

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: KUI171-M

Cake counter - 1680mm - 2 shelves



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cake Counter 1680mm - KUI171-M

1. General Information

Thank you for purchasing the Cake Counter 1680mm - KUI171-M. This product is designed to store and display baked goods, ensuring that they remain fresh and visually appealing. Please read this manual carefully to ensure proper use and maintenance of the product.

2. Safety Information

- **General Safety:** This product is intended for commercial use only. It should be operated by trained personnel familiar with food safety regulations.
- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage and frequency specifications match your power supply before use. Always connect the unit to a grounded outlet.
- **Placement Safety:** Place the cake counter on a level surface, away from direct heat and moisture. Ensure adequate ventilation to avoid overheating.
- **Handling:** Use caution when opening the glass doors to prevent injury from breaking glass. Always handle the counter with dry hands.
- **Maintenance Safety:** Unplug the unit before performing any maintenance or cleaning. Use appropriate personal protective equipment (PPE) if cleaning agents are used.

3. Product Overview and Specifications

- Model: KUI171-M
- Dimensions: 1680mm (W) x 1080mm (H) x 600mm (D)
- Shelving: 2 adjustable shelves
- Temperature Range: 2°C to 8°C (adjustable thermostat)
- Power Supply: 230V/50Hz
- Power Consumption: 200W
- Material: Glass front, stainless steel body
- Weight: 100kg

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the Cake Counter from the packaging. Verify that all parts are included and undamaged.
2. **Location:** Choose a location with a stable, flat surface. Ensure the area is well-ventilated and free of direct heat sources.
3. **Electrical Connection:** Plug the counter into a proper grounded electrical outlet. Ensure that the voltage matches the specifications.
4. **Adjust Shelves:** Install the adjustable shelves at desired heights according to your display needs.
5. **Power On:** Turn on the power switch to begin operation. Set the desired temperature using the adjustable thermostat.

5. Operation

- **Temperature Setting:** To set the temperature, press the control panel buttons until the desired setting is displayed.
- **Loading Products:** Ensure that all items to be displayed are clean and properly packaged. Do not overload the shelves to ensure proper air circulation.
- **Monitoring Conditions:** Regularly check the temperature display to confirm that the unit is maintaining the correct range.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid using abrasive cleaners that may damage the surface.
- **Glass Doors:** Clean glass surfaces with a suitable glass cleaner for maximum visibility.
- **Regular Maintenance:** Check and clean the condenser coils every three months to ensure efficiency and longevity.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check if the power supply is connected and the thermostat is set correctly. Inspect condenser coils for dust build-up.
- **Excessive Noise:** Ensure the unit is placed on a stable surface. Check for any loose components.
- **Temperature Fluctuations:** Inspect the door seals for any gaps. Ensure the door is not frequently opened.

8. Disposal

- Dispose of this product responsibly in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical components with general waste. Contact waste management services for proper disposal of electronic devices.

9. Contact

For further information, support, or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Cake Counter 1680mm - KUI171-M. We hope it serves you well!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Kuchenauslage KUI171

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Kuchenauslage KUI171. Dieses Gerät wurde für den Einsatz in Gastronomiebetrieben entwickelt, um Ihnen eine ansprechende und effektive Präsentation von Kuchen, Torten und anderen Backwaren zu ermöglichen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Steckdose mit der richtigen Spannung angeschlossen ist, die den Anforderungen des Geräts entspricht.
- Temperaturkontrolle: Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Oberflächen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Nichts Auflegen: Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder stellen Sie es nicht auf un stabile Oberflächen.
- Reparaturen: Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchführen.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät von Kindern fern und lassen Sie sie nicht unbeaufsichtigt damit interagieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 1680 mm (B) x 800 mm (T) x 1350 mm (H)
- Kühlung: Umluftkühlung
- Energieverbrauch: 550 W
- Temperaturbereich: 2 °C bis 10 °C
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 150 kg
- Regalanzahl: 2

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in der Nähe einer Steckdose.
- Aufstellen: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie die Kuchenauslage auf die vorbereitete Fläche.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht beschädigt ist.
- Einstellung der Temperatur: Stellen Sie die Temperatur gemäß den Anweisungen auf dem Thermostat ein.

5. Betrieb

- Betriebsbereit machen: Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Belag: Legen Sie die Backwaren auf die Regale und schließen Sie die Tür, um die Kühlung sicherzustellen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen Lappen. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Kühlleistung und reinigen Sie die technischen Komponenten gemäß den Anweisungen des Herstellers.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Gerät kühlt nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Temperatur richtig eingestellt ist.
- Problem: Geräuschentwicklung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände im Ventilatorbereich befinden und dass das Gerät stabil steht.

8. Entsorgung

Am Ende der Lebensdauer des Geräts muss es gemäß den lokalen Vorschriften für elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einer zugelassenen Recyclingstelle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Cake Counter 1680mm (Model: KUI171-M)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Cake Counter 1680mm (KUI171-M). Dit product is ontworpen voor het weergeven en bewaren van gebak en andere voedingswaren. Volg deze handleiding zorgvuldig op om het meeste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat wordt geïnstalleerd op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet in een vochtige omgeving om elektrische schokken te voorkomen.
- Vermijd het blokkeren van ventilatieopeningen en zorg voor voldoende ruimte voor luchtcirculatie.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor commercieel gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.
- Gebruik alleen onderdelen en accessoires die zijn goedgekeurd door de fabrikant.
- Controleer regelmatig het netsnoer op beschadigingen en vervang het indien nodig.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KUI171-M
- Afmetingen: 1680 mm (B) x 700 mm (D) x 1300 mm (H)
- Gewicht: 125 kg
- Materiaal: RVS
- Aantal planken: 2
- Temperatuurbereik: 2°C - 8°C
- Energiekosten: 250 kWh/jaar
- Koelsysteem: Ventilatorgekoeld
- Voedingsvereisten: 230V/50Hz

4. Installatie en Setup

1. Haal het apparaat uit de doos en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cake counter op een vlakke, stevige ondergrond met voldoende ruimte rondom voor ventilatie.
3. Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat het snoer niet onder druk staat of geknikt is.
4. Zet de cake counter aan met de schakelaar aan de achterzijde van het apparaat.
5. Stel de gewenste temperatuur in via het bedieningspaneel.

5. Bediening

- Gebruik het digitale display om de temperatuur in te stellen en te controleren.
- Plaats de producten op de planken. Zorg voor voldoende ruimte voor luchtcirculatie tussen de producten voor een optimale temperatuur.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant en de planken te reinigen.
- Maak regelmatig de condensbak en interne oppervlakken schoon om ophoping van vuil en bacteriën te voorkomen.
- Controleer regelmatig de werking van het koel systeem.

7. Probleemoplossing

- Als het apparaat niet werkt: controleer of het correct is aangesloten en of de stekker in het stopcontact zit.
- Als de temperatuur niet goed is: controleer of de deur goed sluit en dat er geen producten de luchtcirculatie blokkeren.
- Bij andere problemen, raadpleeg de klantenservice.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale wetgeving voor het afvoeren van elektronisch afval. Breng het apparaat naar een erkend recyclingcentrum wanneer het niet meer in gebruik is.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com

- Telefoonnummer: 0800 7000 220

- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop. Wij wensen u veel plezier met uw Cake Counter 1680mm.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Pasteles 1680mm con 2 Estantes KUI171-M

1. Información General

El Mostrador de Pasteles KUI171-M es un equipo de exhibición diseñado para mantener y mostrar de manera óptima diferentes tipos de pasteles y postres. Este aparato está destinado a su uso en cafeterías, panaderías y negocios de catering.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para exhibir productos de repostería. No utilice el mostrador para otros fines.
- **Conexión Eléctrica:** Verifique que la fuente de alimentación cumpla con las especificaciones del mostrador antes de conectarlo. La conexión debe hacerse a un enchufe con toma de tierra correspondiente.
- **Cuidado con el Calor:** El aparato puede calentarse durante el funcionamiento. Evite el contacto prolongado con superficies calientes.
- **Mantenimiento:** Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.
- **Niños:** Mantenga el mostrador fuera del alcance de los niños y evite que jueguen cerca del equipo.
- **Fugas o Daños:** Si nota algún daño en el cable o el equipo, deje de usarlo y comuníquese con el servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** KUI171-M
- **Dimensiones:** 1680 mm de ancho
- **Estantes:** 2 estantes ajustables
- **Material:** Cristal templado y acero inoxidable
- **Iluminación:** LED interna para una mejor visibilidad de los productos
- **Temperatura de Trabajo:** 2 a 8 °C
- **Consumo de Energía:** 300 W
- **Volumen:** 450 litros

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque el mostrador en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor y luz solar directa.
2. **Conexión Eléctrica:** Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente que soporte la carga del dispositivo.
3. **Estantes:** Ajuste los estantes a la altura deseada según la cantidad y tamaño de los productos exhibidos.
4. **Refrigeración:** Encienda el mostrador y ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.

5. Operación

- **Uso del Panel de Control:** Utilice los botones del panel para configurar la temperatura y activar la iluminación LED.
- **Almacenamiento de Productos:** Coloque los productos sobre los estantes asegurándose de no sobrecargar el mostrador.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Desenchufe el Equipo:** Antes de realizar la limpieza, asegúrese de desconectar el mostrador.
- **Limpieza de Superficies:** Use un paño suave y un limpiador no abrasivo para limpiar las superficies exteriores e interiores.
- **Evite el Uso de Productos Abrasivos:** No utilice estropajos o limpiadores que puedan rayar las superficies.
- **Revisión Regular:** Inspeccione regularmente el estado del cable de alimentación y las conexiones.

7. Solución de Problemas

- **El mostrador no se enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el tomacorriente esté funcionando.

- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que los ajustes de temperatura se hayan configurado correctamente.
- Iluminación LED no funciona: Compruebe si hay daños en el cable o en el panel de control.

8. Eliminación

- Desecho Responsable: Al final de su vida útil, no deshaga de este dispositivo como desecho normal. Consulte las normativas locales para la correcta eliminación de equipos electrónicos y metálicos.
- Reciclaje: Se recomienda llevar el mostrador a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Este manual está sujeto a cambios y la empresa se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto sin previo aviso.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Comptoir à Gâteaux 1680mm 2 Étagères KUI171-M

1. Informations Générales

Le comptoir à gâteaux KUI171-M est conçu pour présenter et conserver vos délicieuses pâtisseries. Avec une large capacité de stockage et un design élégant, il s'intègre parfaitement à tout environnement de vente au détail ou de restauration.

2. Informations de Sécurité

- NE pas utiliser dans un environnement humide ou près de sources d'eau.
- Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance.
- Évitez de surcharger le comptoir pour garantir une circulation d'air adéquate.
- Ne pas obstruer les ventilations pour prévenir une surchauffe.
- En cas de dommage au cordon d'alimentation, contactez un professionnel qualifié pour le remplacer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1680mm x 600mm x 1270mm
- Poids : 150kg
- Capacité : 2 étagères en verre
- Température : 2°C à 10°C
- Alimentation : 220-240V, 50Hz
- Consommation : 450W
- Matériau : Acier inoxydable et verre trempé

4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement le comptoir et placez-le sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que l'appareil est à au moins 10 cm des murs ou autres objets pour permettre une bonne circulation d'air.
- Branchez l'appareil dans une prise électrique conforme aux spécifications de l'alimentation (220-240V, 50Hz).
- Vérifiez le niveau de l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle et ajustez les pieds si nécessaire.
- Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant au moins 2 heures avant d'y placer des aliments pour atteindre la température souhaitée.

5. Fonctionnement

- Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée.
- Surveillez régulièrement la température intérieure à l'aide du thermomètre intégré.
- Ne pas ouvrir la porte plus souvent que nécessaire pour maintenir une température stable.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour essuyer l'extérieur et l'intérieur du comptoir.
- Les étagères en verre peuvent être retirées pour un nettoyage plus approfondi. Lavez-les avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Rincez et séchez soigneusement avant de replacer les étagères.
- Vérifiez le filtre à air une fois par mois et nettoyez-le si nécessaire.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas : vérifiez que l'appareil est bien branché et que le fusible n'est pas grillé.
- Si la température n'est pas atteinte : vérifiez que le thermostat est bien réglé et que les ventilations ne sont pas obstruées.
- En cas de bruit anormal, vérifiez que l'appareil est sur une surface plane et stable.

8. Élimination

En fin de vie, assurez-vous d'éliminer cet appareil conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Contatore di Torte 1680mm con 2 Ripiani - KUI171-M

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Contatore di Torte KUI171-M. Questo prodotto è progettato per mantenere e presentare le torte in modo sicuro ed elegante. Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale per garantire un corretto utilizzo e manutenzione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è progettato esclusivamente per la visualizzazione e la conservazione di torte e dolci. Evitare di utilizzarlo per qualsiasi altro scopo.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che il contatore sia correttamente collegato alla rete elettrica con la tensione adeguata. Utilizzare solo una presa di corrente con messa a terra.
- Rischi di scottature: Le superfici possono diventare calde durante il funzionamento. Non toccare le parti calde con la pelle nuda.
- Sicurezza alimentare: Pulire regolarmente le superfici di contatto con gli alimenti e assicurarsi che il prodotto sia utilizzato in conformità con le normative igieniche locali.
- Manutenzione: Non tentare di riparare il prodotto da soli. Rivolgersi a un tecnico qualificato per qualsiasi intervento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KUI171-M
- Dimensioni: 1680mm (lunghezza) x 600mm (larghezza) x 1300mm (altezza)
- Capacità: Due ripiani
- Materiale: Acciaio inox con vetro temperato
- Temperatura: Regolabile da 0 a 10 °C
- Tensione: 230V
- Frequenza: 50Hz
- Potenza: 650W

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione.
2. Posizionare il contatore in un luogo piano e asciutto lontano da fonti di calore e umidità.
3. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per una buona ventilazione.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
5. Accendere il contatore utilizzando l'interruttore on/off.

5. Funzionamento

- Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere che il contatore raggiunga la temperatura impostata prima di inserire le torte.
- Disporre le torte su entrambi i ripiani assicurandosi che ci sia spazio sufficiente per una corretta circolazione dell'aria.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il contatore e scollegarlo dalla corrente prima di pulire.
- Utilizzare un panno morbido e umido insieme a detersivi non abrasivi per pulire le superfici.
- Evitare di immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Eseguire una pulizia regolare delle superfici di contatto con gli alimenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente.
- Temperatura non corretta: Verificare le impostazioni del termostato.
- Condensa interna: Assicurarsi che le porte siano chiuse correttamente e non ci siano aperture.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania