370 mm de large
- Étagères : 2 étagères
- Source d'alimentation : 230 V
- Température de fonctionnement : 2 à 8 °C
- Poids : X kg (à compléter selon la fiche technique)

## 4. Installation et Setup

1. Déballez soigneusement le comptoir.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
3. Branchez le comptoir à une source électrique appropriée.
4. Ajustez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle.
5. Laissez le comptoir atteindre la température recommandée avant d'y placer des produits alimentaires.

## 5. Fonctionnement

- Utilisation du Panneau de Contrôle : Commencez par allumer l'appareil. Utilisez les boutons pour régler la température.
- Stockage des Produits : Disposez vos produits sur les étagères sans dépasser la charge maximale.
- Surveillance de la Température : Vérifiez régulièrement l'indicateur de température pour garantir des conditions optimales.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur.
- Retirez les étagères pour un nettoyage en profondeur si nécessaire.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Température incorrecte : Vérifiez les réglages du thermostat et laissez l'appareil le temps de s'ajuster.
- Fuites d'eau : Vérifiez les bacs et tuyaux pour détecter toute obstruction.

## 8. Élimination

Veuillez à respecter les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Contactez un centre de recyclage agréé pour une élimination appropriée.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi notre comptoir à gâteaux. Nous vous souhaitons une expérience de vente réussie.



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contatore di Torte 1370mm - KUI141

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Contatore di Torte KUI141. Questo prodotto è progettato per mantenere fresche le torte e altri prodotti da forno, garantendo al contempo un'esposizione visiva accattivante. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il dispositivo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare il contatore di torte esclusivamente per il suo scopo previsto, ovvero la conservazione e la visualizzazione di prodotti da forno.
- **Collegamenti Elettrici:** Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente conforme e che sia messo a terra.
- **Superficie Stabile:** Posizionare il contatore su una superficie stabile e piana per prevenire ribaltamenti.
- **Elettricità e Acqua:** Tenere il dispositivo lontano da fonti d'acqua o umidità per evitare cortocircuiti e altri danni.
- **Manutenzione:** Assicurarsi che il dispositivo sia spento e scollegato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- **Bambini:** Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Contatore di Torte KUI141 presenta:

- **Dimensioni:** 1370mm
- **Numero di ripiani:** 2
- **Materiale:** Vetro temperato e acciaio inossidabile
- **Alimentazione:** 220-240V, 50Hz
- **Potenza:** 350W
- **Classificazione energetica:** Classe A
- **Temperatura di esercizio:** 2°C - 8°C
- **Peso:** 75kg

## 4. Installazione e Configurazione

- **Step 1:** Rimuovere il contatore dalla scatola e verificare la presenza di eventuali danni.
- **Step 2:** Posizionare il contatore in un'area ventilata, lontano da calore diretto e luce solare.
- **Step 3:** Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
- **Step 4:** Accertarsi che i ripiani siano fissati correttamente e che vi sia spazio sufficiente per una ventilazione adeguata.
- **Step 5:** Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore situato sul pannello di controllo.

## 5. Funzionamento

- **Impostazione della Temperatura:** Utilizzare il pannello di controllo per impostare la temperatura desiderata secondo le istruzioni indicate.
- **Carico dei Prodotti:** Disporre le torte e i prodotti da forno sui ripiani in modo ordinato per massimizzare la visibilità e il flusso d'aria.
- **Monitoraggio:** Controllare regolarmente la temperatura interna per garantire che i prodotti rimangano freschi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Giornaliera:** Pulire con un panno umido e detergente delicato per mantenere la pulizia delle superfici.
- **Evitare Prodotti Abrasivi:** Non utilizzare pagliette o sostanze chimiche aggressive che possano graffiare le superfici.
- **Manutenzione Periodica:** Eseguire controlli regolari per verificare la funzionalità e la sicurezza del dispositivo, e contattare il servizio assistenza in caso di anomalie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Il dispositivo non si accende.  
**Soluzione:** Controllare il collegamento elettrico e la presa di corrente.
- **Problema:** La temperatura interna non è conforme.  
**Soluzione:** Verificare l'impostazione della temperatura e assicurarsi che la ventilazione sia adeguata.
- **Problema:** Rumori insoliti.  
**Soluzione:** Contattare il servizio assistenza per una verifica tecnica.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative vigenti sullo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non gettare il dispositivo nei rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per informazioni sul corretto smaltimento.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto e per la vostra attenzione alla sicurezza e alla manutenzione.