

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: KUI201-M

Cake counter - 1990mm - 2 shelves



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cake Counter 1990mm (Model KUI201-M)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cake Counter Model KUI201-M. This high-quality cake counter is designed to display and store cakes at optimal temperatures, ensuring they remain fresh and appealing for your customers. With a sleek design and efficient cooling system, this product is perfect for bakeries, cafes, and catering businesses.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the cake counter is connected to a power supply with the correct voltage specified in the technical data section. Always use a grounded outlet.
- **Temperature Awareness:** Do not touch the display surface or internal components when the unit is in operation as they may become hot.
- **Child Safety:** This product is not a toy. Children should be supervised when in close proximity to the cake counter to prevent accidents.
- **Proper Usage:** Do not use the cake counter for purposes other than displaying and storing cakes. Avoid placing heavy items on top of the unit.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the cake counter to prevent overheating. Do not obstruct air vents.
- **Cleaning:** When cleaning, disconnect from the power supply to avoid electric shock. Use non-abrasive cleaning agents.

3. Product Overview and Specifications

- **Dimensions:** 1990mm (Length) x 740mm (Depth) x 1350mm (Height)
- **Shelves:** 2 adjustable shelves
- **Temperature Range:** +2°C to +8°C
- **Cooling System:** Static cooling system
- **Material:** Stainless steel exterior and interior
- **Weight:** 180kg
- **Power Supply:** 220-240V / 50Hz
- **Power Consumption:** 400W
- **Certification:** CE

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cake counter from its packaging, ensuring not to damage any components.
2. **Placement:** Choose a flat, stable surface for installation, ensuring the unit is level. Keep at least 10cm of space from walls for ventilation.
3. **Power Connection:** Connect the power cable to a properly grounded electrical outlet. Verify the voltage matches the specifications.
4. **Initial Setup:** Turn on the cake counter using the main power switch. Allow the unit to run for at least 30 minutes before placing any items inside for optimal cooling.

5. Operation

- **Temperature Settings:** Use the digital control panel to set your desired operating temperature within the range of +2°C to +8°C.
- **Lighting:** The unit is equipped with LED lighting to enhance the visibility of displayed items. Adjust lighting settings as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior and interior surfaces with a damp cloth. Use a mild detergent for stubborn stains.
- **Weekly Maintenance:** Check and clean the condenser coils to ensure efficient cooling.
- **Monthly Inspection:** Inspect all electrical connections and ensure that all components are functioning properly.

7. Troubleshooting

- **The unit does not turn on:** Check the power supply and connection. Ensure the power switch is turned on.
- **Temperature not reaching set point:** Verify the temperature settings and check for obstructions around vents.
- **Condensation inside unit:** Ensure the door closes properly and inspect seals for damage.

8. Disposal

When the unit has reached the end of its lifecycle, dispose of it in accordance with local regulations. Ensure that any refrigerants are handled by a qualified professional.

9. Contact

For additional support or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you the best in your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für Kuchenverkaufsstand 1990mm mit 2 Regalen (KUI201-M)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Kuchenverkaufsstands KUI201-M. Dieser hochmoderne Verkaufsstand wurde entwickelt, um Ihre Backwaren optimal zu präsentieren und die Frische zu gewährleisten. Beachten Sie bitte, dass dieses Produkt ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt ist.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung gründlich durch.
- Stellen Sie sicher, dass der Verkaufsstand auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um das Risiko von Umkippen zu reduzieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Halten Sie alle elektronischen Teile von Wasser und Feuchtigkeit fern.
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, stecken Sie den Verkaufsstand nicht in die Nähe von Wasserquellen ein.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht überhitzt, insbesondere wenn es in Betrieb ist.
- Das Produkt darf nicht von Kindern oder unbeaufsichtigten Personen verwendet werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1990mm x 850mm x 1250mm
- Gewicht: 150 kg
- Energieverbrauch: 300W
- Temperaturbereich: 0°C bis 10°C
- Anzahl der Regale: 2
- Material: Edelstahl und Sicherheitsglas
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Platzieren Sie den Kuchenverkaufsstand in der gewünschten Position, wobei ein Abstand zu Wänden oder anderen Geräten eingehalten wird.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (230V, 50Hz).
- Stellen Sie sicher, dass die Kühleinheit ordnungsgemäß funktioniert, indem Sie die Temperatur vor der Befüllung überprüfen.
- Lassen Sie den Verkaufsstand vor der ersten Verwendung mindestens 2 Stunden vorheizen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat ein.
- Befüllen Sie die Regale mit Backwaren, wobei Sie die Luftzirkulation im Inneren des Verkaufsstands berücksichtigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige, um die optimalen Lagerbedingungen aufrechtzuerhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Innenflächen regelmäßig mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und die Kühlleistung.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die elektrische Verbindung und stellen Sie sicher, dass der Stecker korrekt eingesteckt ist.
- Temperatur zu hoch/niedrig: Überprüfen Sie die Thermostateinstellungen und lassen Sie das Gerät ausreichend Zeit zur Anpassung.
- Ungewöhnliche Geräusche: Möglicherweise ist das Gerät nicht ordnungsgemäß nivelliert. Überprüfen Sie die Positionierung und justieren Sie gegebenenfalls die Füße.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Entsorgung vom Stromnetz getrennt ist.
- Trennen Sie Materialien, wenn möglich, um das Recycling zu erleichtern.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Cake Counter 1990mm with 2 Shelves (KUI201-M)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Cake Counter KUI201-M. Dit apparaat is ontworpen om u te helpen bij het tentoonstellen en verkopen van taarten en andere gebakken goederen. Lees deze handleiding zorgvuldig door om ervoor te zorgen dat u het product correct installeert en gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaard stopcontact. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Brandveiligheid: Houd het apparaat vrij van brandbare materialen en zorg voor goede ventilatie.
- Temperatuur: De omgevingstemperatuur moet binnen het bereik van 5°C - 30°C liggen.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van het apparaat, vooral wanneer het in gebruik is.
- Schade: Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als er zichtbare tekenen van schade zijn.

3. Productoverzicht en Specificaties

Specificaties:

- Model: KUI201-M
- Afmetingen: 1990 mm (B) x 800 mm (D) x 1260 mm (H)
- Aantal planken: 2
- Materiaal: Roestvrij staal
- Koelsysteem: Ventilatiekoeling
- Temperatuurbereik: 2°C - 10°C
- Netto gewicht: 150 kg
- Voedingsvereiste: 230V / 50Hz

4. Installatie en Setup

1. Locatie Keuze: Plaats de tank op een vlakke, stevige ondergrond, uit de buurt van direct zonlicht en warmtebronnen.
2. Aansluiting: Sluit de Cake Counter aan op het elektrische net. Controleer of de voltage overeenkomt met de specificaties.
3. Controle: Controleer of de koelinstallatie goed functioneert door het apparaat aan te zetten voor de eerste keer en de temperatuur in te stellen.

5. Gebruik

- Temperatuurinstelling: Stel de gewenste temperatuur in met de thermostat.
- Demonteer de planken: Plaats de taarten en andere items op de beschikbare planken. Zorg ervoor dat de lucht goed kan circuleren.
- Gebruik: Houd de deur gesloten om de interne temperatuur te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijkse schoonmaak: Maak de planken en het interieur schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Diepe reiniging: Verwijder alle items en schakel het apparaat uit voor een grondige schoonmaak.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de koelmiddelen en zorg ervoor dat filters schoon zijn om de efficiëntie te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat start niet: Controleer of het apparaat is aangesloten en dat de stroom is ingeschakeld.
- Onjuiste temperatuur: Controleer of de thermostat goed is ingesteld.
- Condensvorming: Zorg voor een goede luchtcirculatie en open de deur niet te vaak.

8. Afvalverwerking

Denk aan het milieu en gooi dit product op de juiste manier weg. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over recycling en verwijdering van elektronische apparaten.

9. Contact

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

Bedankt voor uw vertrouwen in de Cake Counter KUI201-M. Wij wensen u veel plezier met uw aankoop.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Pasteles GGM Gastro KUI201

1. Información General

El mostrador de pasteles GGM Gastro KUI201 es una solución ideal para exhibir y conservar pasteles, postres y otros productos de repostería. Diseñado para uso comercial, ofrece un equilibrio entre funcionalidad y estética, garantizando que los productos se presenten de manera atractiva y se mantengan en condiciones óptimas.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el mostrador, asegúrese de leer todas las instrucciones de este manual.
- Este aparato está diseñado solo para uso en interiores.
- Mantenga el mostrador alejado de fuentes de agua y humedad para evitar riesgos eléctricos.
- No sobrecargue las estanterías con más de la capacidad máxima recomendada para evitar colapsos.
- Asegúrese de que el mostrador esté conectado a una toma de corriente eléctrica adecuada y que el cable de alimentación esté en buen estado.
- No utilice este producto con fines no previstos, ya que podría resultar en daños o lesiones.
- Evite colocar objetos inflamables cerca del mostrador.
- En caso de fallo del equipo o fugas, corte inmediatamente la alimentación y comuníquese con el servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1990 mm (Ancho)
- Estantes: 2 estantes ajustables
- Material: Acero inoxidable y vidrio templado
- Sistema de refrigeración: Refrigeración estática
- Temperatura de funcionamiento: 0°C a 10°C
- Potencia del compresor: 350 W
- Clase energética: C

4. Configuración e Instalación

1. Desembale cuidadosamente el mostrador y retire cualquier material de embalaje.
2. Coloque el mostrador en una superficie plana y estable, asegurándose de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Ajuste las estanterías según sus necesidades de exhibición, asegurándose de que estén firmemente colocadas.
5. Encienda el mostrador presionando el botón de encendido y ajuste la temperatura deseada usando el panel de control.

5. Operación

- El mostrador debe ser encendido al menos 30 minutos antes de cargarlo con productos para alcanzar la temperatura óptima.
- Organice los productos de manera que el aire circule adecuadamente dentro del mostrador.
- Monitoree regularmente la temperatura del interior y ajuste según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el mostrador antes de limpiarlo.
- Utilice un paño suave y detergente suave para limpiar las superficies exteriores y los estantes interiores.
- No use limpiadores abrasivos o productos químicos fuertes que puedan dañar el acabado.
- Realice una limpieza profunda regularmente, asegurándose de que los ventiladores y las rejillas de ventilación estén libres de polvo y suciedad.

7. Resolución de Problemas

- Si el mostrador no enciende, verifique la conexión a la toma de corriente y el fusible.
- Si la temperatura no se mantiene adecuadamente, asegúrese de que las puertas estén bien cerradas y no haya obstrucciones.
- Para problemas persistentes, contacte a un técnico autorizado.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las normativas locales sobre desechos eléctricos y electrónicos.
- Retire todos los componentes, como el refrigerante, y recíclelos adecuadamente.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o servicio, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit – Comptoir à Gâteaux 1990 mm avec 2 Étagères KUI201-M

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Comptoir à Gâteaux KUI201-M. Conçu pour présenter vos pâtisseries et gâteaux avec style, ce meuble de présentation est idéal pour les boulangeries, cafés et autres établissements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sûre : Lisez toujours le manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Alimentation Électrique : Vérifiez que la tension correspond à vos sources électriques locales.
- Ne Pas Obstruer les Ventilations : Assurez-vous que les orifices de ventilation ne soient pas obstrués pour éviter la surchauffe.
- Accès à des Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants sans surveillance.
- Nettoyage : Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- Avertissement d'Électrocution : Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon humide.
- Pièces Détachées : N'utilisez que des pièces recommandées par le fabricant.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : KUI201-M
- Dimensions : 1990 mm x 800 mm x 1300 mm
- Poids : 150 kg
- Étagères : 2
- Température de fonctionnement : 0-8°C
- Éclairage LED : Oui
- Panneau de contrôle numérique : Oui

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et à l'écart des sources de chaleur.
2. Déballage : Retirez toutes les protections et accessoires de l'appareil.
3. Positionnement : Placez le comptoir en s'assurant qu'il est de niveau.
4. Alimentation Électrique : Branchez l'appareil sur une prise appropriée et assurez-vous que le circuit peut supporter la charge.
5. Mise en Route : Activez le panneau de contrôle et réglez la température souhaitée.

5. Fonctionnement

- Réglage de la Température : Utilisez le panneau de contrôle pour ajuster la température en fonction des produits exposés.
- Éclairage Intérieur : L'éclairage LED peut-être activé/désactivé depuis le panneau de contrôle.

6. Nettoyage et Entretien

- Extérieur : Nettoyez avec un chiffon doux et un nettoyant non abrasif.
- Intérieur : Essuyez les étagères avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Fréquence : Nettoyez l'intérieur et l'extérieur au moins une fois par semaine pour maintenir l'hygiène.

7. Dépannage

- Lumière Éteinte : Vérifiez si l'appareil est correctement branché.
- Température Incorrecte : Assurez-vous que les réglages de température sont corrects et que les ventilations ne sont pas obstruées.
- Bruit Anormal : Vérifiez si des objets ne bloquent pas les ventilations.

8. Élimination

- Recyclage : Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Consultez les règlements locaux sur le recyclage des appareils électroménagers pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vetrina per Torte 1990mm con 2 Mensole KUI201-M

1. Informazioni Generali

La vetrina per torte KUI201-M è progettata per la conservazione e la presentazione di dolci, torte e prodotti da forno in modo elegante e professionale. Adatta per panifici, caffè e ristoranti, questa vetrina garantirà la freschezza e l'attrattiva del vostro assortimento di dolci.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che la vetrina sia collegata a una presa elettrica con messa a terra.
- Pulsanti d'emergenza: Familiarizzarsi con la posizione del pulsante d'emergenza in caso di emergenza.
- Carico e Stabilità: Non sovraccaricare le mensole per garantire la stabilità del prodotto.
- Manipolazione: Evitare di posizionare le mani o oggetti sul sistema di raffreddamento.
- Manutenzione: Eseguire una manutenzione regolare secondo le istruzioni per evitare malfunzionamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1990mm x 730mm x 1350mm
- Capacità: 2 mensole
- Materiale: Vetro temperato e acciaio inossidabile
- Temperature di Operazione: 0°C - 10°C
- Potenza: 300W
- Voltaggio: 220-240V/50Hz
- Frequenza: 50Hz
- Classe Energetica: A

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la vetrina su una superficie piano e stabile.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio per l'apertura delle porte.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa entra in tensione.
- Accendere la vetrina e controllare che il sistema di raffreddamento funzioni correttamente dopo alcuni minuti.

5. Funzionamento

- Premere il pulsante di accensione per avviare la vetrina.
- Regolare la temperatura utilizzando il termostato integrato per mantenere l'ambiente ideale per i prodotti.
- Monitorare regolarmente la temperatura interna.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la vetrina dall'alimentazione prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e un detergente delicato per pulire la superficie esterna.
- Per la pulizia interna, rimuovere i ripiani e lavarlo con sapone neutro.
- Assicurarsi di asciugare bene tutte le parti prima di ricollegare l'alimentazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- La vetrina non si accende: Controllare la connessione elettrica e la presa.
- Temperature errate: Verificare il termostato e le impostazioni di temperatura.
- Condensa interna: Assicurarsi che le porte siano ben chiuse e non siano danneggiate.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettroniche. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata. Contattare il centro di raccolta locale per le procedure corrette.

9. Contatti

Per assistenza e informazioni contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania