

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: KUI45A-M

Corner cake counter - 1050mm - 2 shelves



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

EN ENGLISH

Product Manual for Corner Cake Counter 1050mm 2 Shelves (KUI45A-M)

1. General Information

Welcome to the user manual for the Corner Cake Counter 1050mm with 2 Shelves (KUI45A-M). This high-quality display unit is designed to enhance the presentation of cakes and pastries while ensuring optimal storage conditions. Ideal for bakeries, cafes, and restaurants, the product provides a stylish and functional solution for showcasing your baked goods.

2. Safety Information

Before using the Corner Cake Counter, please observe the following safety guidelines:

- **Electrical Safety:** Ensure the electrical outlet meets the specified voltage and amperage requirements. Do not use an extension cord that is not rated for this appliance.
- **Stability:** Place the unit on a level surface to prevent tipping or instability.
- **Temperature:** The internal temperature should be regularly monitored to ensure conformity with food safety regulations.
- **Cleaning:** Always unplug the unit before cleaning. Use non-abrasive cleaners to avoid damage to surfaces.
- **Children:** Caution should be exercised if children are near the appliance during use as the surface may become hot.

3. Product Overview and Specifications

- Model: KUI45A-M
- Dimensions: 1050mm (Width)
- Number of Shelves: 2
- Material: Stainless Steel and Tempered Glass
- Power Supply: 220-240V
- Power Consumption: 300W
- Temperature Range: 2°C to 8°C
- Weight: 75 kg

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unpack the Corner Cake Counter from the box. Ensure that all parts are included.
2. **Location:** Place the unit in a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources. Ensure there is enough space around the unit for ventilation.
3. **Leveling:** Use the adjustable feet to level the unit on the floor.
4. **Electrical Connection:** Plug the appliance into a grounded electrical outlet. Ensure that the voltage is compatible with the appliance specifications.
5. **Pre-Operation Check:** Inspect for any damages caused during shipping. If damage is found, contact customer service.

5. Operation

1. **Turning On:** Switch the power button on the control panel to activate the unit.
2. **Setting Temperature:** Adjust the temperature setting according to your requirements using the temperature control dial.
3. **Loading Products:** Arrange cakes and pastries on the shelves, ensuring there is enough space for air circulation.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Clean the glass and stainless steel surfaces with a non-abrasive cleaner. Ensure the appliance is unplugged during cleaning.
- **Monthly Maintenance:** Check for dust accumulation on the vent and clean as necessary. Inspect door seals and hinges for wear and tear.
- **Deep Cleaning:** Every three months, remove the shelves and clean them separately.

7. Troubleshooting

- **Unit not cooling:** Check if the appliance is plugged in and the temperature settings are correct.
- **Excessive noise:** Ensure the unit is on a level surface and that there are no objects causing obstruction.
- **Condensation on glass:** This may occur due to high humidity; ensure proper ventilation.

8. Disposal

When the Corner Cake Counter has reached the end of its lifecycle, dispose of it responsibly. Ensure that the unit is disconnected from the power supply and follow local regulations for the disposal of electrical appliances.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing the Corner Cake Counter 1050mm (KUI45A-M). We hope you enjoy its functionality and design.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Eckkuchenvitrine 1050 mm mit 2 Regalen KUI45A-M

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Eckkuchenvitrine KUI45A-M. Diese Vitrine wurde entwickelt, um Ihre Produkte optimal zu präsentieren und ihre Frische zu erhalten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und den optimalen Betrieb Ihres neuen Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäße, geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Wasser und Feuchtigkeit: Vermeiden Sie Kontakt mit Wasser und nassen Händen. Spritzwasser ist zu vermeiden.
- Belastungsgrenzen: Überschreiten Sie nicht die maximale Traglast der Regale.
- Kühltemperatur: Halten Sie die Vitrine stets auf den empfohlenen Temperaturen, um die Frische der Lebensmittel zu gewährleisten.
- Reparaturen: Verwenden Sie keine selbst durchgeführten Reparaturen. Wenden Sie sich an geschultes Fachpersonal, um Defekte zu beheben.
- Temperaturanzeigen: Überwachen Sie regelmäßig die Temperaturanzeigen, um sicherzustellen, dass die Produkte sicher gelagert werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Eckkuchenvitrine KUI45A-M
- Abmessungen: 1050 mm (B) x 630 mm (T) x 1220 mm (H)
- Gewicht: 95 kg
- Spannung: 230 V
- Leistung: 300 W
- Klimaklasse: N
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
- Kühlmittel: R290
- Durchsichtiges Glas: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, trockenen Platz, der direkt mit einer Steckdose verbunden ist.
- Zugang: Sorgen Sie dafür, dass der Zugang zur Vitrine uneingeschränkt ist.
- Aufstellung: Stellen Sie die Vitrine auf eine gerade Fläche und verwenden Sie die verstellbaren Füße, um sie auszurichten.
- Anschluss: Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht geknickt oder beschädigt ist.
- Betriebstemperatur: Lassen Sie die Vitrine mindestens 2 Stunden stehen, bevor Sie Lebensmittel einlegen. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, bevor Sie Produkte einlegen.

5. Betrieb

- Verwendung: Stellen Sie sicher, dass die Vitrine richtig voreingestellt ist, um optimale Lagerbedingungen zu gewährleisten.
- Temperaturüberwachung: Überprüfen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige während des Betriebs.
- Öffnen: Öffnen Sie die Vitrine nicht unnötig, um Temperaturverluste zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie die Vitrine mit einem weichen, feuchten Tuch und milden Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und reinigen Sie diese bei Bedarf. Führen Sie jährlich eine professionelle Wartung durch.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Prüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Temperatur zu hoch: Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist und die Belüftung nicht blockiert ist.
- Geräusche: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische Geräte. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es zur Entsorgung vorbereiten.

9. Kontakt

Für Support-Anfragen und weiteren Informationen können Sie uns jederzeit kontaktieren:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Corner Cake Counter 1050mm - Model KUI45A-M

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Corner Cake Counter 1050mm - Model KUI45A-M. Dit product is ontworpen om aan de hoge eisen van de horeca te voldoen, met als doel een optimale presentatie en bewaring van uw gebak en desserts.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit product is ontworpen voor commercieel gebruik. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Elektrische Veiligheid: Controleer of het toestel correct is aangesloten op een geaard stopcontact en dat de voltage voldoet aan de opgegeven specificaties.
- Temperatuur: Het apparaat is ontworpen om te werken binnen een temperatuurrange van 0-5 graden Celsius.
- Voorkom Verwondingen: Behandel de glas- en metalen onderdelen met zorg. Gebruik beschermende handschoenen bij het installeren of reinigen van het apparaat om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik van het Apparaat: Dit product is bedoeld voor het bewaren en presenteren van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KUI45A-M
- Afmetingen: 1050 mm (B) x 600 mm (D) x 1200 mm (H)
- Kleur: Zwart met glazen front
- Snelheid: 50 Hz
- Vermogen: 220-240 V
- Koelsysteem: Dynamische koeling
- Capaciteit: Tot 45 kg aan gebak
- Aantal Planken: 2
- Materiaal: Roestvrij staal en glas

4. Installatie en opstelling

1. Plaatsing: Zet de cake counter op een vlakke, stevige ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
2. Aansluiten: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat geschikt is voor de vermogensvereisten.
3. Koppelen van de Koeling: Zorg ervoor dat de unit goed is afgesteld en dat er geen obstakels in de ventilatieopeningen zijn.
4. Controle: Controleer of alle delen stevig en correct zijn bevestigd alvorens het toestel in gebruik te nemen.

5. Bediening

- Inschakelen: Zet de Cake Counter aan met de hoofschakelaar.
- Temperatuur Instellen: Gebruik de digitale temperatuurstelling om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Product Plaatsen: Plaats de producten op de planken, met voldoende ruimte voor luchtcirculatie.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Glas Reinigen: Gebruik een geschikte glasreiniger voor het glasoppervlak.
- Regelmatig Onderhoud: Controleer de koelmiddelen en zorg ervoor dat de ventilatoren vrij zijn van stof en vuil.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat schakelt niet aan.
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat het aangesloten is.

- Probleem: Temperatuur te hoog/te laag.
 - Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg ervoor dat de deur goed sluit.
- Probleem: Geluidsniveau is hoger dan normaal.
 - Oplossing: Controleer of er iets tegen de ventilator aankomt of of er een blokkade is.

8. Afvoer

Volg lokale regelgeving voor de afvoer van dit apparaat. Het bevat materialen die gerecycled kunnen worden. Neem contact op met uw lokale gemeentelijke afvalbeheer om te zorgen voor een correcte afvoer.

9. Contact

Bij vragen of ondersteuning, neem gerust contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dit producthandboek is bedoeld om u te helpen bij de veilige en effectieve werking van uw Corner Cake Counter. Zorg ervoor dat u dit handboek goed bewaard voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Pasteles Esquinero 1050mm con 2 Estantes - KUI45A-M

1. Información General

Gracias por elegir el Mostrador de Pasteles Esquinero KUI45A-M. Este producto está diseñado para exhibir y conservar pasteles y otros productos de repostería de manera atractiva y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Siempre coloque el mostrador en una superficie plana y estable.
- Mantenga el área circundante del mostrador libre de obstrucciones.
- No exponga el mostrador a fuentes de calor directo o humedad excesiva.
- Use el mostrador solo para su propósito destinado, como exhibir alimentos.
- Evite colocar objetos pesados en los estantes que excedan la capacidad de carga.
- No intente desarmar ni reparar el mostrador sin asistencia profesional.
- Asegúrese de desconectar el producto de la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1050mm (ancho)
- Estantes: 2
- Material: Acero inoxidable y vidrio resistente
- Temperatura de funcionamiento: -2°C a 8°C
- Potencia: 230V
- Capacidad de carga por estante: 50 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desembale cuidadosamente el mostrador y retire todos los materiales de embalaje.
2. Coloque el mostrador en la posición deseada, asegurando que esté nivelado.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada con conexión a tierra.
4. Encienda el mostrador usando el interruptor de alimentación situado en la parte posterior.
5. Ajuste la temperatura según las necesidades del producto a exhibir.

5. Operación

- Para ajustar la temperatura, utilice el panel de control situado en la parte frontal.
- Asegúrese de que los productos se coloquen de manera que se permita una adecuada circulación de aire.
- Evite sobrecargar los estantes para garantizar un rendimiento óptimo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el mostrador de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Limpie las superficies exteriores y los estantes con un paño suave y detergente suave.
- No use abrasivos ni productos químicos fuertes que puedan dañar la superficie.
- Realice una limpieza profunda de los componentes internos al menos una vez al mes.

7. Solución de Problemas

- Problema: El mostrador no enciende.
Solución: Verifique si está correctamente enchufado y si el interruptor de alimentación está en la posición "ON".
- Problema: Temperatura inadecuada.
Solución: Ajuste la temperatura en el panel de control y revise la ventilación.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispose del mostrador de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y desecho, asegurando que los materiales sean reciclados siempre que sea posible.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Comptoir à gâteaux d'angle 1050mm, 2 étagères KUI45A-M

1. Informations Générales

Le comptoir à gâteaux d'angle KUI45A-M est conçu pour présenter vos pâtisseries avec style tout en maintenant leur fraîcheur. Sa construction robuste et son design élégant en font un choix parfait pour les boulangeries, cafés et autres établissements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à une utilisation commerciale uniquement. Ne pas modifier l'appareil.
- Électricité : Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications du produit. Ne pas utiliser d'adaptateurs non approuvés.
- Chaleur : Les surfaces peuvent devenir chaudes. Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Stockage : Ne placez pas d'objets lourds sur le comptoir qui pourraient le déséquilibrer.
- Nettoyage : Débranchez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants sans surveillance.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : KUI45A-M
- Dimensions : 1050mm x 900mm x 600mm
- Capacité : 2 étagères
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 75 kg
- Température de fonctionnement : 2°C à 10°C
- Alimentation : 230V/50Hz

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez un endroit stable et sûr avec une alimentation électrique adéquate.
2. Déballage : Retirez l'appareil de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Positionnement : Placez le comptoir sur une surface plane. Assurez-vous qu'il est de niveau.
4. Raccordement : Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant appropriée.
5. Vérification : Assurez-vous que le produit est correctement positionné et que toutes les connexions sont sécurisées avant mise en marche.

5. Fonctionnement

- Allumer l'appareil : Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation.
- Réglage de la température : Utilisez le panneau de contrôle pour régler la température souhaitée.
- Chargement des pâtisseries : Disposez vos gâteaux et pâtisseries sur les étagères, en veillant à respecter la capacité de charge.

6. Nettoyage et Entretien

- Désinfection : Utilisez un nettoyant doux et un chiffon non abrasif pour essuyer l'extérieur et l'intérieur.
- Fréquence : Nettoyez le comptoir au moins une fois par jour ou après chaque service.
- Maintenance : Vérifiez régulièrement les connexions électriques et les performances du produit.

7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez le raccordement électrique et l'interrupteur d'alimentation.
- Température incorrecte : Assurez-vous que le réglage n'a pas été modifié et vérifiez l'équipement de mesure de température.
- Fuites : Inspectez les joints et les tuyaux pour détecter d'éventuelles fuites.

8. Élimination

- Déchets électroniques : Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour un recyclage approprié.
- Composants : Séparez les matériaux composites avant de les éliminer lorsqu'il n'est plus en service.

9. Contact

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Corner Cake Counter 1050mm 2 Shelves (KUI45A-M)

1. Informazioni Generali

Il Corner Cake Counter KUI45A-M è progettato per la conservazione e la presentazione di dolci e dessert in ambienti commerciali come caffè, pasticcerie e ristoranti. Questo prodotto combina design elegante e funzionalità per offrire la massima visibilità ai tuoi prodotti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo in ambienti interni e su superfici piane.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica adeguata.
- Non coprire le ventole o le aperture di ventilazione.
- Tenere lontano da materiali infiammabili.
- Non utilizzare acqua o liquidi direttamente nel dispositivo.
- In caso di malfunzionamento, scollegare immediatamente il dispositivo dalla fonte di alimentazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1050mm (Larghezza) x 550mm (Profondità) x 1350mm (Altezza)
- Capacità del piano di lavoro: 120 kg
- Numero di ripiani: 2
- Tipo di illuminazione: LED
- Temperatura di funzionamento: +2°C / +8°C
- Tensione: 230V
- Potenza: 240W
- Classe energetica: C

4. Configurazione e Installazione

- Posizionare il Corner Cake Counter in un'area asciutta e ben ventilata, lontano da sorgenti di calore.
- Assicurarsi che il dispositivo sia livellato utilizzando i piedini regolabili.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa adeguatamente certificata.
- Accendere l'unità tramite l'interruttore principale e regolare la temperatura secondo necessità.

5. Funzionamento

- Regolare la temperatura impostando il termostato sul pannello di controllo.
- Attendere alcuni minuti affinché il dispositivo raggiunga la temperatura desiderata.
- Posizionare i prodotti dolciari sui ripiani e mantenere chiusa la porta per preservare la temperatura interna.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido con detergente neutro per pulire l'interno e l'esterno.
- Non utilizzare sostanze abrasive o aggressive.
- Controllare regolarmente le guarnizioni della porta e pulirle per garantire una buona tenuta.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, verificare il collegamento alla fonte di alimentazione.
- Se la temperatura non è corretta, controllare le impostazioni del termostato.
- Se si notano perdite d'acqua, controllare il drenaggio e l'installazione.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai normali rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclo dei materiali elettrici ed elettronici.
- Contattare un centro di raccolta autorizzato per lo smaltimento del dispositivo.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania