

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: KUI101-M

Cake counter - 1050mm - 2 shelves



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cake Counter 1050mm with 2 Shelves (KUI101-M)

1. General Information

Thank you for choosing the Cake Counter 1050mm with 2 Shelves (KUI101-M). This product is designed to display baked goods while maintaining optimal temperature to ensure freshness and appeal. Please read this manual carefully before use to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the cake counter is connected to a properly grounded outlet. Do not use an extension cord. Check for any damaged power cords before use.
- Fire Safety: Do not operate the unit near flammable materials. Ensure adequate ventilation around the unit to prevent overheating.
- Child Safety: Keep all packaging materials and small parts out of reach of children. This appliance is not intended for use by young children.
- Moving the Unit: Use caution when moving the unit. Ensure it is empty and not plugged in to avoid electrical hazards.
- Maintenance: Regularly check and maintain the appliance in accordance with this manual to ensure safe operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: KUI101-M
- Dimensions: 1050mm (W) x 600mm (D) x 1300mm (H)
- Weight: 90kg
- Power Supply: 220-240V AC
- Power Consumption: 300W
- Temperature Range: 2°C to 8°C
- Shelving: 2 adjustable shelves
- Material: Stainless steel and glass

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface that can support the weight of the unit. Ensure proper clearance around the cake counter for ventilation.
2. Unpacking: Carefully remove the cake counter from the packaging. Check for any visible damage.
3. Connection: Plug the power cord into a grounded electrical outlet. Do not use an extension cord.
4. Temperature Setting: Turn the temperature control knob to the desired setting within the 2°C to 8°C range.

5. Operation

- Turning On: Switch on the power using the main power switch located at the back of the unit.
- Display: Place your baked goods on the shelves. Ensure that it does not obstruct airflow.
- Adjusting Temperature: Use the temperature control to adjust the internal temperature as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning: Use a soft cloth and mild detergent to clean the exterior surfaces. Avoid abrasive cleaners.
- Interior Cleaning: Unplug the unit and wipe down the interior with a damp cloth. Ensure it is dry before plugging it back in.
- Maintenance Checks: Regularly check for any dust buildup on the condenser coils and clean if necessary to ensure efficiency.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Ensure it is plugged in and turned on. Check the temperature setting. If problems persist, contact customer service.
- Noise During Operation: This may be due to compressor operation; it should subside. If excessive noise continues, check for loose parts or contact service.

8. Disposal

When the cake counter reaches the end of its life, dispose of it according to local regulations. Ensure that all electrical components are properly recycled.

9. Contact

For any questions or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our Cake Counter. We hope it serves you well!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Kuchenvitrine 1050mm mit 2 Regalen (KUI101-M)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen bei Ihrer Kuchenvitrine 1050mm mit 2 Regalen (KUI101-M). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre köstlichen Backwaren optimal zu präsentieren. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Sicherheitsinformationen verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der vorgesehenen Verwendung.
- Stellen Sie sicher, dass die Kuchenvitrine auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert wird, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät trocken und bewahren Sie es nicht in feuchten Umgebungen auf.
- Berühren Sie nicht die elektrischen Teile des Geräts mit Nassen Händen.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile und Zubehör.
- Bei Stromausfall das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Kinder sollten ohne Aufsicht keine Nähe zum Gerät haben.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KUI101-M
- Abmessungen: 1050mm
- Regale: 2
- Temperaturspanne: 2 °C bis 8 °C
- Energieverbrauch: 280 W
- Gewicht des Produkts: 80 kg
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Farbe: Schwarz
- Kapazität: Für ca. 60 Torten/40 Muffins
- Türtyp: Schiebetüren

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie die Kuchenvitrine auf einer stabilen Oberfläche.
- Schließen Sie die Kuchenvitrine an eine geeignete Stromquelle an (220-240V, 50Hz).
- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt und die Stromzufuhr gesichert ist.
- Füllen Sie die Vitrine mit Ihren Produkten, nachdem die optimale Temperatur erreicht ist.
- Überprüfen Sie, ob die Temperaturfunktion korrekt arbeitet, bevor Sie die Vitrine dauerhaft nutzen.

5. Betrieb

- Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter an der Rückseite des Geräts.
- Temperatureinstellung: Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat ein.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige, um eine optimale Lagerung zu gewährleisten.
- Schiebetüren öffnen, um den Zugriff auf die Backwaren zu ermöglichen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zur Reinigung der Innen- und Außenflächen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie die Regale regelmäßig, um Hygiene und Sauberkeit zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie die Dichtungen und das Kühlmittel regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Kuchenvitrine kühlt nicht ausreichend.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und stellen Sie sicher, dass die Tür gut schließt.
- Problem: Geräuschentwicklung während des Betriebs.
 - Lösung: Vergewissern Sie sich, dass die Vitrine stabil steht und keine losen Teile vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät ordnungsgemäß gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle und entfernen Sie alle gefährlichen Materialien, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Cake Counter 1050mm with 2 Shelves (KUI101-M)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de KUI101-M Cake Counter. Dit apparaat is ontworpen om uw zoetigheden op een aantrekkelijke en functionele manier te presenteren. Dit handboek biedt belangrijke informatie over het gebruik, onderhoud en veiligheid van de cake counter.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat alleen volgens de aanwijzingen in deze handleiding.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat aansluit op een goed geaarde stopcontact. Controleer regelmatig op schade aan de stroomkabel.
- Brandgevaar: Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen. Gebruik het apparaat alleen in een goed geventileerde ruimte.
- Vochtigheid: Houd de cake counter uit de buurt van water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Kinderen: Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat. Het apparaat kan hete oppervlakken hebben.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KUI101-M
- Afmetingen: 1050 mm (B) x 720 mm (H) x 500 mm (D)
- Gewicht: 50 kg
- Stroomverbruik: 220V / 50Hz
- Temperatuurbereik: 2°C - 8°C
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal planken: 2
- Verlichting: LED-verlichting voor betere productzienbaarheid

4. Installatie en Setup

1. Plaatsing: Plaats de cake counter op een vlakke, stevige ondergrond, weg van direct zonlicht en warmtebronnen.
2. Elektrische aansluiting: Sluit de cake counter aan op een voedingsbron met de juiste spanningsvereisten (220V/50Hz). Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
3. Temperatuurinstellingen: Zet de temperatuur naar het gewenste bereik (2°C - 8°C) na het aansluiten.
4. Verlichting: Zet de LED-verlichting aan om de producten goed zichtbaar te maken.

5. Bediening

- Inschakelen: Druk op de aan/uit-knop aan de voorzijde van de cake counter.
- Temperatuur aanpassen: Gebruik de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Verlichting: De LED-verlichting kan apart worden in- en uitgeschakeld met de verlichtingknop.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Reinig de planken en de binnenkant van de cake counter dagelijks met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Diepe reiniging: Voor diepreiniging, koppel het apparaat van het stroomnet en neem de planken uit. Reinig met een niet-schurend schoonmaakmiddel en spoel grondig af.
- Inspectie: Controleer maandelijks de stroomkabel en stekker op schade.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat werkt niet: Controleer of de stroomkabel juist is aangesloten en of er elektriciteit is in het stopcontact.

- Temperatuur is te hoog/te laag: Controleer of de temperatuurinstellingen juist zijn en of er voldoende luchtcirculatie is.
- Vlekken of aanslag: Gebruik een niet-schurend schoonmaakmiddel voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.

8. Afvoer

Verwijder de cake counter volgens de lokale voorschriften voor elektronische afvalverwerking. Neem eventueel contact op met een lokale afvalverwerkingsdienst voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Wij wensen u veel plezier met uw KUI101-M Cake Counter!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Pasteles KUI101-M

1. Información General

El mostrador de pasteles KUI101-M está diseñado para exhibir y conservar productos de pastelería y repostería. Su elegante diseño y funcionalidad lo convierten en una excelente opción para panaderías, cafeterías y restaurantes.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es únicamente para uso comercial. No utilizar en entornos domésticos.
- Carga: No sobrecargar las estanterías, ya que puede comprometer la estabilidad del mostrador.
- Temperatura: Mantener el mostrador en un ambiente con una temperatura adecuada y evitar la exposición directa a fuentes de calor.
- Descargas eléctricas: Asegurarse de que el mostrador esté desconectado antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Manipulación: Manejar con cuidado y seguir las instrucciones de instalación para evitar lesiones.
- Líquidos: Evitar el derrame de líquidos en componentes eléctricos para prevenir riesgos de electrocución.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1050 mm de ancho
- Estantes: 2 estantes ajustables
- Material: Acero inoxidable y vidrio templado
- Sistema de refrigeración: Ventilación forzada
- Rango de temperatura: +2°C a +8°C
- Voltaje: 220-240V, 50Hz
- Potencia: 400W

4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Seleccione un lugar nivelado y estable, alejado de fuentes de calor y humedad.
- Desempaque: Retire el mostrador de la caja y quítese el material de embalaje.
- Conexión: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que el voltaje coincida con las especificaciones del producto.
- Prueba: Encienda el mostrador y verifique que la luz y el sistema de refrigeración funcionen correctamente.

5. Funcionamiento

- Temperatura: Ajuste la temperatura utilizando el panel de control. Espere aproximadamente 30 minutos para estabilizar la temperatura después de encender el mostrador.
- Almacenamiento: Coloque los productos en los estantes utilizando bandejas o platos para una presentación adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apagar: Desconecte el mostrador antes de limpiarlo.
- Exterior: Limpiar con un paño suave y un detergente suave. No utilizar productos abrasivos.
- Interior: Retire los estantes y limpie con un paño húmedo. Asegúrese de que no queden restos de alimentos que puedan causar malos olores o contaminación.
- Revisiones: Realice comprobaciones periódicas de todos los componentes eléctricos y del sistema de refrigeración.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la alimentación y los fusibles.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Ruidos extraños: Compruebe si hay objetos sueltos dentro del mostrador y asegúrese de que el ventilador esté libre de obstrucciones.

8. Eliminación

- Reciclaje: Al final de la vida útil del producto, asegúrese de reciclarlo de acuerdo con las regulaciones locales de eliminación de residuos.
- Componentes electrónicos: Consulte a un profesional para la eliminación de componentes eléctricos para evitar daños al medio ambiente.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o servicio técnico:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Vitrine à gâteaux KUI101

1. Informations Générales

La vitrine à gâteaux KUI101 est conçue pour présenter vos délicieuses pâtisseries tout en maintenant leur fraîcheur. Avec son design élégant et ses étagères spacieuses, elle est parfaite pour les boulangeries, les pâtisseries et les cafés.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécuritaire : Ne pas dépasser la capacité de charge maximale des étagères.
- Installation : Installer sur une surface plane et stable pour éviter les basculements.
- Électricité : S'assurer que l'alimentation électrique correspond aux spécifications du produit. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Surveillance : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Nettoyage : Débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Enfants : Garder l'appareil hors de portée des enfants.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1050 mm (L) x 600 mm (P) x 1330 mm (H)
- Poids : 95 kg
- Capacité : 2 étagères
- Température de fonctionnement : 2°C à 8°C
- Énergie : 230V, 50Hz
- Classe climatique : N
- Matériau : Acier inoxydable et verre

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirer soigneusement l'appareil de son emballage.
2. Emplacement : Placer la vitrine sur une surface plane et stable, loin des sources de chaleur.
3. Connexion : Brancher l'appareil à une prise électrique conforme.
4. Niveau : Vérifier que l'appareil est de niveau et ajuster si nécessaire.
5. Initialisation : Allumer l'appareil et régler la température selon vos besoins.

5. Fonctionnement

- Utiliser les commandes pour régler la température de la vitrine.
- Placer les gâteaux et pâtisseries sur les étagères sans dépasser la limite de poids.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Utiliser un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour essuyer l'extérieur en acier inoxydable.
- Nettoyer les étagères et l'intérieur avec de l'eau tiède savonneuse.
- Vérifier régulièrement l'état des joints et des câbles.

7. Dépannage

- Problème : La vitrine ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifier la connexion électrique et s'assurer que la prise fonctionne.
- Problème : La température ne se stabilise pas.
 - Solution : Assurez-vous que la vitrine n'est pas surchargée et que les portes ferment correctement.

8. Élimination

Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroniques. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Contactez votre déchetterie locale pour des conseils.

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: Cake Counter 1050mm 2 Shelves (KUI101-M)

1. Informazioni Generali

La vetrina per dolci KUI101-M è progettata per presentare e conservare dolci e dessert in modo attraente. Con dimensioni di 1050 mm e due ripiani, offre una soluzione elegante per panetterie, caffè e ristoranti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non sovraccaricare i ripiani oltre la capacità massima indicata.
- Assicurarsi che l'unità sia installata su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o all'aperto.
- Mantenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore.
- Spegnerne l'unità prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.
- In caso di malfunzionamento, non tentare riparazioni fai-da-te; contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KUI101-M
- Dimensioni: 1050 mm (lunghezza)
- Ripiani: 2
- Materiale: Vetro temperato e acciaio inox
- Alimentazione: 220-240V
- Potenza: 300W
- Temperatura di esercizio: 2°C - 8°C

4. Installazione e Configurazione

1. Trovare una posizione adeguata per l'unità, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Rimuovere la confezione e controllare il contenuto per eventuali danni.
3. Posizionare il Cake Counter su una superficie piana e stabile.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
5. Accendere l'unità e attendere che raggiunga la temperatura operativa.

5. Operazione

- Una volta accesa, l'unità inizierà automaticamente a raffreddare.
- Utilizzare i ripiani per posizionare i dolci. Non superare il carico massimo consigliato.
- Assicurarsi che la porta rimanga chiusa per garantire l'efficienza energetica.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'unità dalla corrente prima di eseguire la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e detersivi non abrasivi per pulire l'esterno e l'interno.
- Non immergere nella acqua l'unità e non utilizzare sostanze chimiche aggressive.
- Pulire regolarmente i ripiani per mantenere un ambiente igienico.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare il collegamento elettrico.
- Non raggiunge la temperatura: Verificare che le porte siano chiuse e non sovraccaricare i ripiani.
- Rumori eccessivi: Contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali per i rifiuti elettronici. Non gettare il prodotto con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania