

ggmgastro

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

SKU: KUI261-M

Cake counter - 2620mm - 2 shelves



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

EN ENGLISH

Product Manual for KUI261 Cake Counter

1. General Information

Thank you for your purchase of the KUI261 Cake Counter. This product is designed to display and preserve the freshness of cakes and pastries in commercial settings. Please read this manual thoroughly before use to ensure the safe and efficient operation of your cake counter.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the cake counter is connected to a suitable electrical outlet with a grounding connection. Do not use an extension cord.
- **Temperature Control:** The cake counter is designed to maintain specific temperature ranges. Avoid opening the doors frequently to ensure optimal operating conditions.
- **Load Capacity:** Do not exceed the weight limits specified for the shelves. Distribute weight evenly to prevent tipping or damage.
- **Cleaning:** Ensure the unit is unplugged before performing any cleaning or maintenance.
- **Children and Animals:** Keep children and pets away from the cake counter to prevent accidents.
- **Repairs:** Do not attempt to repair the appliance yourself. Contact qualified personnel for any repairs.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** KUI261 Cake Counter
- **Dimensions:** 2620mm (W) x 1000mm (D) x 1360mm (H)
- **Shelves:** 2 adjustable shelves
- **Temperature Range:** 2°C to 8°C
- **Power Supply:** 230V, 50Hz
- **Power Consumption:** 250W
- **Weight:** 150 kg
- **Material:** Stainless steel exterior, glass doors
- **Lighting:** LED internal lighting

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a stable, level surface away from direct sunlight and heat sources.
2. **Unpacking:** Carefully remove the cake counter from its packaging. Ensure all parts are present.
3. **Placement:** Position the cake counter in the desired location, ensuring there is enough space for ventilation.
4. **Electrical Connection:** Plug the unit into a properly grounded electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications.
5. **Initial Setup:** Turn on the appliance using the power switch located at the back. Adjust the temperature setting using the control panel.
6. **Allow to Stabilize:** Before placing any products inside, allow the appliance to reach the desired temperature for at least 2 hours.

5. Operation

- **Temperature Control:** Set the desired temperature using the control panel. The display will indicate the current temperature inside the unit.
- **Shelves:** Adjust the shelves to accommodate various cake sizes as necessary.
- **Lighting:** The internal LED lights can be turned on or off using the switch on the control panel.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior and interior surfaces with a soft damp cloth.
- **Interior Cleaning:** Use mild soap and water for cleaning interior parts. Avoid abrasive materials that can scratch surfaces.
- **Regular Maintenance:** Check and clean the condenser coils at least once a month to ensure efficient operation.
- **Water Drain:** Ensure that the drainage holes are clear of debris to prevent water buildup.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check if the power supply is connected and functional. Ensure that the temperature settings are correct.
- **Temperature Fluctuations:** Ensure that the door seals are intact. Avoid frequent opening of doors.
- **Unusual Noises:** Investigate if any items inside are vibrating against the cooling fan. If noises persist, contact customer service.
- **Power Outage:** In case of a power outage, once power is restored, allow the unit to stabilize before use.

8. Disposal

When disposing of the KUI261 Cake Counter, follow local regulations regarding electrical appliances. Ensure that the unit is unplugged and empty. Recycle components whenever possible.

9. Contact

For further assistance 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 KUI261 Cake Counter. We wish you success in your business endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Kuchen Verkaufsstelle KUI261

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Kuchen Verkaufsstelle KUI261. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine ansprechende und effektive Präsentation Ihrer Backwaren zu gewährleisten. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sich mit der sicheren und optimalen Nutzung des Geräts vertraut zu machen.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in unmittelbarer Nähe von Wasser.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht beschädigt ist und vermeiden Sie Überlastungen von Steckdosen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung auf die verpackten Waren im Inneren der Verkaufsstelle.
- Bei der Reinigung des Geräts den Stecker ziehen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien, da dies die Oberflächen beschädigen kann.
- Bei technischen Problemen oder Schäden an der Einheit wenden Sie sich an den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 2620 mm
- Regalanzahl: 2
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Energieverbrauch: 220V
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
- Beleuchtung: Innenbeleuchtung für optimale Präsentation

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf, fern von Hitzequellen und direkter Sonneneinstrahlung.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer ebenen Fläche steht, um eine effiziente Kühlung zu gewährleisten.
- Fügen Sie Wasser in den Wassertank ein, falls vorhanden, um die Luftfeuchtigkeit zu regulieren.
- Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die Temperatur den gewünschten Bereich erreicht hat, bevor Sie Lebensmittel einlegen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Bedienelement ein.
- Platzieren Sie die Backwaren auf den Regalen und schließen Sie die Tür, um eine optimale Temperatur zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker des Geräts.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben.
- Wischen Sie regelmäßig die Innenflächen ab und überprüfen Sie, ob der Wasserstand im Tank ausreicht.

7. Fehlerbehebung

- Das Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und die Temperatur korrekt eingestellt wurde.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Kondensation: Überprüfen Sie die Luftfeuchtigkeit im Raum und die Temperatur, die Sie eingestellt haben.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Das Entsorgen von elektrischen Geräten in den regulären Müll ist verboten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Cake Counter KUI261

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de GGM Gastro Cake Counter KUI261. Dit product is ontworpen om uw gebak en dessert een aantrekkelijke presentatie te geven, terwijl het ook de versheid en kwaliteit behoudt.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte stroomvoorziening die aan de specificaties voldoet.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Raak geen verwarmde oppervlakken aan tijdens gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en vocht om elektrische schokken te voorkomen.
- Voorkom dat kinderen zich met het apparaat bemoeien.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is uitgeschakeld en losgekoppeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 2620 mm
- Aantal planken: 2
- Temperatuurregeling: instelbaar
- Verlichting: LED verlichting
- Materiaal: Roestvrij staal
- Energieverbruik: 0,5 kWh/24h

4. Installatie en opstelling

- Plaats de cake counter op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geïsoleerde elektravoorziening. Gebruik de bijgeleverde voedingskabel.
- Controleer na het aansluiten of er geen zichtbare schade aan het apparaat is.
- Start het apparaat door de aan/uit-schakelaar in te schakelen en stel de temperatuur in op de gewenste waarde.

5. Bediening

- Gebruik de temperatuurinstelling om de ideale bewaringstemperatuur voor uw gebak te kiezen.
- Open de deur van de cake counter voorzichtig en gebruik de planken om uw producten te plaatsen.
- Zorg ervoor dat de deur goed sluit om energieverlies en temperatuurvariaties te voorkomen.

6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig het apparaat regelmatig met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende of corrosieve schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de koelcomponenten en zorg ervoor dat deze vrij zijn van stof en vuil.
- Maak de planken schoon met warm zeepwater, spoel ze goed af en laat ze drogen voordat u ze terugplaatst.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Probleem: De temperatuur is niet stabiel.
Oplossing: Controleer of de deur goed sluit en of de ventilatie niet geblokkeerd is.

8. Afvalverwerking

- Dit product moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale regelgeving voor elektronische apparaten.
- Zorg ervoor dat u het apparaat naar een speciaal recyclingpunt voor elektrische en elektronische apparatuur brengt.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario para el Mostrador de Pasteles KUI261 2620mm con 2 Estantes

1. Información General

Este manual de usuario proporciona instrucciones sobre el uso, instalación y mantenimiento del mostrador de pasteles KUI261. Este producto está diseñado para exhibir y almacenar productos de pastelería, garantizando una presentación óptima y la frescura de los productos.

2. Información de Seguridad

- Prevención de Riesgos: Este producto debe usarse siguiendo todas las instrucciones de seguridad. No tocar las superficies calientes con las manos desnudas.
- Suministro Eléctrico: Conecte el mostrador a una fuente de alimentación que cumpla con las especificaciones del fabricante. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado.
- Espacio Adecuado: Coloque el mostrador en un área bien ventilada y alejada de fuentes de calor.
- Carga: No exceda el peso máximo recomendado en los estantes.
- Limpieza: Antes de limpiar el mostrador, desenchúfelo de la red eléctrica. Utilice solo productos de limpieza recomendados por el fabricante.
- Mantenimiento: Verifique regularmente el estado del cable de alimentación y otros componentes eléctricos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KUI261
- Dimensiones: 2620mm de largo
- Capacidad de Estantes: 2 estantes
- Materiales: Vidrio y acero inoxidable
- Color: Acero inoxidable
- Temperatura de Operación: 0°C a 10°C

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque el mostrador en una superficie nivelada y resistente.
- Paso 2: Asegúrese de que el lugar tenga acceso a una toma de corriente adecuada.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación al enchufe.
- Paso 4: Encienda el mostrador utilizando el interruptor de encendido.
- Paso 5: Permita que el mostrador alcance la temperatura adecuada antes de colocar los productos.
- Paso 6: Organice los productos de pastelería en los estantes de manera atractiva.

5. Operación

- Encendido y Apagado: Use el interruptor de encendido para activar o desactivar el mostrador.
- Control de Temperatura: Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando el panel de control.
- Visualización del Producto: Mantenga la puerta cerrada para conservar la temperatura interna y evitar la pérdida de aire frío.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia: Limpie el mostrador al menos una vez al día.
- Productos de Limpieza: Use un paño suave y un limpiador no abrasivo.
- Método: Desenchufe el mostrador, limpie las superficies externas e internas, y asegúrese de que no queden residuos de productos limpiadores.
- Inspección Regular: Revise mensualmente cualquier desgastes o daños.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y asegúrese de que el interruptor esté en la posición de encendido.
- La temperatura no es adecuada: Ajuste el control de temperatura y asegúrese de que la puerta esté cerrada correctamente.
- Ruidos inusuales: Revise que no haya objetos bloqueando el ventilador y que las piezas móviles estén en buen estado.

8. Eliminación

Deseche el mostrador de manera responsable al final de su vida útil. Asegúrese de cumplir con las regulaciones locales sobre la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos. Se recomienda llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Conserve este manual para futuras referencias.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du comptoir à gâteaux KUI261. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins en matière de présentation et de conservation des pâtisseries de manière efficace et esthétique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement ce produit conformément aux instructions fournies dans ce manuel.
- Installation : Assurez-vous que l'installation est effectuée par un professionnel qualifié.
- Alimentation électrique : Vérifiez que la tension d'alimentation est conforme aux spécifications avant de brancher l'appareil.
- Proximité de l'eau : Évitez toute exposition directe à l'eau afin de réduire les risques d'électrocution.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque l'alimentation est connectée.
- Enfants : Cet appareil doit être utilisé par des adultes uniquement. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Chauffage : Certaines parties du comptoir peuvent devenir chaudes durant le fonctionnement. Évitez tout contact direct avec ces surfaces.
- Maintenance : Effectuez régulièrement des contrôles pour éviter tout dysfonctionnement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : KUI261
- Dimensions : 2620 mm de large
- Nombre d'étagères : 2
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Température : Régulation optimale pour la conservation des pâtisseries
- Éclairage : Éclairage intégré pour une meilleure visibilité des produits

4. Installation et Mise en Place

- Emplacement : Choisissez un endroit bien ventilé et éloigné de l'humidité.
- Éléments requis : Un niveau à bulle, un tournevis, et des outils pour fixation.
- Installation :
 1. Retirez le comptoir de son emballage et inspectez-le pour tout dommage.
 2. Placez le comptoir sur une surface plane.
 3. Utilisez un niveau à bulle pour s'assurer que le comptoir est parfaitement horizontal.
 4. Fixez le comptoir au sol si nécessaire pour plus de sécurité.
 5. Branchez l'appareil à la source d'alimentation conformément aux instructions de tension données.

5. Fonctionnement

- Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation situé à l'arrière de l'appareil.
- Réglage de la température : Utilisez le panneau de contrôle pour ajuster la température selon les exigences de conservation des aliments.
- Éclairage : Activez l'éclairage pour mettre vos produits en valeur.

6. Nettoyage et Entretien

- Fréquence : Nettoyez le comptoir au moins une fois par semaine.
- Matériel de nettoyage : Utilisez un chiffon doux avec un détergent doux.
- Procédure :
 1. Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
 2. Essuyez toutes les surfaces intérieures et extérieures avec le chiffon humidifié.
 3. Ne pas utiliser d'agents abrasifs.
 4. Laissez sécher avant de rebrancher.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement connecté et que la prise fonctionne.
- Température incorrecte : Assurez-vous que les réglages de température sont corrects et que la porte est bien fermée.
- Éclairage défectueux : Remplacez l'ampoule si elle est grillée.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques pour garantir une gestion appropriée des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vetrina per Torte KUI261

1. Informazioni Generali

La vetrina per torte KUI261 è progettata per conservare e presentare dolci con un'eccellente visibilità e manutenzione della freschezza. Destinata per l'uso in pasticcerie, caffè e ristoranti, offre un design elegante e funzionale per il massimo impatto visivo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Prevedibile:** Utilizzare la vetrina esclusivamente per il mantenimento di prodotti da forno e dolci. Non utilizzare per conservare alimenti non appropriati.
- **Collegamento Elettrico:** Assicurarsi che il collegamento elettrico rispetti le norme locali. Evitare di utilizzare prolunghe o adattatori non appropriati.
- **Sottoposti a Umidità:** Non posizionare la vetrina in ambienti eccessivamente umidi o vicini a sorgenti d'acqua.
- **Manutenzione della Temperatura:** Assicurarsi che la temperatura rispetti i valori raccomandati per la conservazione degli alimenti.
- **Rischi di Incendio:** Tenere lontani materiali infiammabili e non coprire le aperture di ventilazione.
- **Sicurezza Operativa:** Seguire tutte le istruzioni di installazione e funzionamento per evitare lesioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome prodotto:** Vetrina per Torte KUI261
- **Dimensioni:** 2620 mm
- **Ripiani:** 2
- **Potenza:** 300 W
- **Temperatura:** 2-10 °C
- **Materiale:** Acciaio inox e vetro temperato
- **Peso:** 150 kg

4. Installazione e Setup

- **Posizionamento:** Posizionare la vetrina su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
- **Collegamento:** Collegare l'apparecchio a una presa di corrente adeguata, conformemente alle norme di sicurezza elettriche.
- **Livellamento:** Utilizzare le gambe regolabili per livellare la vetrina se necessario.
- **Controllo:** Assicurarsi che il dispositivo sia acceso e controllare che il display mostri la temperatura corretta.

5. Funzionamento

- **Accensione:** Accendere la vetrina utilizzando l'interruttore e impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- **Monitoraggio:** Controllare regolarmente la temperatura per garantire una conservazione ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Usare un panno morbido e detergenti non aggressivi per pulire la parte esterna e interna della vetrina.
- **Manutenzione:** Effettuare controlli periodici delle parti elettriche e meccaniche. Assicurarsi che il sistema di refrigerazione funzioni correttamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** La vetrina non si accende.
 - **Soluzione:** Controllare il collegamento alla presa di corrente e l'interruttore di alimentazione.
- **Problema:** La temperatura non è corretta.
 - **Soluzione:** Verificare che le aperture di ventilazione siano libere e che la vetrina non sia sovraccarica.
- **Problema:** Rumori anomali.
 - **Soluzione:** Contattare l'assistenza tecnica.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non gettare la vetrina nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania