

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: KUI90AE-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 KUI90AE-M

General Information

Thank you for choosing the Corner Cake Counter 1050mm 2 Shelves KUI90AE-M. Designed for optimal display and storage of cakes, pastries, and other desserts, this product combines functional design with aesthetic appeal, making it an ideal addition to bakeries, cafés, and restaurants.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a correctly installed power supply with an appropriate voltage as specified in the technical data. Always unplug the unit before performing any maintenance.
- **Temperature and Heat:** This appliance operates at cold/hot temperatures. Avoid contact with heated surfaces to prevent burns.
- **Weight Capacity:** Do not exceed the maximum load capacity of the shelves. Distribute weights evenly to maintain stability.
- **Ventilation:** Ensure proper airflow around the unit to prevent overheating. Do not block air vents during operation.
- **Cleaning and Chemicals:** Use only mild detergents and non-abrasive cleaning materials to avoid damaging surfaces. Avoid using corrosive or volatile substances.
- **Child Safety:** This product should not be used by children unsupervised. Keep away from children and avoid placing hazardous items on or near the unit.

Product Overview and Specifications

- **Model:** KUI90AE-M
- **Dimensions:** 1050mm (W) x 600mm (D) x 1260mm (H)
- **Power Supply:** 230V/50Hz
- **Cooling Type:** Static
- **Temperature Range:** 2°C to 8°C
- **Shelf Capacity:** Maximum 50 kg per shelf
- **Net Weight:** 120 kg
- **Material:** Stainless steel and glass

Setup and Installation

1. **Location:** Place the unit on a flat, stable surface in a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
2. **Electrical Connection:** Plug the machine into a grounded electrical outlet that meets the power specifications. Ensure the outlet is not overloaded.
3. **Shelves:** Install the two glass shelves:
 - Align the shelf supports with pre-drilled holes inside the unit.
 - Slide the shelves into place, ensuring they are securely positioned.
4. **Leveling:** Adjust the legs of the unit if necessary to ensure it is level. Use a spirit level for accuracy.
5. **Cooling Test:** Switch on the unit and allow it to cool for at least 30 minutes before placing any products inside.

Operation

1. **Powering On:** Turn on the unit using the main power switch located at the back.
2. **Temperature Setting:** Adjust the thermostat to set the desired temperature within the range of 2°C to 8°C.
3. **Loading Products:** Insert cakes and pastries carefully, ensuring even distribution on both shelves.
4. **Monitoring:** Regularly check the temperature display to ensure optimal cooling performance.

Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down external surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Interior Cleaning:** Use a soft cloth to clean the interior surfaces weekly or as necessary. Make sure the appliance is switched off.
- **Defrosting:** If frost accumulates, unplug the unit and allow it to defrost completely before cleaning.
- **Maintenance Check:** Regularly inspect electrical cords and connections for wear or damage. Contact a technician for any repairs.

Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:**
 - Check if the unit is plugged in and powered on.
 - Ensure that the temperature settings are correctly configured.
 - Verify that vents are not blocked.
- **Noise During Operation:**
 - Ensure the unit is positioned on a level surface.
 - Check for any loose parts or foreign objects causing vibrations.
- **Temperature Fluctuations:**
 - Ensure the door remains closed. Inspect for sealing integrity.

Disposal

- This appliance must be disposed of properly in accordance with local regulations. Do not dispose of it with standard household waste. Contact your local waste disposal service for correct disposal methods.

Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone Number: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Eck-Torten-Anzeige 1050mm mit 2 Regalen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Eck-Torten-Anzeige! Dieses Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe, die ihre Torten und Kuchen auf ansprechende Weise präsentieren möchten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die optimale Leistung und Langlebigkeit des Produkts sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss für die Eck-Torten-Anzeige den Anforderungen entspricht.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß den in dieser Anleitung beschriebenen Anweisungen.
- Vermeiden Sie es, das Gerät in der Nähe von Wasser oder ständig feuchten Orten zu platzieren.
- Stromzufuhr unterbrechen, bevor Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überwachen Sie die Temperatur im Inneren des Geräts, um Überhitzung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KUI90AE-M
- Abmessungen: 1050 mm x 600 mm x 660 mm
- Regale: 2
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
- Energieverbrauch: 240 W
- Nettogewicht: 65 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Positionieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Abstand zu Wänden und anderen Geräten mindestens 10 cm beträgt, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- Schließen Sie das Gerät über den bereitgestellten Stecker an eine geeignete Stromquelle an.
- Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die Temperaturkontrolle.
- Lassen Sie das Gerät mindestens eine Stunde lang bei Raumtemperatur vor dem Laden mit Produkten laufen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Thermostat ein.
- Platzieren Sie die Torten und Kuchen gleichmäßig auf den Regalen, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Überwachen Sie regelmäßig die Innentemperatur, um sicherzustellen, dass sie im empfohlenen Bereich bleibt.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen. Vermeiden Sie raue Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Reinigen Sie die Innenflächen regelmäßig, um Hygiene zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und reinigen Sie diese, wenn nötig, um eine optimale Effizienz zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Gerät nicht startet, überprüfen Sie den Stecker und die Stromversorgung.
- Bei unzureichender Kühlung stellen Sie sicher, dass das Gerät genug Platz hat und die Lüftung nicht blockiert ist.
- Sollte die Temperaturanzeige fehlerhaft sein, ziehen Sie das Gerät ab und kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten verantwortungsvoll entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Corner Cake Counter 1050mm with 2 Shelves (KUI90AE-M)

1. Algemene Informatie

De Corner Cake Counter KUI90AE-M is ontworpen om uw gebak en desserts aantrekkelijk te presenteren. Met zijn moderne uitstraling en efficiënte indeling is dit apparaat ideaal voor bakkers en horeca.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stekker of kabel.
- Voorkom dat water in de elektrische delen komt.
- Houd het apparaat uit de buurt van vuur en andere warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat komen.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voor onderhoud en reiniging.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1050mm (B) x 700mm (D) x 1360mm (H)
- Materiaal: RVS en gehard glas
- Temperatuurregelbereik: +2°C tot +10°C
- Capaciteit: 90L
- Energietype: Elektrisch
- Vermogen: 500W
- Koelsysteem: Ventilator gekoeld
- Gewicht: 85 kg

4. Installatie en installatie

1. Plaats de cake counter op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
3. Sluit het apparaat aan op een geschikte stroombron met de juiste spanning. Zorg ervoor dat de Elektrische installatie voldoet aan de geldende normen.
4. Zet het apparaat aan door de hoofdschakelaar in te schakelen.
5. Stel de gewenste temperatuur in met de instelknop.

5. Bedieningsinstructies

- De temperatuur kan worden aangepast via het digitale display.
- Voor het best bewaren van gebak dient u de temperatuur tussen +2°C en +10°C te houden.
- Zorg ervoor dat de deur goed sluit om temperatuurverlies te voorkomen.
- Indien voorzien, gebruik de interne verlichting voor betere zichtbaarheid van uw producten.

6. Reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Gebruik een zachte, vochtige doek met milde zeep om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Voor de binnenkant, gebruik een milde reiniger en een doek. Zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddelen in de koelmechanismen komen.
- Controleer regelmatig de afdichtingen van de deur op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat koelt niet: controleer of het correct is aangesloten en of de temperatuurinstellingen juist zijn.
- Er is vochtvorming aan de binnenkant: zorg ervoor dat de deur goed sluit.
- Er is een onaangename geur: reinig het apparaat grondig en controleer op bederfelijke goederen.

8. Afvoer

- Het apparaat moet volgens de lokale regelgeving voor afvalverwerking worden afgevoerd.
- Demonteer het apparaat indien nodig en recycleer waar mogelijk.
- Verwijder de stekker voordat u het apparaat afvoert.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Pasteles Esquinas 1050mm con 2 Estantes KUI90AE-M

1. Información General

El Mostrador de Pasteles Esquinas 1050mm con 2 Estantes KUI90AE-M es una solución estética y funcional para exhibir tus productos de repostería. Diseñado para proporcionar una excelente visibilidad y accesibilidad, este mostrador está construido con materiales de alta calidad y es ideal para panaderías, cafeterías y restaurantes.

2. Información de Seguridad

- Uso Pretendido: Este producto está destinado únicamente para uso comercial para la exhibición de productos alimenticios.
- Precauciones Generales:
 - Mantener el mostrador en un área seca y bien ventilada.
 - No exponer a temperaturas extremas o humedad.
- Componentes Eléctricos:
 - Verifique que la tensión eléctrica coincida con la especificada antes de conectar.
 - Los cables eléctricos deben estar en buenas condiciones y no dañados.
- Manipulación:
 - Utilice guantes de protección al manipular el mostrador.
 - No sobrecargar los estantes más allá de la capacidad recomendada.
- Mantenimiento:
 - Desconecte el aparato antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.

3. Vista General y Especificaciones del Producto

Especificaciones Técnicas:

- Dimensiones: 1050 mm (ancho)
- Estantes: 2
- Material: Vidrio templado y acero inoxidable
- Tipo de refrigeración: Ventilada
- Temperatura de operación: 2°C a 10°C
- Capacidad de almacenamiento: 160 litros

4. Instalación y Configuración

Herramientas necesarias:

- Destornillador
- Llave inglesa

Instrucciones de Instalación:

1. Retire el mostrador de la caja y colóquelo en una posición en la que pueda ser conectado a la electricidad.
2. Asegúrese de que la superficie sea nivelada y estable.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Ajuste los estantes según sus necesidades específicas en el mostrador.
5. Verifique que todas las conexiones estén firmes antes de encender el dispositivo.

5. Funcionamiento

- Encienda el mostrador utilizando el interruptor de encendido ubicado en la parte posterior.
- Ajuste la temperatura seleccionada usando el panel de control.
- Coloque los productos en los estantes asegurándose de no generar obstrucciones en el flujo de aire.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desenchufe el mostrador antes de limpiarlo.
- Limpie el interior y exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Realice una limpieza profunda cada dos semanas.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende:
 - Verifique la conexión eléctrica.
 - Asegúrese de que el interruptor esté en posición de encendido.
- Temperatura inadecuada:
 - Revise si las puertas están bien cerradas.
 - Compruebe el ajuste de temperatura en el panel de control.
- Condensación excesiva:
 - Asegúrese de que las salidas de aire no estén obstruidas.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo a las normativas locales de reciclaje y eliminación de residuos. Separar los componentes metálicos y electrónicos antes de la eliminación.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COMPTOIR À GÂTEAUX D'ANGLE 1050MM - 2 ÉTAGÈRES KUI90AE-M

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le comptoir à gâteaux d'angle KUI90AE-M de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour exposer et conserver vos gâteaux et pâtisseries tout en préservant leur fraîcheur et leur qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Ne pas utiliser à proximité de l'eau ou d'autres liquides.
- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable.
- L'appareil doit être branché sur une prise conforme aux normes de sécurité.
- Évitez de couvrir les bouches d'aération pour garantir un bon refroidissement.
- Ne pas obstructionner les portes ou les compartiments.
- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de maintenance ou de nettoyage.
- En cas d'utilisation inappropriée, l'appareil peut provoquer des blessures ou des dommages matériels.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : KUI90AE-M
- Dimensions : 1050mm x 690mm x 1350mm
- Capacité nette : 230L
- Température : 0°C à +10°C
- Source d'alimentation : 220-240V / 50Hz
- Poids : 95kg
- Matériaux : Acier inoxydable et verre trempé

4. Installation et Mise en Place

- Déballer soigneusement le comptoir et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes ou endommagées.
- Placez le comptoir à gâteaux sur un sol plat et stable.
- Assurez-vous de laisser un espace suffisant autour du comptoir pour la circulation d'air.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise adéquate.
- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé à l'arrière du comptoir.
- Réglez la température selon vos besoins en utilisant le thermostat.

5. Fonctionnement

- Une fois l'appareil allumé, attendez quelques minutes pour qu'il atteigne la température souhaitée.
- Disposez vos gâteaux et pâtisseries sur les étagères en veillant à ne pas obstruer la circulation d'air.
- Surveillez régulièrement la température pour garantir la conservation optimale des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide avec un détergent doux pour nettoyer l'extérieur et les étagères.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui risqueraient d'endommager la surface.
- Séchez soigneusement avant de remettre en service.
- Vérifiez régulièrement le fonctionnement du compresseur et des systèmes de refroidissement.

7. Dépannage

- L'appareil ne refroidit pas : Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement branché et que le thermostat est réglé.
- Bruits inhabituels : Assurez-vous que l'appareil est sur un sol plat et qu'aucune pièce n'est obstruée.
- Fuite d'eau : Vérifiez si le réservoir est plein et si les tuyaux sont correctement connectés.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- À la fin de sa durée de vie, apportez-le dans un centre de recyclage approprié ou contactez votre service local de gestion des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter :

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

Nous vous remercions d'avoir choisi GGM Gastro et espérons que vous apprécierez votre nouveau comptoir à gâteaux.

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO - Corner Cake Counter 1050mm 2 Shelves KUI90AE-M

1. Informazioni Generali

Grazie per l'acquisto del Corner Cake Counter KUI90AE-M. Questo prodotto è progettato per esporre dolci e dessert in modo elegante e funzionale, ideale per pasticcerie, caffè e ristoranti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Il prodotto deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto, ossia l'esposizione e la conservazione di prodotti alimentari.
- Non sovraccaricare le mensole oltre il limite consigliato per evitare danni o incidenti.
- I cavi di alimentazione devono essere controllati regolarmente per eventuali segni di usura o danni.
- Non usare solventi o detersivi abrasivi durante la pulizia.
- Se il prodotto presenta anomalie, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione e contattare l'assistenza clienti.
- Seguire tutte le istruzioni per l'installazione e il funzionamento per garantire un uso sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KUI90AE-M
- Dimensioni: 1050mm
- Numero di ripiani: 2
- Materiale della struttura: Acciaio inossidabile
- Tipo di raffreddamento: Ventilato
- Fonte di alimentazione: 230V
- Capacità totale: 200 litri

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il prodotto su una superficie piatta e stabile, lontano da fonti di calore.
- Assicurarsi che ci sia un adeguato spazio di ventilazione attorno all'unità.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme ai requisiti di tensione (230V).
- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale sul retro.
- Regolare la temperatura secondo le specifiche necessarie per la conservazione dei prodotti.

5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Posizionare i prodotti alimentari sui ripiani in modo che non si sovrappongano.
- Controllare regolarmente la temperatura interna per garantire il mantenimento delle condizioni ideali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'unità prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e un detersivo delicato per pulire la superficie interna ed esterna.
- Rimuovere eventuali briciole o residui dai ripiani.
- Controllare le guarnizioni delle porte e pulirle per garantire un corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, verificare la connessione elettrica.
- Se la temperatura non è corretta, controllare le impostazioni del termostato.
- In caso di rumori insoliti, controllare la presenza di oggetti bloccati nelle ventole.
- Se il prodotto perde acqua, controllare i tubi di drenaggio.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità alle normative locali riguardanti i rifiuti elettrici ed elettronici (Raee). Consultare il proprio comune se si necessitano indicazioni specifiche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania