

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: KUTI365

Cake display case - 1290mm - with LED lighting & 3 shelves



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

EN ENGLISH

Product Manual for KUTI 365 Cake Display Case

1. General Information

Thank you for purchasing the KUTI 365 Cake Display Case with LED Lighting and 3 Shelves. This product is designed for commercial use, providing an attractive way to display baked goods while preserving freshness. Please read this manual carefully before using the product to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the display case is connected to a power supply with the correct voltage as indicated in the specifications. Use a grounded outlet to prevent electrical shock.
- **Placement:** Position the display case on a stable and level surface. Ensure there is adequate ventilation around the unit to prevent overheating.
- **Load Capacity:** Do not exceed the maximum load capacity of the shelves. Overloading may cause damage to the shelves or compromise the display case's stability.
- **Food Safety:** Always keep food items covered when the display case is not in use, and regularly check the temperature to adhere to food safety standards.
- **Cleaning:** Unplug the display case before performing any cleaning. Use non-abrasive cleaners to avoid scratching the surface.
- **Repairs:** Do not attempt to repair or modify the display case. Contact customer support for assistance with any issues.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** KUTI 365
- **Dimensions:** 1290 mm (Width) x 700 mm (Depth) x 1300 mm (Height)
- **Power Supply:** AC 220-240V, 50Hz
- **Power Consumption:** 250W
- **Temperature Range:** 2°C - 10°C
- **Shelves:** 3 adjustable shelves
- **Weight:** 100 kg
- **Material:** Tempered glass and stainless steel
- **Lighting:** Energy-efficient LED lighting

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the display case from the packaging. Ensure all components are included as per the checklist.
2. **Placement:** Choose a location that is flat, stable, and away from direct sunlight or heat sources. Leave at least 15 cm of space on all sides for ventilation.
3. **Power Connection:** Plug the power cord into a properly grounded outlet. Ensure the outlet matches the power specifications of the product.
4. **Initial Setup:** Turn on the display case using the power switch located on the back. Allow the case to reach operating temperature before placing products inside.

5. Operation

- **Temperature Control:** The display case features an adjustable temperature control. Set the desired temperature within the range of 2°C to 10°C using the temperature control panel.
- **Lighting Control:** The LED lights can be turned on/off using the switch located on the front of the display case. Ensure lights are off when not in use to conserve energy.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the interior and exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- **Shelves:** Remove shelves for thorough cleaning. Wash with warm soapy water and rinse before replacing.
- **Regular Maintenance:** Inspect cord and plug for any signs of damage. Ensure that the vents are clear of obstructions. Schedule professional maintenance annually.

7. Troubleshooting

- **Display Case Not Cooling:** Check if the power is connected and the temperature is correctly set. Ensure ventilation is not obstructed.
- **LED Lights Not Working:** Check the power connection and replace bulbs if necessary.
- **Condensation Inside:** Ensure the display case door is closed properly and that the humidity settings are maintained.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Do not dispose of electrical appliances as general waste. For further information, contact your local waste management facility.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer support team:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing KUTI 365 Cake Display Case! Enjoy displaying your delicious creations.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Kuchenvitrine KUTI365

1. Allgemeine Informationen

Die Kuchenvitrine KUTI365 wurde entwickelt, um Ihre Backwaren effizient und ansprechend zu präsentieren. Sie bietet eine optimale Sichtbarkeit und Frische durch LED-Beleuchtung und eine durchdachte Gestaltung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Kuchenvitrine auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und hohe Temperaturen in der Umgebung.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Überprüfen Sie alle elektrischen Anschlüsse regelmäßig auf Beschädigungen.
- Bei defekten Teilen oder bei Problemen mit dem Gerät stellen Sie den Betrieb sofort ein und wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

3. Produktübersicht und technischen Daten

- Modell: KUTI365
- Abmessungen: 1290mm (L) x 900mm (H) x 640mm (B)
- Beleuchtung: LED
- Regale: 3 verstellbare Regale
- Energieverbrauch: 200W
- Kühlung: Dynamische Kühlung
- Material: Glas und Edelstahl

4. Installation und Aufbau

- Entfernen Sie die Kuchenvitrine vorsichtig aus der Verpackung.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche, um Funktionalität und Sicherheit zu gewährleisten.
- Schließen Sie die Kuchenvitrine an eine geeignete Steckdose an (220-240V).
- Stellen Sie sicher, dass der Abstand zu Wänden und anderen Geräten mindestens 10cm beträgt.
- Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die Beleuchtung und Temperatur.

5. Betrieb

- Betätigen Sie den Einschalter, um die Kuchenvitrine zu aktivieren.
- Passen Sie die Temperatur mithilfe des Thermostatreglers an.
- Platzieren Sie die Backwaren gleichmäßig auf den Regalen, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zum Reinigen der Oberflächen.
- Reinigen Sie die Regale regelmäßig, um Hygiene sicherzustellen.
- Überprüfen Sie die Dichtungen der Türen und halten Sie sie sauber, um einen effizienten Betrieb zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Inadequate Cooling: Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation nicht blockiert ist und reinigen Sie das Kühlsystem.
- Beleuchtung funktioniert nicht: Überprüfen Sie die LED-Leuchten und den Stromanschluss.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie vor der Entsorgung alle elektrischen Verbindungen und entfernen Sie alle Zubehörteile.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Kuti 365 Cake Display Case

1. Algemene Informatie

Dit product is een Cake Display Case met LED-verlichting en 3 planken. Het is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen, restaurants en cafés. Deze vitrinekast biedt een aantrekkelijke manier om uw gebak en desserts tentoon te stellen, terwijl het tegelijkertijd de versheid behoudt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Zorg ervoor dat het apparaat op een veilige en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Elektrische veiligheid: Controleer of de spanning van het stopcontact overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Gebruik alleen een geschikte stekker en zorg ervoor dat het elektriciteitsnet goed is geaard.
- Temperatuur: Het apparaat kan hete oppervlakken hebben. raak deze niet aan zonder geschikte bescherming.
- Vochtigheid: Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
- Gebruik: Dit product is alleen bedoeld voor het tentoonstellen van levensmiddelen. Plaats geen niet-voedselgerelateerde artikelen in de vitrinekast.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1290 mm (B) x 500 mm (D) x 1100 mm (H)
- Verlichting: LED-verlichting
- Aantal planken: 3
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof en glas
- Temperatuurbereik: 2°C - 8°C
- Energieverbruik: 300 W
- Kleur: Zwart
- Netto gewicht: 70 kg

4. Installatie en opstelling

- Plaats de cake display case op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor een goede luchtcirculatie.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact met de juiste spanning.
- Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten en dat het apparaat is geaard.
- Laat de display case enkele uren draaien voordat u producten plaatst om de interne temperatuur te stabiliseren.

5. Werking

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar op de achterkant.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Plaats uw producten op de planken en zorg ervoor dat ze niet de luchtcirculatie blokkeren.
- De LED-verlichting kan worden ingeschakeld voor een betere zichtbaarheid van de producten.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en milde reiniger om de buitenkant en het glas van de display case schoon te maken.
- Reinig de planken regelmatig om ophoping van kruimels en vet te voorkomen.
- Controleer regelmatig de conditie van de elektrische onderdelen en laat indien nodig onderhoud uitvoeren door een erkende technicus.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De display case gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten op het stopcontact en of de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: De temperatuur blijft niet binnen het gewenste bereik.
Oplossing: Controleer of de deur goed sluit en of er geen obstructies zijn die de luchtcirculatie belemmeren.
- Probleem: LED-verlichting werkt niet.
Oplossing: Controleer de verbinding van de LED-verlichting. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvoer

Houd rekening met de lokale regelgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten. Verwijder alle onderdelen en recycle indien mogelijk de metalen en plastic componenten.

9. Contact

Voor meer informatie en ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Vitrina de Pasteles KUT1365

1. Información General

La vitrina de pasteles KUT1365 es una solución elegante y funcional para exhibir una variedad de dulces y productos horneados. Con un diseño moderno y iluminación LED, esta vitrina es perfecta para panaderías, cafeterías y restaurantes.

2. Información de Seguridad

- Lee todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Utiliza la vitrina en un entorno seco y bien ventilado.
- No sobrecargues las estanterías; no excedas la carga máxima recomendada.
- Mantén la vitrina distante de fuentes de calor o llamas abiertas.
- Desconecta el aparato de la corriente antes de limpiarlo o realizar cualquier mantenimiento.
- Los niños no deben operar la vitrina sin supervisión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1290mm x 800mm x 800mm
- Número de estantes: 3
- Sistema de Iluminación: LED
- Material: Vidrio y acero inoxidable
- Temperatura: Controlada de manera óptima para mantener frescos los productos
- Capacidad: Varía según la disposición y tipo de productos exhibidos

4. Configuración e Instalación

- Retira la vitrina de su embalaje y verifica que todos los componentes estén presentes.
- Coloca la vitrina en una superficie plana y estable.
- Asegúrate de que la vitrina esté alejada de paredes y objetos para una ventilación adecuada.
- Conecta el cable de alimentación a una toma de corriente con una capacidad adecuada.
- Enciende la vitrina utilizando el panel de control para verificar que funcione correctamente.

5. Operación

- Ajusta la temperatura según sea necesario utilizando el panel de control.
- Dispón los productos en las estanterías, asegurándote de que haya circulación de aire alrededor de ellos.
- Enciende las luces LED para crear una presentación atractiva.
- Revisa regularmente la temperatura interna para garantizar la frescura de los productos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecta la vitrina de la corriente antes de limpiar.
- Limpia las superficies externas con un trapo húmedo y un detergente suave.
- Para el interior y las estanterías, usa un paño suave no abrasivo.
- No utilices limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Realiza un mantenimiento regular de los componentes eléctricos para asegurar un rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- La vitrina no enciende: Verifica la conexión a la corriente.
- La temperatura no es correcta: Asegúrate de que las configuraciones sean correctas.
- Condensación excesiva en el interior: Puede ser causado por una puerta abierta; asegúrate de cerrarla.
- Problemas de iluminación: Verifica que las luces LED estén correctamente conectadas.

8. Eliminación

- La vitrina debe ser desechada de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos electrónicos y reciclaje.
- No arrojes el producto a la basura convencional. Comunícate con las autoridades locales para obtener información sobre la disposición adecuada.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Vitrine à Gâteaux 1290mm avec Éclairage LED et 3 Étagères Kuti365

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Vitrine à Gâteaux Kuti365. Ce produit est conçu pour conserver et mettre en valeur vos pâtisseries et desserts tout en offrant une visibilité optimale grâce à son éclairage LED intégré.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser la vitrine.
- Ne branchez pas l'appareil si les câbles d'alimentation sont endommagés.
- Évitez toute exposition de l'appareil à l'eau ou à des conditions humides.
- Ne surchargez pas les étagères avec des poids dépassant la capacité recommandée.
- Tenez l'appareil éloigné des flammes directes ou de sources de chaleur.
- Assurez-vous que la vitrine est placée sur une surface stable et plane.
- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1290mm (L) x 600mm (P) x 1260mm (H)
- Poids : 90 kg
- Capacité : 3 étagères
- Éclairage : LED intégré
- Température de fonctionnement : 2 à 8 °C
- Alimentation : 220-240V, 50Hz

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement la vitrine et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Placez la vitrine sur une surface stable et horizontale, à au moins 10cm des murs et des autres appareils.
- Branchez l'appareil à une prise de courant appropriée.
- Attendez que l'appareil atteigne la température de fonctionnement recommandée avant d'y placer des aliments.
- Suivez les instructions de montage pour installer les étagères à la hauteur souhaitée.

5. Fonctionnement

- Allumez la vitrine à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.
- Réglez la température à l'aide du thermostat intégré.
- Disposez vos gâteaux et pâtisseries sur les étagères en veillant à ne pas bloquer le flux d'air.
- Ne remplissez pas la vitrine à plus de 75 % de sa capacité.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez la vitrine avant d'effectuer le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur.
- Enlevez les étagères et nettoyez-les séparément.
- Vérifiez périodiquement les joints de porte et remplacez-les s'ils sont endommagés.

7. Dépannage

- Problème : La vitrine ne s'allume pas
 - Vérifiez la connexion à la prise.
 - Assurez-vous que l'interrupteur est en position ON.
- Problème : Température incorrecte
 - Vérifiez le réglage du thermostat.
 - Assurez-vous que les conduits d'air sont dégagés.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les règlements locaux pour disposer de l'appareil de manière responsable. Les composants électroniques doivent être recyclés selon les directives en vigueur.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vetrina per Torte KUTI365

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Vetrina per Torte KUTI365. Questo prodotto è progettato per esporre dolci e dessert in modo attraente, mantenendoli freschi e a una temperatura ideale. Prima di utilizzare la vetrina, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e corretto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per la conservazione e la presentazione di dolci e dessert.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che la vetrina sia collegata a una presa di corrente adeguata e che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Temperatura: Non superare mai la temperatura massima consigliata per gli alimenti.
- Rischio di scosse: Non manomettere il sistema elettrico. Utilizzare la vetrina in ambienti asciutti e puliti.
- Infant Protection: Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Sicurezza durante la pulizia: Scollegare sempre la vetrina prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.
- Manutenzione: Effettuare controlli regolari per evitare malfunzionamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1290 mm
- Illuminazione: LED integrato per una visibilità ottimale
- Ripiani: 3 ripiani regolabili
- Temperatura operativa: 2°C - 8°C
- Voltaggio: 220-240 V
- Frequenza: 50 Hz
- Potenza: 200 W
- Materiale: Struttura in acciaio inox e vetro temperato

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere con attenzione la vetrina dall'imballaggio.
- Posizionare la vetrina su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
- Verificare che la superficie sia pulita e asciutta.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica correttamente messa a terra.
- Accendere la vetrina utilizzando l'interruttore di accensione.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.

5. Funzionamento

- Assicurarsi che la vetrina sia stabilita alla temperatura operativa prima di posizionare gli alimenti.
- Disporre i dolci sui ripiani in modo uniforme per garantire una buona circolazione dell'aria.
- Utilizzare il pannello di controllo per monitorare e regolare la temperatura a seconda delle necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la vetrina prima di effettuare la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie esterna e interna.
- Evitare di utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi per prevenire graffi.
- Pulire il filtro dell'aria ogni mese per garantire un funzionamento ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- La vetrina non si accende: Controllare se il cavo di alimentazione è collegato e funzionante.
- Temperatura inadeguata: Verificare le impostazioni del pannello di controllo e assicurarsi che la vetrina abbia una buona ventilazione.
- Condensa interna: Controllare le guarnizioni delle porte per eventuali perdite d'aria.
- Rumori insoliti: Controllare se la vetrina è su una superficie stabile e livellata.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la vetrina secondo le normative locali per la raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare nel normale pattume.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania