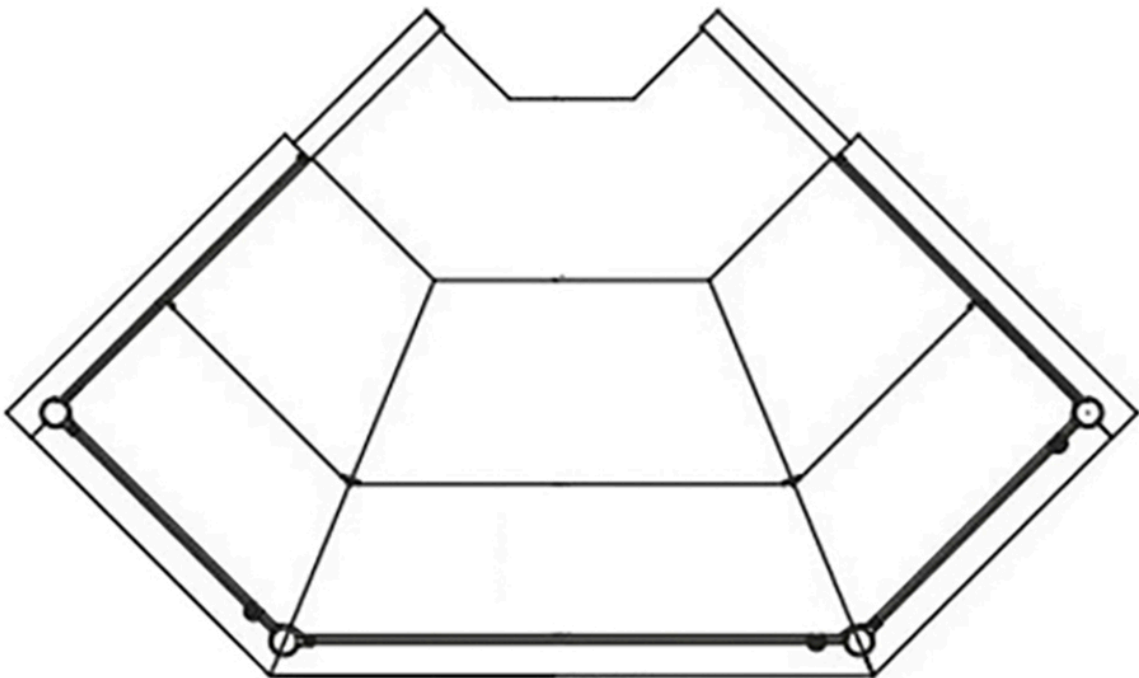


ggmgastro

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: KUI90I-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 - Kui90i-M

1. General Information

Thank you for choosing the Corner Cake Counter 1050mm - Kui90i-M. This product is designed for displaying cakes and pastries while ensuring optimal preservation of freshness and taste. Ideal for bakeries, cafes, and restaurants, this counter balances functionality with appealing aesthetics.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a power supply with the correct voltage as indicated on the specifications label. Use a grounded outlet to prevent electric shocks.
- **Placement:** Position the cake counter on a stable, level surface to prevent tipping or falling.
- **Ventilation:** Maintain adequate airflow around the unit to avoid overheating. Do not block the ventilation grilles.
- **Temperature Settings:** Regularly monitor temperature settings to ensure food safety. The ideal temperature should be maintained as per food storage regulations.
- **Usage:** Do not overload the shelves beyond their specified capacity.
- **Cleaning:** Disconnect the power supply before cleaning or servicing the unit to avoid electrical hazards.
- **Children:** Keep the appliance out of the reach of children and persons with reduced physical or mental capabilities unless they are supervised.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- **Model:** Corner Cake Counter - Kui90i-M
- **Dimensions:** 1050mm (W) x 700mm (D) x 1300mm (H)
- **Weight:** 110 kg
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Cooling Type:** Static
- **Temperature Range:** 2°C to 6°C
- **Shelves:** 2 adjustable glass shelves
- **Material:** Stainless steel with glass display
- **Energy Efficiency Class:** B

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the cake counter from its packaging and check for any visible damage. Retain the packaging until you confirm that the product is functioning correctly.
2. **Placement:** Select a stable, dry location away from direct sunlight. Ensure sufficient clearance for ventilation.
3. **Power Connection:** Plug the cake counter into an appropriate electrical outlet. Ensure that the socket is correctly grounded.
4. **Leveling:** Use a spirit level to ensure the unit is perfectly level. Adjust the legs if necessary.
5. **Temperature Setting:** Set the desired temperature using the control panel before placing any food items inside.

5. Operation

- **Controls:** Familiarize yourself with the control panel, which includes temperature settings and an on/off switch.
- **Loading Food:** Distribute food evenly across the shelves. Make sure not to obstruct airflow.
- **Monitoring:** Regularly check temperature display to ensure the cabinet is maintaining optimal temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Use a soft damp cloth with a mild detergent to clean the surfaces. Avoid using abrasive materials that could scratch.
- **Deep Cleaning:** Disconnect the power before deep cleaning. Remove and clean the shelves separately. Rinse and dry thoroughly before reloading.
- **Maintenance Check:** Inspect the unit regularly for any signs of wear or malfunction. Check seals, electrical connections, and cooling efficiency.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Ensure the unit is plugged in and power is supplied. Check for blocked vents or overloaded shelves.
- **Temperature Inconsistent:** Monitor temperature settings and ensure the unit is not placed near heat sources or in direct sunlight.
- **Strange Noises:** Inspect for any foreign objects in the fan or motor area. Contact customer service if the problem persists.

8. Disposal

When disposing of the Corner Cake Counter, follow local regulations regarding electrical appliances. Disconnect the power supply, and recycle materials where possible. Do not dispose of the product with household waste.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for your purchase. We wish you success in your business with the Corner Cake Counter 1050mm - Kui90i-M.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Eckkuchenverkaufsstand 1050 mm mit 2 Regalen (KUI90I-M)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Eckkuchenverkaufsstand! Dieses Produkt ist für die Präsentation und den Verkauf von Kuchen, Gebäck und anderen Süßwaren konzipiert. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit, Funktionalität und Langlebigkeit Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Betriebsbereich: Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und schützen Sie es vor Feuchtigkeit.
- Temperaturwarnung: Die Oberflächen des Verkaufstands können heiß werden. Berühren Sie diese Bereiche nicht während des Betriebs.
- Lagerung von Lebensmitteln: Lagern Sie Lebensmittel nur innerhalb der empfohlenen Temperaturen und vermeiden Sie Kreuzkontamination.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: KUI90I-M
- Abmessungen: 1050 mm (H) x 900 mm (B) x 650 mm (T)
- Material: Edelstahl und gehärtetes Glas
- Anzahl der Regale: 2
- Temperaturbereich: +2 °C bis +8 °C
- Stromversorgung: 230 V, 50 Hz
- Leistungsaufnahme: 200 W

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in Innenräumen, der ausreichend Platz für Luftzirkulation bietet.
2. Aufstellen: Heben Sie das Gerät vorsichtig an und stellen Sie es am gewählten Standort auf.
3. Anschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete, geerdete Steckdose an.
4. Temperatur einstellen: Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Steuerfeld ein.
5. Kühlgut einlegen: Warten Sie, bis das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, bevor Sie Lebensmittel einlegen.

5. Bedienung

- Anzeige und Steuerung: Verwenden Sie das Bedienfeld, um die Temperatur zu überwachen und anzupassen.
- Betriebsmodus: Der Verkaufstand schaltet sich automatisch ein, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Verkaufstand regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels und der Steckdose.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel gut eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Unzureichende Kühlung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überlastet ist und ausreichend Platz zur Luftzirkulation vorhanden ist.
- Übermäßiger Geräuschpegel: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Unterlage steht und nicht vibriert.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Gesetzen und Entsorgungsvorschriften, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder technischen Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Ekkuchenverkaufsstand entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Corner Cake Counter 1050mm - 2 Shelves (KUI90I-M)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Corner Cake Counter 1050mm met 2 planken (KUI90I-M). Dit product is ontworpen voor de presentatie en opslag van diverse taarten en gebakjes. Zorg ervoor dat u dit handboek zorgvuldig doorleest voordat u het product in gebruik neemt.

2. Veiligheidsinformatie

Voordat u de Corner Cake Counter gebruikt, dient u zich bewust te zijn van de volgende veiligheidsrichtlijnen:

- Elektrische Veiligheid: Controleer of de spanning en frequentie overeenkomen met de specificaties van het apparaat. Sluit het product aan op een goed geaarde stopcontact.
- Voorkom Overbelasting: Plug niet meer dan het aanbevolen aantal apparaten gelijktijdig in de stroombron.
- Brandveiligheid: Plaats het apparaat weg van brandbare materialen en zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Gebruik op een Vlakke Ondergrond: Zorg ervoor dat de cakecounter op een stabiele, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Kindveiligheid: Houd risicovolle delen buiten het bereik van kinderen en zorg ervoor dat ze niet met elektrische onderdelen spelen.

3. Productoverzicht en Specificaties

Specificaties

- Afmetingen: 1050mm
- Aantal planken: 2
- Materiaal: Roestvrij staal met glazen front
- Temperatuurbereik: 2°C tot 8°C
- Energieverbruik: 175W

4. Installatie en Opstelling

1. Locatie: Kies een geschikte locatie met een goed bereikbare stopcontact en voldoende ruimte rondom de cakecounter voor ventilatie.
2. Plaatsing: Plaats de cakecounter op een vlakke en stevige ondergrond.
3. Aansluiting: Steek de stekker in het stopcontact. Zorg ervoor dat de aansluitingen goed zijn en dat er geen losse draden zichtbaar zijn.
4. Instellen van de Temperatuur: Zet het apparaat aan en stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.

5. Gebruik

- Inschakelen: Druk op de aan/uit-schakelaar om de cakecounter in te schakelen.
- Temperatuur Instelling: Gebruik de thermostaat om de gewenste temperatuur in te stellen voor het bewaren van de producten.
- Laden: Plaats taarten en andere producten netjes op de planken, zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor luchtcirculatie.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Veeg de buitenkant van de cakecounter regelmatig af met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Binnenruimte: Reinig het interieur met warm water en zeep, vermijd schurende middelen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de werking van de koelsystemen en reinig de luchtfilters indien van toepassing.

7. Probleemoplossing

Probleem: De cakecounter koelt niet goed.

- Oplossing: Controleer of de thermostaat correct is ingesteld. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de klantenservice.

Probleem: Het apparaat maakt ongebruikelijke geluiden.

- Oplossing: Controleer of het apparaat goed staat en niet wiebelt. Voor verdere problemen, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

Volg lokale voorschriften voor het veilig afvoeren van elektrische apparaten en materialen. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor meer informatie over recycling.

9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Mostrador de Pasteles en Esquina 1050mm con 2 Estantes Kui90i-M

1. Información General

El mostrador de pasteles en esquina Kui90i-M está diseñado para exhibir y almacenar productos de repostería con una visibilidad óptima. Su diseño elegante se adapta a cualquier entorno comercial. Este producto es ideal para panaderías, cafeterías y tiendas de postres.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para uso comercial. No utilizar para fines no previstos.
- Instalación: Asegúrese de que el mostrador esté instalado por un profesional calificado.
- Conexiones Eléctricas: La conexión eléctrica debe ser realizada por un electricista certificado. Utilice una toma de corriente adecuada y asegúrese de que el cable y el enchufe estén en buen estado.
- Peligro de Caída: Mantenga el mostrador en una superficie nivelada para evitar caídas.
- Limpieza: Desconecte el aparato antes de limpiarlo. Utilice únicamente productos de limpieza seguros y apropiados.
- Temperatura: No exponga el mostrador a fuentes de calor directas, mantenga una distancia segura de hornos o fogones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1050mm x 1000mm x 800mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 100 litros
- Estantes: 2 estantes regulables
- Rango de Temperatura: De 2°C a 8°C
- Consumo Energético: 230V, 50Hz

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar el producto y verificar que todas las piezas estén incluidas.
2. Colocar el mostrador en un área bien ventilada y nivelada.
3. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Ajustar los estantes según las necesidades de exhibición.
5. Encender el mostrador utilizando el interruptor de encendido y configurar la temperatura deseada.

5. Operación

- Encienda el mostrador utilizando el botón de encendido.
- Ajuste la temperatura utilizando el panel de control.
- Coloque productos de repostería en los estantes y cierre la puerta de forma segura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el mostrador antes de realizar la limpieza.
- Utilice un paño suave y productos de limpieza no abrasivos para limpiar la superficie.
- Inspeccione el área de ventilación regularmente y mantenga libre de polvo y suciedad.
- Revise los componentes eléctricos cada seis meses.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor de encendido.
- Temperatura inadecuada: Ajuste la configuración del termostato y asegúrese de que las puertas cierren correctamente.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que el mostrador esté nivelado y libre de objetos que interfieran con su funcionamiento.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. No lo deseche con los residuos domésticos.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Comptoir à Gâteaux d'Angle 1050 mm avec 2 Étagères (KUI901-M)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le comptoir à gâteaux d'angle KUI901-M. Ce produit est conçu pour exposer et préserver vos créations de pâtisserie dans un environnement professionnel tout en offrant une présentation attrayante.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser le produit, lisez attentivement le manuel d'utilisation et les instructions de sécurité.
- Ne dépassez pas la capacité de charge maximum des étagères pour éviter tout accident.
- Ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées et évitez de le placer près de sources d'humidité.
- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et de niveau pour éviter tout basculement.
- Débranchez l'appareil lors des réparations ou du nettoyage, et ne tentez pas de le réparer vous-même.
- En cas de surchauffe ou d'odeur anormale, débranchez l'appareil immédiatement.
- Respectez les réglementations électriques en vigueur pour l'installation.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 1050 mm (L) x 1000 mm (H) x 600 mm (P)
- Type d'alimentation : Électrique
- Tension : 220-240 V
- Puissance : 250 W
- Capacité de stockage : 80 kg
- Matériaux : Acier inoxydable et verre trempé
- Temperature d'opération : 2°C à 8°C

4. Configuration et Installation

- Placez le comptoir à gâteau sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la prise électrique est facilement accessible et conforme aux spécifications électriques.
- Connectez l'appareil à l'alimentation électrique.
- Laissez le comptoir à gâteau fonctionner sans charge pendant au moins 2 heures avant d'y placer vos produits afin de garantir une température optimale.
- Vérifiez que les lumières fonctionnent correctement et que toutes les surfaces sont propres avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur principal.
- Réglez la température selon les besoins de vos produits en utilisant le panneau de contrôle.
- Placez vos gâteaux et pâtisseries sur les étagères de manière à assurer une circulation d'air adéquate.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide et des produits de nettoyage non abrasifs.
- Utilisez un nettoyeur désinfectant pour les étagères internes.
- Vérifiez régulièrement les joints de porte et remplacez-les si nécessaire pour maintenir l'efficacité énergétique.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si la température n'est pas conforme aux réglages, vérifiez que les réglages sont corrects et que l'appareil n'est pas obstrué.
- Pour toute autre anomalie, reportez-vous à un professionnel.

8. Élimination

- Disposez de cet appareil conformément aux réglementations locales concernant l'élimination des équipements électriques et électroniques.
- Retirez tous les composants non dangereux avant la mise au rebut.

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 - Corner Cake Counter 1050mm con 2 Ripiani (KUI90I-M)

1. Informazioni Generali

Il Corner Cake Counter 1050mm è progettato per presentare e conservare dolci e prodotti da forno in modo elegante. La struttura robusta e il design moderno lo rendono ideale per pasticcerie, caffè e ristoranti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il manuale e seguire tutte le istruzioni.
- Assicurarsi che il dispositivo sia installato su una superficie stabile e livellata.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o senza adeguata ventilazione.
- Mantenere il dispositivo lontano da fonti di calore e fiamme.
- Le parti in vetro possono rompersi; maneggiare con cura.
- Utilizzare solo parti di ricambio approvate dal produttore.
- In caso di guasto elettrico, scollegare il dispositivo dalla rete e contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: KUI90I-M
- Dimensioni: 1050mm (L) x 700mm (P) x 1300mm (H)
- Capacità: 2 ripiani
- Materiali: acciaio inossidabile, vetro temperato
- Alimentazione: 230V, 50Hz
- Potenza: 200W
- Classe energetica: A
- Peso: 85 kg

4. Installazione e Setup

- Posizionare il Corner Cake Counter in un'area asciutta e ben ventilata.
- Assicurarsi che ci sia accesso a una presa elettrica compatibile.
- Rimuovere il dispositivo dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Montare i ripiani seguendo le istruzioni dell'immagine fornita. Assicurarsi che siano ben fissati.
- Collegare il dispositivo alla rete elettrica.
- Accendere l'interruttore principale e lasciare riscaldare l'unità per almeno 15 minuti prima di utilizzarlo.

5. Operazione

- Regolare la temperatura interna utilizzando il termostato.
- Posizionare i prodotti da forno sui ripiani in modo uniforme.
- Monitorare la temperatura per garantire la conservazione ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo dalla rete prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno morbido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie esterna.
- Evitare di utilizzare prodotti chimici aggressivi, soprattutto sui vetri.
- Pulire i ripiani con acqua calda e sapone, risciacquando bene.
- Effettuare una manutenzione periodica controllando i componenti elettrici e assicurandosi che siano in buono stato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se la temperatura non si stabilizza, verificare il termostato.
- Rumori strani possono indicare un problema con il motore; scollegare e contattare un tecnico.
- In caso di crepe o rotture nel vetro, interrompere l'uso e sostituire la parte danneggiata.

8. Smaltimento

- Non smaltire questo prodotto come rifiuto domestico.
- Riconsegnare il dispositivo a un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio.
- Comportarsi in conformità con le normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania