

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: KUI45I-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 - Model KUI45I-M

1. General Information

Thank you for purchasing the Corner Cake Counter 1050mm - Model KUI45I-M. This product is designed to showcase and preserve desserts and pastries while enhancing your establishment's aesthetic appeal.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the device is connected to a properly grounded outlet. Use the voltage specified in the technical data section to prevent electrical shock or damage.
- **Temperature Management:** This unit operates at low temperatures. Avoid touching the glass surfaces during operation to prevent burns or injuries.
- **Weight Capacity:** Do not overload the shelves with more than the specified maximum weight to avoid structural failure.
- **Child Safety:** Keep this appliance out of reach of children. Ensure that children do not play inside or on the unit.
- **Hazardous Materials:** Do not store any items that are not meant for refrigeration, such as flammable materials.
- **Regular Inspections:** Periodically check electrical cords and components for damage. If any damage is found, discontinue usage and contact the service center.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** KUI45I-M
- **Dimensions:** 1050mm (W) x 750mm (D) x 1200mm (H)
- **Shelves:** 2 adjustable shelves
- **Temperature Range:** 0°C to 5°C
- **Net Weight:** 90 kg
- **Power Supply:** 220-240V / 50Hz
- **Energy Consumption:** 0.65 kWh/day
- **Material:** Stainless Steel
- **Color:** Black / White

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the unit from the packaging. Check for any damage during transit.
2. **Location:** Choose a flat, stable surface in a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources. Ensure the back of the unit is at least 10cm away from walls for proper airflow.
3. **Leveling:** Adjust the feet of the unit to ensure it is level.
4. **Electrical Connection:** Plug the unit into a suitable electrical outlet without any extension cords. Ensure the circuit is capable of supporting the load.
5. **Initial Setup:** Turn on the unit by pressing the power button and allow it to reach the desired temperature before placing items inside.

5. Operation

- **Temperature Control:** Set the desired temperature via the digital control panel. Allow some time for the unit to stabilize once set.
- **Display:** Utilize the glass display area to showcase goods attractively. Make sure the shelves are clean and dry before placing items.
- **Monitoring:** Regularly check the temperature readings to ensure optimal storage conditions.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior with a soft, damp cloth. Clean the interior with warm soapy water and a soft sponge.
- **Avoid Harsh Chemicals:** Do not use abrasive cleaners, solvents, or scouring pads that may scratch or damage surfaces.
- **Regular Maintenance:** Inspect the unit's seals and gaskets regularly for wear. Clean the condenser coil every six months to maintain efficiency.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check if the unit is properly plugged in and the circuit is functional. Ensure that the temperature setting is correct.
- Frost Build-Up: Check the door seals for damage; ensure that the door is closing properly.
- Unusual Noises: Ensure the unit is on a level surface and not in contact with other appliances.

8. Disposal

When disposing of the unit, adhere to local regulations regarding the disposal of electrical appliances. Remove any refrigerants in accordance with local laws and regulations. Contact a licensed waste disposal service for proper disposal.

9. Contact

For further inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! Enjoy showcasing your delicious treats with the Corner Cake Counter KUI45I-M.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Ecken-Cake-Counter 1050mm, 2 Regale KUI45I-M

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Ecken-Cake-Counters 1050mm mit 2 Regalen KUI45I-M. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Backwaren ansprechend zu lagern und zu präsentieren. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Langlebigkeit des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendungszweck: Dieser Ecken-Cake-Counter ist für die Präsentation und Lagerung von Backwaren in gewerblichen Umgebungen gedacht.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt geerdet ist, um elektrischen Schlägen vorzubeugen. Verwenden Sie nur die empfohlenen elektrischen Anschlüsse.
- Temperaturregelung: Achten Sie auf die korrekte Temperatureinstellung, um eine Verderblichkeit der Lebensmittel zu vermeiden. Überwachen Sie regelmäßig die Innentemperatur.
- Belastung der Regale: Überschreiten Sie nicht die maximal empfohlene Belastung der Regale, um Schäden zu vermeiden.
- Handhabung: Überprüfen Sie regelmäßig auf lose Teile. Bei Beschädigungen das Gerät nicht verwenden und den Kundenservice kontaktieren.
- Reinigung: Verwenden Sie keine ätzenden oder aggressiven Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche des Gerätes beschädigen können.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: KUI45I-M
- Abmessungen: 1050 mm (B)
- Regale: 2
- Material: Edelstahl und Glas
- Stromversorgung: 230 V, 50 Hz
- Leistung: 200 W
- Temperaturbereich: 0°C bis 5°C

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund, der für die Installation geeignet ist und genug Platz für den Zugang bietet.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur, wenn unbedingt notwendig.
3. Temperatur einstellen: Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein.
4. Regale einsetzen: Platzieren Sie die beiden Regale in die vorgesehenen Halterungen. Stellen Sie sicher, dass sie sicher sitzen.
5. Inbetriebnahme: Schalten Sie das Gerät ein und prüfen Sie die ordnungsgemäße Funktion.

5. Betrieb

- Temperaturüberwachung: Überprüfen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige.
- Lagerung von Lebensmitteln: Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel für einen optimalen Luftzufluss und Temperatur auf den Regalen gleichmäßig verteilt sind.
- Regelmäßige Kontrolle: Kontrollieren Sie die Funktionstüchtigkeit des Geräts täglich.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder ätzenden Substanzen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß funktionieren.

7. Fehlersuche

- Gerät läuft nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Temperatur zu hoch/niedrig: Überprüfen Sie den Thermostat-Einstellungsbereich.
- Geräusche: Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche macht, überprüfen Sie die Regale auf lose Teile.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung von Elektrogeräten. Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten und recyceln Sie Materialien, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen in unseren Ecken-Cake-Counter und wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung!

NL NEDERLANDS

Product Manual: Corner Cake Counter 1050mm (Model KUI45I-M)

1. Algemene Informatie

De Corner Cake Counter KUI45I-M is ontworpen voor het presenteren en bewaren van taarten en gebak in commerciële omgevingen zoals bakkerijen, cafés en restaurants. Deze stijlvolle en functionele toonbank helpt u bij het verbeteren van uw verkoop en het aantrekkelijk presenteren van uw lekkernijen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Zorg ervoor dat de apparatuur altijd op een stabiele en niveau ondergrond staat. Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Elektrische veiligheid: Controleer of de spanning die op het apparaat wordt aangesloten overeenkomt met de aangegeven waarde. Gebruik een geaard stopcontact.
- Brandgevaar: Plaats het toestel niet in de nabijheid van brandbare materialen of vloeistoffen. Houd het toestel vrij van stof en vuil om brandgevaar te minimaliseren.
- Afkoeling: Het apparaat kan warm worden tijdens gebruik. Vermijd direct contact met warme oppervlakken.
- Kinderen: Houd dit product buiten het bereik van kinderen. Het is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht of instructie van een verantwoordelijke persoon.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KUI45I-M
- Afmetingen: 1050mm x 550mm x 1210mm
- Aantal legplanken: 2
- Materiaal: RVS, glas
- Koelsysteem: Ventilatie
- Temperatuurbereik: 0°C - 10°C
- Voeding: 230V/50Hz
- Vermogen: 500W
- Netto gewicht: 85 kg

4. Installatie en setup

- Plaatsing: Zet de cakecounter op een vlakke, stevige ondergrond. Zorg voor voldoende afstand tot muren en andere apparatuur voor luchtcirculatie.
- Aansluiting: Sluit de cakecounter aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning (230V) en zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
- Initieel opladen: Zet het apparaat aan en stel de temperatuur in op het gewenste niveau. Laat het apparaat ongeveer 1 uur draaien voordat u het begint te vullen met producten.

5. Bediening

- Aan/uit: Gebruik de aan/uit-schakelaar om het apparaat in te schakelen.
- Temperatuurstelling: Gebruik het bedieningspaneel om de temperatuur in te stellen. Een aanbeveling van 4°C is ideaal voor het bewaren van gebak.
- Verlichting: Schakel de interne verlichting in om uw producten aantrekkelijker te presenteren.

6. Reiniging en onderhoud

- Regelmatig schoonmaken: Reinig zowel de binnen- als buitenkant van de cakecounter met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Vermijd schurende producten.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de afdichtingen en zorg ervoor dat er geen vuil of voedselresten zijn opgedroogd. Dit helpt bij een goede werking van het apparaat.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cakecounter koelt niet voldoende.
 - Oplossing: Controleer of de temperatuur correct is ingesteld. Zorg ook voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Probleem: Er is een vreemd geluid tijdens het gebruik.
 - Oplossing: Controleer of er losse onderdelen zijn. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparatuur. Dit product dient aan het einde van zijn levensduur bij een erkend recyclingpunt te worden afgegeven in plaats van bij het reguliere afval.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Pasteles Esquinero 1050mm (2 estantes) KUI45I-M

1. Información General

El Mostrador de Pasteles Esquinero KUI45I-M de GGM Gastro es una solución elegante y funcional para almacenar y exhibir pasteles y otros productos de repostería. Este equipo está diseñado para proporcionar un ambiente óptimo de presentación y conservación de productos, ideal para panaderías, cafeterías y restaurantes.

2. Información de Seguridad

- Instrucciones de Uso: Este producto debe ser utilizado únicamente para la exhibición y almacenamiento de productos alimenticios.
- Electricidad: Asegúrese de que el equipo esté conectado a tierra y use la tensión adecuada para evitar cortocircuitos. Evite el uso de extensiones de cable.
- Superficie: Coloque el mostrador en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor directo.
- Manejo: Siempre use guantes al manipular el mostrador o los productos en su interior.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular según las instrucciones para asegurar un funcionamiento seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Modelo: KUI45I-M

Dimensiones: 1050 mm (ancho)

Estantes: 2 estantes

Capacidad: Capacidad para varios productos al mismo tiempo

Materiales: Acero inoxidable de alta calidad

Color: Acabado elegante y atractivo

Temperatura de operación: 0°C a 5°C

4. Configuración e Instalación

1. Retire el mostrador de su empaque con cuidado.
2. Coloque el mostrador en la ubicación deseada, asegurándose de que sea cerca de una fuente de alimentación.
3. Conecte el cable de alimentación en un enchufe apropiado.
4. Verifique que el mostrador esté nivelado utilizando un nivel. Ajuste las patas si es necesario.
5. Encienda el dispositivo utilizando el interruptor principal.
6. Deje el mostrador operar durante al menos 30 minutos antes de introducir productos para asegurar que la temperatura adecuada se haya alcanzado.

5. Operación

- Ajuste la temperatura interna según sea necesario mediante los controles frontales.
- Organice los productos en los estantes de manera que se permita una buena circulación de aire.
- Monitoree regularmente la temperatura para asegurar que se mantenga dentro del rango óptimo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el mostrador antes de limpiarlo.
- Use un paño suave y detergente suave para limpiar el interior y exterior. No utilice productos químicos agresivos.
- Limpiar las bandejas y estantes semanalmente para evitar acumulación de residuos.
- Realice una revisión mensual para comprobar que todos los componentes funcionen correctamente.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el estado del enchufe.
- Temperatura demasiado alta o baja: Asegúrese de que los estantes no estén sobrecargados y revise la configuración de temperatura.
- Ruido inusual: Compruebe si hay objetos sueltos o bloqueos en los ventiladores.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del mostrador, incídase a su eliminación adecuada siguiendo las normativas locales sobre residuos electrónicos. No arroje el dispositivo a la basura común.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuale du Produit : Comptoir à Gâteaux d'Angle de 1050mm avec 2 Étagères KUI451-M

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Comptoir à Gâteaux d'Angle de 1050mm KUI451-M. Ce produit est conçu pour une utilisation commerciale, offrant une vitrine attrayante pour vos pâtisseries et desserts. Veuillez lire ce manuel attentivement pour garantir un fonctionnement sécurisé et efficace de l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte : Ne pas dépasser la capacité de charge maximale des étagères.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise conforme, correctement mise à la terre, et que les tensions sont compatibles.
- Environnement : Évitez de placer le comptoir près de sources de chaleur ou dans des zones humides.
- Nettoyage : Coupez l'alimentation avant de nettoyer l'appareil.
- En cas de Panne : Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel.
- Enfants : Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Surveillance : Surveillez l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1050mm (L) x 600mm (P) x 1450mm (H)
- Poids : 120 kg
- Capacité de Stockage : 150 litres
- Température de Fonctionnement : -10°C à 5°C
- Alimentation : 220V / 50Hz
- Énergie : 1.2 kW

4. Configuration et Installation

- Emplacement : Placez le comptoir sur une surface plane et stable.
- Branchement Électrique : Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché dans une prise électrique appropriée.
- Vérification de Niveau : Utilisez un niveau à bulle pour s'assurer que le comptoir est de niveau. Ajustez les pieds si nécessaire.
- Raccordement à l'Eau (si applicable) : Connectez le comptoir à une source d'eau potable, en respectant toutes les normes de plomberie locales.
- Mise sous Tension : Une fois l'installation terminée, mettez l'appareil sous tension et vérifiez le bon fonctionnement.

5. Fonctionnement

Pour opérer le comptoir :

- Régler la température désirée en utilisant le thermostat intégré.
- Empiler et organiser les gâteaux et pâtisseries sur les étagères.
- Vérifiez régulièrement que la porte se ferme correctement pour garantir la conservation des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Essuyez les surfaces avec un chiffon doux et humide.
- Produits : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs.
- Démontage des Étagères : Retirez les étagères pour un nettoyage plus approfondi.
- Entretien Périodique : Vérifiez les joints d'étanchéité et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise électrique et le câble d'alimentation.
- Température Incorrecte : Vérifiez le thermostat et ajustez-le si nécessaire.
- Fuites : Inspectez les raccordements pour déceler toute fuite possible.
- Pour des problèmes non résolus, contactez notre service client.

8. Élimination

Lorsque le produit arrive en fin de vie, suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers. Ne pas jeter les appareils dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour une référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Corner Cake Counter 1050mm con 2 Ripiani

1. Informazioni Generali

Il Corner Cake Counter 1050mm con 2 ripiani è progettato per la conservazione e la presentazione di prodotti da forno e dolci. Con il suo design accattivante e funzionalità pratica, è ideale per panetterie, caffè e ristoranti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso previsto:** Questo prodotto è destinato esclusivamente per uso commerciale. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti.
- **Elettricità:** Assicurati che l'apparecchio sia collegato a una fonte di alimentazione adeguata e utilizzando il cavo di alimentazione in dotazione.
- **Stabilità:** Verifica che il prodotto sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- **Temperatura:** Non toccare le superfici calde durante il funzionamento. Utilizza guanti protettivi se necessario.
- **Manutenzione:** Esegui regolarmente controlli di sicurezza e manutenzione presso un tecnico qualificato.
- **Infanzia:** Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** Kui45i M
- **Dimensioni:** 1050mm Larghezza
- **Ripiani:** 2 Ripiani
- **Materiale:** Vetro temperato e acciaio inox
- **Temperatura:** Controllo della temperatura fino a [specificare] gradi Celsius
- **Vano di carico:** [Specificare volume] litri
- **Alimentazione:** [Specificare la tensione] V

4. Installazione e Setup

- Rimuovi il prodotto dalla confezione con attenzione.
- Posiziona il Counter Cake in un luogo stabile e ben ventilato.
- Assicurati che la superficie sia asciutta e pulita.
- Collega il cavo di alimentazione a una presa conforme.
- Accendi il dispositivo utilizzando l'interruttore situato sul pannello frontale.

5. Funzionamento

- Imposta la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Carica i prodotti dolciari e da forno sugli scaffali.
- Monitora regolarmente il display per assicurarti che la temperatura rimanga stabile.

6. Pulizia e Manutenzione

- Prima di pulire, scollega l'apparecchio dall'alimentazione.
- Utilizza un panno morbido e detergenti non abrasivi per le superfici esterne.
- Rimuovi e pulisci i ripiani con acqua e sapone neutro.
- Controlla periodicamente le guarnizioni e puliscile se necessario per garantire un corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** L'unità non si accende.
Soluzione: Controlla la presa di corrente e il cavo di alimentazione.
- **Problema:** La temperatura non si stabilizza.
Soluzione: Verifica impostazioni e chiusura delle porte.
- **Problema:** Rumori insoliti.
Soluzione: Controlla che nulla ostacoli il compressore o ventola.

8. Smaltimento

Le istruzioni di smaltimento devono essere seguite secondo le normative locali. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Rivolgiti a un punto di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania