

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: KUI141P-M

Chocolate counter - 1370mm shelves



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

EN ENGLISH

Product Manual for Chocolate Counter 1370mm Shelves (KUI141P-M)

1. General Information

Thank you for choosing the Chocolate Counter 1370mm Shelves (KUI141P-M). This premium display unit is designed to showcase your chocolate products elegantly while keeping them at an optimal temperature. Designed with a sleek finish, it integrates seamlessly into any environment, enhancing the aesthetic appeal of your establishment.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a suitable power supply with the correct voltage (220-240V). Use an appropriate surge protector to avoid electrical issues.
- **Placement:** Place the counter on a stable and level surface to prevent it from tipping or falling. Avoid exposure to direct sunlight or heat sources.
- **Maintenance:** Always unplug the unit before conducting maintenance or cleaning.
- **Children:** Keep the unit out of reach of children to prevent accidents or injuries.
- **Usage:** This unit is intended for commercial use. Do not use it for purposes not specified in this manual.

3. Product Overview and Specifications

- Model: KUI141P-M
- Type: Chocolate Counter
- Dimensions: 1370mm (length) x 700mm (width) x 1200mm (height)
- Temperature Range: 0°C to 10°C
- Power Consumption: 400W
- Weight: 105 kg
- Material: Stainless steel and tempered glass
- Shelves: 4 adjustable shelves
- Cooling Type: Static cooling
- Certifications: CE certified

4. Setup and Installation

1. Unpack the unit carefully, ensuring all components are included and undamaged.
2. Place the unit on a flat, stable surface in your desired location.
3. Connect the power cord to a grounded electrical outlet.
4. Adjust the shelves to your preferred height by removing and reinserting them as necessary.
5. Allow the unit to reach the desired operating temperature before placing any items inside—this may take several hours.

5. Operation

- To turn on the unit, press the power button located on the front panel.
- Set the desired temperature using the digital control panel.
- Regularly monitor the temperature display to ensure it is within the optimal range for storing chocolate.
- Store only chocolate products in this unit for best performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the unit before cleaning.
- Use a soft cloth and mild soap solution to clean the exterior and interior surfaces. Avoid abrasive cleaners.
- Clean the shelves and replace them once dry.
- Inspect the door seals regularly for damage and clean them to ensure a tight seal.
- Ensure the condenser coils (if accessible) are cleaned at least once a year to maintain efficiency.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check if the power supply is functioning and ensure the temperature settings are correct.
- **Temperature Fluctuations:** Ensure the door is securely closed and check for any obstructions.
- **No Power:** Confirm that the unit is plugged in and check the circuit breaker.
- **Excessive Noise:** Ensure that the unit is on a stable surface and that there are no loose parts or debris blocking the fan.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, this product should not be disposed of with general waste. Please follow your local regulations for the disposal of commercial appliances and electronic waste to ensure safe and environmentally friendly recycling.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your new Chocolate Counter!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Schokoladentheke 1370mm, KUI141P

1. Allgemeine Informationen

Die GGM Gastro Schokoladentheke KUI141P ist ein hochwertiges Kühlgerät für die Präsentation und Lagerung von Schokoladenprodukten. Entwickelt für den gewerblichen Einsatz, bietet sie eine optimale Temperaturregelung und eine ansprechende Ästhetik für Verkaufsräume.

2. Sicherheitsinformation

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck: Kühlung von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um Stromschläge zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen.
- Überladen Sie das Gerät nicht, um Überhitzung zu vermeiden.
- Es wird empfohlen, die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme gründlich zu lesen.
- Bei Störungen oder Unregelmäßigkeiten im Betrieb, ziehen Sie den Netzstecker und kontaktieren Sie den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen (B x T x H): 1370 x 550 x 1030 mm
- Temperaturbereich: +2 bis +12 °C
- Nettogewicht: 90 kg
- Innenbeleuchtung: LED
- Energieverbrauch: 0,6 kWh/24h
- Kühlsystem: Fan-Cooled
- Material: Edelstahl
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Gerät an einem gut belüfteten, trockenen Ort auf.
- Achten Sie darauf, dass ausreichend Abstand zu Wänden und anderen Objekten besteht, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose mit Erdung an (230V/50Hz).
- Aktivieren Sie das Gerät über den Hauptschalter und lassen Sie es vor der ersten Nutzung mindestens 30 Minuten laufen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie das digitale Thermostat verwenden.

5. Betrieb

- Legen Sie die Schokoladenprodukte vorsichtig in die Vitrine.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperatureinstellungen und passen Sie diese bei Bedarf an.
- Verwenden Sie die Innenbeleuchtung, um Produkte optimal in Szene zu setzen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zur Reinigung der Oberflächen.
- Entfernen Sie regelmäßig Krümel und Rückstände aus den Fächern.
- Überprüfen Sie alle 6 Monate die Dichtungen und reinigen Sie die Kühlrippen, um die Effizienz zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie den Netzstecker und die Sicherung.
- Temperatur zu hoch: Stellen Sie die Temperatur neu ein und überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie lose Teile oder Ablagerungen im Innenbereich.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Trennen Sie das Gerät umweltgerecht und führen Sie es einer geeigneten Recyclingstelle zu.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Productmanual voor de GGM Gastro Chocoladecounter KUI141P (1370mm shelves)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Chocoladecounter KUI141P. Dit product is ontworpen voor de presentatie en het bewaren van chocolade en andere zoetigheden in commerciële omgevingen, zoals restaurants, cafés en hotels. Voor een optimale voortzetting van uw werkzaamheden, raadpleeg deze handleiding zorgvuldig.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bewaren van chocolade en zoetigheden. Gebruik voor andere doeleinden kan gevaarlijk zijn.
- Zorg ervoor dat de chocoladecounter op een stabiele en vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om kortsluiting en elektrische schokken te vermijden.
- Volg altijd de instructies voor installatie en onderhoud om schade of letsel te voorkomen.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als een onderdeel defect is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KUI141P
- Afmetingen: 1370mm
- Technische specificaties:
 - Stroomvoorziening: 230V, 50Hz
 - Vermogen: 300W
 - Temperatuurbereik: 0°C tot 8°C
 - Materiaal: Roestvrij staal
 - Gewicht: 85kg

4. Instellen en Installatie

- Plaats de chocoladecounter op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit de chocoladecounter aan op een geschikte stroomvoorziening met de juiste voltage en ampère.
- Zet de temperatuurknop op de gewenste instelling (0°C tot 8°C).
- Laat het apparaat 30 minuten opwarmen voordat u de chocolade erin plaatst.

5. Bedieningsinstructies

- Open de deur van de chocoladecounter om toegang te krijgen tot de planken.
- Plaats de chocolade en andere schatten op de planken en zorg voor voldoende ruimte voor luchtcirculatie.
- Sluit de deur van de counter voorzichtig om een gelijkmatige temperatuur te behouden.
- Controleer regelmatig de temperatuur met de ingebouwde thermometer.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de chocoladecounter uit en trek de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek en milde reiniger om het oppervlak van het apparaat schoon te maken.
- Vermijd agressieve chemicaliën of schurende materialen die het roestvrij staal kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de luchtfilters en reinig deze indien nodig om een optimale werking te garanderen.

7. Problemen oplossen

- Probleem: De counter koelt niet voldoende.
Oplossing: Controleer of de temperatuur instellingen correct zijn en kijk of de deur goed sluit.
- Probleem: Er komt geen stroom naar de machine.
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of de zekering is intact.

8. Afvoer

- Dit apparaat bevat materialen die als gevaarlijk worden beschouwd. Bij afvoer van het apparaat dient u de lokale richtlijnen voor afvalbeheer te volgen. Neem contact op met de gemeentelijke afvalverwerkingsdienst voor informatie over recycling en verwijdering.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plek en raadpleeg deze bij eventuele vragen of problemen met het apparaat. Geniet van het gebruik van uw GGM Gastro Chocoladecounter!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Chocolate 1370mm

1. Información General

Bienvenido al manual del producto para el Mostrador de Chocolate de 1370 mm (modelo KUI141P). Este mostrador está diseñado para exhibir y conservar chocolate de manera óptima, asegurando la mejor experiencia tanto para el comerciante como para el cliente.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de leer todas las instrucciones antes de usar el mostrador.
- Coloque el mostrador en una superficie nivelada y estable.
- Nunca cubra las ventilaciones para garantizar un flujo de aire adecuado.
- Evite usar el mostrador en lugares húmedos para reducir el riesgo de cortocircuitos eléctricos.
- Mantenga el mostrador lejos de fuentes de calor y llamas abiertas.
- No coloque objetos pesados en la parte superior del mostrador.
- En caso de fallo eléctrico, desenchufe el mostrador antes de llamar a un técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1370mm x 600mm x 1200mm
- Capacidad: 1000 litros
- Temperatura de funcionamiento: 0°C a 10°C
- Potencia: 300 W
- Material: Acero inoxidable
- Color: Negro

4. Configuración e Instalación

- Retire el mostrador de su empaque y asegúrese de que todas las piezas están presentes.
- Coloque el mostrador en un área plana y seca, alejada de la luz solar directa.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada que soporte la potencia requerida.
- Ajuste la temperatura utilizando el panel de control según las especificaciones.
- Espere a que el mostrador alcance la temperatura deseada antes de cargar los productos.

5. Operación

- Encienda el mostrador utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura según la cantidad y el tipo de chocolate expuesto.
- Utilice los estantes ajustables para organizar los productos de manera efectiva.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desenchufe el mostrador antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar el exterior. No utilice productos abrasivos.
- Los estantes deben ser retirados y lavados por separado.
- Realice una inspección mensual de las partes eléctricas y el sistema de refrigeración.

7. Solución de Problemas

- Problema: El mostrador no se enciende.
Solución: Verifique la conexión a la toma de corriente.
- Problema: Temperatura inestable.
Solución: Asegúrese de que las ventilaciones no estén bloqueadas.

8. Descarte

- Al final de su vida útil, asegúrese de deshacerse del mostrador de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Si necesita ayuda adicional, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Comptoir Chocolat KUI141P

1. Informations générales

Le comptoir chocolat KUI141P est conçu pour présenter vos produits chocolatés de manière attrayante et fonctionnelle. Ce meuble est idéal pour les magasins de confiserie, les cafés et d'autres établissements de vente au détail.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est destiné uniquement à un usage commercial. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Installation: Assurez-vous que le comptoir est installé par un professionnel qualifié.
- Électricité: Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation et éviter de toucher les équipements avec des mains humides.
- Environnement: Ne pas exposer le comptoir à des températures extrêmes ou à des conditions d'humidité élevées.
- Charge maximale: Respectez la capacité de charge maximale pour éviter tout effondrement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions: 1370 mm (L) x 700 mm (P) x 1200 mm (H)
- Matériaux: Acier inoxydable, verre
- Poids: 120 kg
- Couleur: Noir
- Éclairage: Éclairage LED intégré
- Système de refroidissement: Basse température

4. Installation

- Préparation: Assurez-vous que l'emplacement choisi est plat et stable.
- Assemblage: Suivez les instructions fournies dans le paquet pour assembler les différentes parties du comptoir.
- Alimentation: Connectez le cordon d'alimentation à une prise appropriée. Vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées.
- Test: Allumez le comptoir et vérifiez que tous les systèmes fonctionnent correctement.

5. Utilisation

- Allumage: Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le comptoir.
- Réglage de la température: Utilisez le panneau de commande pour régler la température souhaitée.
- Affichage: Disposez vos articles chocolatés dans les espaces prévus pour un maximum d'impact visuel.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien: Essuyez les surfaces avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Entretien: Vérifiez régulièrement le système de refroidissement pour assurer un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

- Problème d'alimentation: Si le comptoir ne s'allume pas, vérifiez les connexions du cordon électrique.
- Température incorrecte: Assurez-vous que les réglages de température sont corrects et que le système de refroidissement fonctionne.
- Fuites: Si des liquides s'écoulent, vérifiez les joints et les bacs.

8. Élimination

Lorsque le comptoir arrive en fin de vie, veuillez le déposer dans une installation de recyclage appropriée, conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

9. Contact

Pour toutes questions ou préoccupations, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Banco da Cioccolato KUI141P 1370mm con Ripiani

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Banco da Cioccolato KUI141P. Questo prodotto è progettato per esporre e conservare cioccolato e dolci in modo efficace, garantendo visibilità e freschezza. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per esporre cioccolato e dolci.
- Installazione: Assicurarsi che il dispositivo sia installato in un luogo asciutto, stabile e lontano da fonti di calore.
- Manutenzione: Eseguire controlli regolari per garantire che tutte le componenti siano in buone condizioni di funzionamento.
- Elettricità: Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia conforme alle specifiche. Non utilizzare prolunghie non certificate.
- Sicurezza alimentare: Non esporre alimenti a temperature inappropriate o a condizioni non igieniche.
- Utenti non autorizzati: Tenere il prodotto lontano da bambini e animali.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Marca: GGM Gastro
- Modello: KUI141P
- Dimensioni: 1370mm di larghezza
- Colore: Nero
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: Espresso 5 x piani
- Alimentazione elettrica: 220V - 240V
- Potenza: 120W
- Temperatura: Controllo automatico da -2 a +8°C

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile per il posizionamento del banco.
2. Controllare che la fonte di alimentazione sia adatta e facilmente accessibile.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente sicura e appropriata.
4. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore situato sulla parte posteriore.
5. Attendere che il banco raggiunga la temperatura di funzionamento prima di utilizzare.

5. Operazione

- Per regolare la temperatura, utilizzare il pannello di controllo frontale.
- Assicurarsi che i prodotti siano disposti correttamente per una buona circolazione dell'aria.
- Monitorare la temperatura interna regolarmente per garantire la freschezza degli alimenti esposti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il banco con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o in polvere.
- Verificare regolarmente che non vi siano accumuli di sporco o polvere sui filtri.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il banco non si accende: Verificare la connessione elettrica e l'interruttore.
- Temperature anomale: Controllare il pannello di controllo; in caso di problemi, contattare il servizio clienti.
- Rumori insoliti: Assicurarsi che il banco sia su una superficie piana e stabile.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in modo responsabile seguendo le normative locali riguardanti i rifiuti elettronici. Non gettare il prodotto nel rifiuto domestico.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

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

Utilizzando il Banco da Cioccolato KUI141P nel modo appropriato, si garantisce un'esperienza di alta qualità nella presentazione e conservazione di dolci e cioccolato.