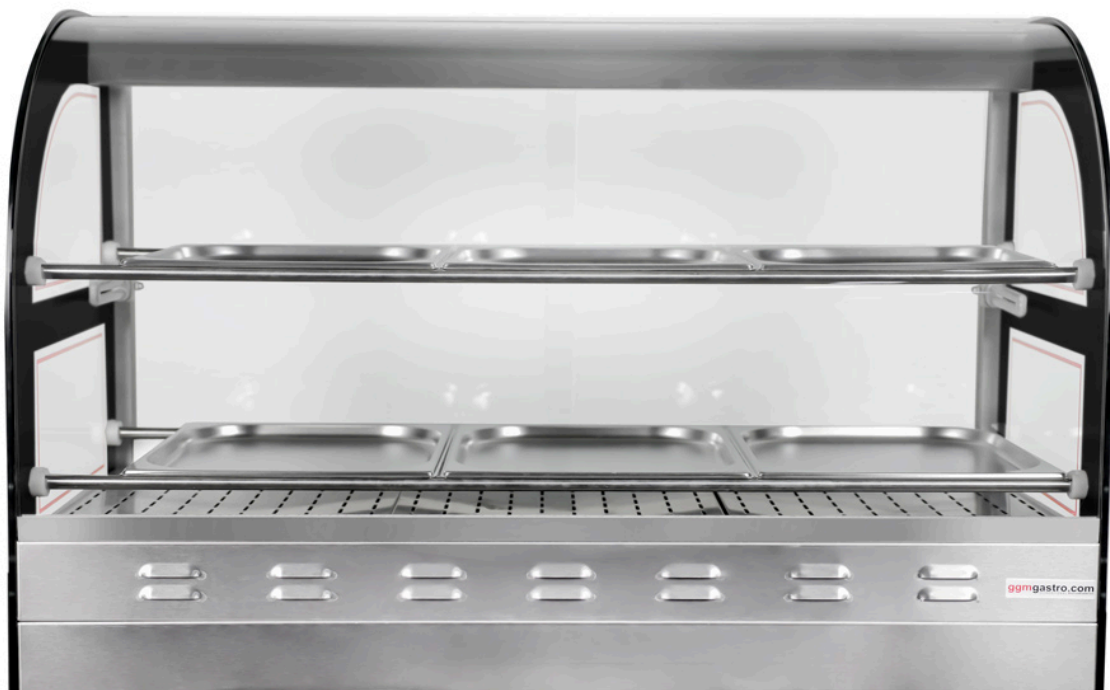


ggmgastro

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: ATSM695

Display counter for chicken with pull-out cutting board



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

EN ENGLISH

Product Manual for Display Counter for Chicken with Pull-Out Cutting Board (ATSM695)

1. General Information

Thank you for purchasing the Display Counter for Chicken with Pull-Out Cutting Board (Model ATSM695). This high-quality display counter is designed to maintain optimal temperature while showcasing your chicken products, ensuring freshness and hygiene. The pull-out cutting board facilitates easy preparation and serves to improve workflow efficiency.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the display counter is used in accordance with this manual. Only trained personnel should operate this equipment.
- Electrical Safety: Connect the display counter to a suitable power source as specified in the specifications. Always ensure the power cable is in good condition and avoid overloading the circuit.
- Temperature Maintenance: The product is designed for use within specific temperature parameters. Do not exceed the recommended operating temperature.
- Hygiene Practices: Regularly clean and sanitize the display counter to prevent cross-contamination and ensure food safety.
- Mechanical Hazards: The pull-out cutting board should be operated smoothly. Avoid forcing it to prevent damage and ensure safety.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children. Do not allow children to operate the equipment.

3. Product Overview and Specifications

- Model: ATSM695
- Dimensions: [Provide specific dimensions from the product webpage]
- Material: [Specify material]
- Power Supply: [Specify power supply details]
- Temperature Range: [Specify operating temperature range]
- Weight: [Specify weight]
- Features: Pull-out cutting board, adjustable shelves, temperature display.

4. Setup and Installation

1. Location Selection: Choose a flat, stable surface away from direct sunlight and heat sources.
2. Unboxing: Remove the display counter from its packaging carefully.
3. Electrical Connection:
 - Plug the power cable into a wall socket adhering to local electrical standards.
 - Ensure the voltage matches the specifications provided.
4. Placement: Position the display counter allowing adequate airflow around the unit. Ensure that the pull-out cutting board can be fully extended without obstruction.
5. Initial Setup: Turn on the power supply. Set the desired temperature as per the guidelines in the operation section.
6. Final Check: Verify that the display counter is functioning properly before placing products inside.

5. Operation

- Power On/Off: Press the power switch located at the rear of the unit.
- Temperature Adjustment:
 - Use the temperature control panel to set your desired temperature.
 - Monitor the display to ensure the temperature is maintained within the specified range.
- Using the Pull-Out Cutting Board: Carefully pull out the cutting board for preparation. Ensure it is securely locked in the extended position before use.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Weekly Maintenance:
 - Inspect electrical connections and power cables.
 - Clean the interior surfaces and ensure no food debris is left.
 - Check that the temperature display is functioning correctly.
- Sanitizing: Periodically sanitize food contact surfaces with an appropriate food-safe disinfectant.

7. Troubleshooting

- Problem: Counter not turning on.
 - Solution: Check power supply and ensure the unit is properly plugged in.
- Problem: Temperature not reaching the set level.
 - Solution: Ensure the door is fully closed and there is adequate airflow around the unit.
- Problem: Noise from the unit.
 - Solution: Ensure the unit is level and properly installed.

8. Disposal

Proper disposal of this product must be conducted in accordance with local laws and regulations. Ensure all components are disposed of responsibly, observing all electronic waste guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing ATSM695. We wish you a successful experience with your new display counter.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Hähnchen-Display-Tisch mit herausziehbarem Schneidebrett (ATSM695)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Hähnchen-Display-Tisches mit herausziehbarem Schneidebrett. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine sichere und effiziente Präsentation von Hähnchen und anderen Lebensmitteln zu gewährleisten. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um eine ordnungsgemäße Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Produkt ist nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt geerdet ist. Verwenden Sie nur die empfohlene Spannung.
- Lebensmittelsicherheit: Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel die empfohlene Betriebstemperatur nicht überschreiten und hygienisch aufbewahrt werden.
- Brandschutz: Halten Sie kindersichere Bereiche um das Gerät frei von brennbaren Materialien.
- Benutzerinformation: Nur geschultes Personal darf dieses Produkt bedienen. Tragen Sie bei der Bedienung geeignete Schutzkleidung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: L 1200 x B 750 x H 1200 mm
- Material: Edelstahl
- Energieverbrauch: 400 W
- Kühltemperaturbereich: 0 bis 4 °C
- Nettogewicht: 90 kg
- Farbe: Silber

4. Installation und Einrichtung

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte Oberfläche.
- Verbinden Sie den Display-Tisch mit einer geeigneten Stromquelle (220-240 V, 50-60 Hz).
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Anschlüsse auf Dichtigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz für Luftzirkulation um das Gerät herum vorhanden ist.
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mindestens 2 Stunden lang eingeschaltet, um kühlen zu können.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Einstellen der gewünschten Betriebstemperatur mit dem Temperaturregler.
- Platzieren Sie die Lebensmittel auf dem Glasdisplay entsprechend der Sicherheitsrichtlinien.
- Überwachen Sie regelmäßig die Innentemperatur und passen Sie diese gegebenenfalls an.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch für die Außenflächen.
- Reinigen Sie das Innere regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sollten hygienisch verarbeitet werden.
- Prüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und lassen Sie diese bei Bedarf ersetzen.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromquelle und die Sicherungen.
- Hält nicht die Temperatur: Stellen Sie sicher, dass die Tür korrekt schließt und die Dichtungen in gutem Zustand sind.
- Geräusche: Prüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und keine losen Teile vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten. Das Gerät muss so entsorgt werden, dass Umweltschäden vermieden werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Display Counter for Chicken with Pull-Out Cutting Board

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Display Counter for Chicken met uittrekbare snijplank. Dit product is ontworpen om een efficiënte en hygiënische presentatie van kipproducten te garanderen. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor een veilig en correct gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product nooit in de buurt van water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de Display Counter goed is geaard voordat u hem aansluit.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Gebruik de snijplank alleen voor het beoogde doel en volg de instructies voor gebruik.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Regelmatige inspectie op slijtage en beschadigingen is noodzakelijk. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1600 x 600 x 1300 mm
- Gewicht: 75 kg
- Spanningsvereisten: 230 V
- Vermogen: 150 W
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Koeling: Ventilatiekoeling
- Temperatuurinstelling: 0°C tot +5°C

4. Opstelling en installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Plaats de Display Counter op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor luchtcirculatie.
4. Controleer de elektrische aansluiting en zorg ervoor dat het apparaat goed is geaard.
5. Sluit het apparaat aan op een stopcontact met een spanning van 230 V.
6. Zet de Display Counter aan en laat deze gedurende minimaal 30 minuten draaien om de juiste temperatuur te bereiken voordat u voedsel plaatst.

5. Gebruik

- Stel de gewenste temperatuur in via de bedieningsknoppen.
- Plaats de kipproducten op de snijplank of in de vitrine.
- Zorg ervoor dat de producten altijd goed gekoeld blijven om voedselveiligheid te waarborgen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel om de buiten- en binnenkant schoon te maken.
- Reinig de snijplank na elk gebruik met een geschikt schoonmaakmiddel.
- Controleer regelmatig de koelelementen en ventilatieopeningen en verwijder eventuele verstoppingen.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat koelt niet goed: Controleer of de temperatuur goed is ingesteld en of de ventilatieopeningen vrij zijn.
- Er is een ongebruikelijke geur: Controleer op gemorste voedingsmiddelen en reinig het apparaat grondig.
- Het apparaat start niet: Controleer of het correct is aangesloten en of de stroomvoorziening werkt.

8. Afvalverwerking

Bij het einde van de levensduur van de Display Counter, zorg ervoor dat deze op een milieuvriendelijke manier wordt weggegooid. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over het correct afvoeren van elektrische apparaten.

9. Contact

- Voor vragen en ondersteuning bereikt u ons op:
- Email: info@gmgastro.com
 - Telefoon: 0800 7000 220
 - Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Exhibición para Pollo con Tabla de Cortar Extraíble (ATSM695)

1. Información General

El mostrador de exhibición para pollo ATSM695 es un producto diseñado para mantener y exhibir pollo y otros alimentos de manera segura y atractiva. Este producto es ideal para restaurantes, supermercados y carnicerías. Su diseño funcional y estético lo convierte en una excelente adición a cualquier negocio gastronómico.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser utilizado únicamente para almacenar y exhibir productos alimenticios.
- Asegúrese de que el mostrador esté nivelado y situado en una superficie firme para evitar caídas.
- Evite el contacto directo de los alimentos con componentes eléctricos.
- Siempre desconecte el dispositivo antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Mantenga los cables eléctricos alejados de fuentes de humedad y calor.
- No sobrecargue el mostrador con más peso del recomendado en especificaciones técnicas.
- Confirme que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ATSM695
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Hasta 100 kg
- Dimensiones: 120 cm (L) x 70 cm (An) x 90 cm (Al)
- Sistema de Refrigeración: Refrigeración por ventilación
- Consumo Energético: 400W
- Rango de Temperatura: 0°C a 4°C
- Peso: 70 kg
- Accesorios: Tabla de cortar extraíble

4. Configuración e Instalación

1. Retire el mostrador de su embalaje y verifique que todas las piezas estén incluidas.
2. Coloque el mostrador en una superficie nivelada y firme.
3. Conecte la fuente de alimentación en una toma de corriente adecuada. Verifique que el voltaje coincida con el especificado en las etiquetas del producto.
4. Asegúrese de que la ventilación del mostrador no esté bloqueada.
5. Encienda el dispositivo y ajuste el termostato a la temperatura deseada.

5. Operación

- Abre la puerta del mostrador para acceder a los productos almacenados.
- Coloca los alimentos en el mostrador asegurando un espacio adecuado para la circulación del aire.
- Monitoree constantemente la temperatura y ajuste según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el mostrador antes de limpiar.
- Use un paño suave y húmedo con detergente suave para limpiar la superficie.
- No use limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas.
- Limpie la tabla de cortar después de cada uso con agua caliente y jabón.
- Revise la unidad de refrigeración regularmente para evitar la acumulación de polvo.

7. Solución de Problemas

- Si el mostrador no enfría adecuadamente, verifique la conexión eléctrica y ajuste el termostato.
- Si hay condensación excesiva dentro del mostrador, asegúrese de que la puerta esté cerrada correctamente.
- Ruidos inusuales pueden indicar la necesidad de mantenimiento del motor, contáctenos para asistencia técnica.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de electrodomésticos y materiales metálicos. No deseche el producto en la basura común. Consulte a un centro de reciclaje local para la correcta disposición.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du comptoir d'affichage pour poulet avec planche à découper escamotable - ATSM695

1. Informations Générales

Le comptoir d'affichage pour poulet avec planche à découper escamotable ATSM695 est conçu pour les professionnels de la restauration et de la vente de poulet. Il offre une solution pratique et efficace pour l'affichage et la préparation des aliments, tout en garantissant un niveau élevé de sécurité alimentaire.

2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement l'appareil selon les instructions fournies dans ce manuel.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Éviter tout contact avec des surfaces chaudes pendant l'utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant toute intervention de nettoyage ou de maintenance.
- Vérifiez régulièrement les câbles d'alimentation pour détecter tout dommage.
- Éloigner l'appareil de toute source d'humidité et maintenir un espace adéquat autour de celui-ci pour la ventilation.

3. Présentation du produit et spécifications

Le comptoir ATSM695 offre un design moderne et une fonctionnalité optimale pour l'affichage de produits alimentaires.

Données techniques :

- Dimensions : 1200 x 600 x 1200 mm
- Poids : 85 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : 230V
- Puissance : 300W
- Température de fonctionnement : -10°C à 60°C
- Certification : CE

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le comptoir et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Placer le comptoir sur une surface plane et stable, loin des zones mouillées.
- Connecter le cordon d'alimentation à une prise de courant appropriée.
- Allumer le comptoir en utilisant l'interrupteur situé à l'arrière.
- Vérifier que l'éclairage fonctionne et que la température est réglée selon les besoins du produit.

5. Fonctionnement

- Utiliser la planche à découper escamotable pour la préparation des aliments.
- Ajuster la température de stockage en utilisant le thermostat intégré selon les exigences des produits affichés.
- Surveiller la température et s'assurer qu'elle reste dans la plage recommandée.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utiliser un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer la surface.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs ou de tampons à récurer.
- Vérifier régulièrement les filtres et les grilles de ventilation pour assurer un bon fonctionnement.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas : vérifier la prise et le câble d'alimentation.
- Si la température n'atteint pas le niveau requis : vérifier que le thermostat est correctement réglé.
- Pour tout autre problème, contacter le service après-vente.

8. Élimination

- Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers.
- Se conformer aux réglementations locales pour l'élimination des appareils électroniques.
- Retirer toutes les pièces amovibles et les jeter conformément aux directives de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Bancone di Esposizione per Pollo con Tavola da Taglio Estraibile
Modello: ATSM695

1. Informazioni Generali

Il Bancone di Esposizione per Pollo ATSM695 è progettato per la presentazione e la preparazione del pollo in qualsiasi ambiente commerciale, come ristoranti, gastronomie e negozi di alimentari. Questo prodotto combina funzionalità e design per ottimizzare l'esperienza dell'utente.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto.
- Assicurarsi che la alimentazione elettrica sia compatibile con le specifiche del prodotto.
- Non utilizzare il bancone in caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di qualsiasi parte del dispositivo.
- Evitare il contatto con superfici calde durante l'uso.
- Tenere il prodotto lontano da fonti d'acqua per prevenire cortocircuiti.
- Utilizzare esclusivamente accessori e parti di ricambio forniti dal produttore.
- Non toccare il prodotto con mani bagnate o umide durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1500 x 700 x 1300 mm
- Temperatura di esercizio: 0 °C a 6 °C
- Consumo energetico: 500 W
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: 200 kg
- Certificato CE

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il bancone su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il dispositivo sia vicino a una presa di corrente adeguata.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
- Verificare che il dispositivo sia livellato utilizzando i piedini regolabili.
- Accendere il bancone e controllare il funzionamento della illuminazione interna e del sistema di refrigerazione.

5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Caricare il pollo nella sezione espositiva mantenendo il prodotto fresco.
- Utilizzare la tavola da taglio estraibile per facilitare la preparazione del pollo.
- Monitorare la temperatura interna per garantire la sicurezza alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il bancone e scollegarlo dalla presa di corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non aggressivi per pulire la superficie.
- Non immergere il bancone in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Controllare mensilmente il sistema di refrigerazione per garantire un funzionamento ottimale.
- Sostituire eventuali lampadine difettose immediatamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il bancone non si accende, verificare il collegamento alla presa di corrente.
- Se la temperatura non si stabilizza, controllare le impostazioni e assicurarsi che le porte siano chiuse correttamente.
- In caso di rumore anomalo, controllare il sistema di refrigerazione e contattare il servizio clienti se necessario.

8. Smaltimento

- Questo prodotto non deve essere smaltito nei rifiuti domestici.
- Porta il bancone presso un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio dei materiali elettrici ed elettronici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Assicurati di seguire tutte le istruzioni e le linee guida di sicurezza per garantire un utilizzo sicuro e efficace del tuo Bancone di Esposizione per Pollo ATSM695.