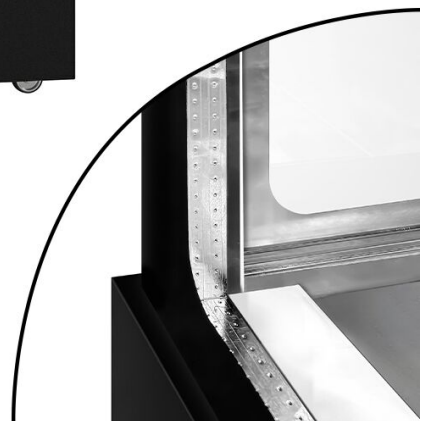


# ggmgastro

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: KTFG107SM

**Meat counter - 1000mm - with LED lighting & 2 shelves - Black matt**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Meat Counter 1000mm with LED Lighting and 2 Shelves

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Meat Counter 1000mm with LED Lighting and 2 Shelves. This product is designed for commercial use, perfect for displaying meats and other perishables in an attractive manner while maintaining optimal preservation conditions.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- **Temperature Monitoring:** Regularly monitor the temperature to ensure optimal food preservation. Do not overload the counter, as this can affect cooling efficiency.
- **Operational Use:** Do not place hot items directly onto the surfaces or leave them unattended on the counter for long periods.
- **Cleaning Precautions:** Always disconnect the unit from power supply before cleaning. Use only approved cleaning materials to prevent damage to surfaces.
- **General Safety:** Ensure the area around the meat counter is free of obstacles. Do not allow children to operate or play near the unit.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** KTFG107SM
- **Dimensions:** 1000mm width
- **Shelves:** 2 adjustable shelves
- **Lighting:** LED lighting providing visibility and attractiveness
- **Temperature Range:** 0°C to 8°C for optimal food preservation
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Energy Efficiency Class:** C

## 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the meat counter from its packaging, ensuring not to damage the unit.
2. **Location:** Place the unit on a firm, level surface near a standard electrical outlet. Ensure there is adequate ventilation space around the unit.
3. **Assembly:** Attach the shelves. Adjust the height as necessary depending on the size of the items being displayed.
4. **Electrical Connection:** Connect the meat counter to the electrical outlet. Ensure all cables are properly positioned to avoid tripping.
5. **Initial Setup:** Turn on the counter using the main switch located at the back. Set the desired temperature using the control panel.

## 5. Operation

- **Temperature Control:** Use the digital control panel to set the desired temperature within the designated range.
- **LED Lighting:** The LED lights can be toggled on and off as needed.
- **Loading:** Load the meat and other items evenly across the shelves, ensuring proper air circulation.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Wipe down the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that could damage the finish.
- **Cool Down Period:** Allow the unit to cool before attempting any deep clean or maintenance.
- **Inspection:** Regularly inspect the LED lighting and ensure there are no obstructions that could affect cooling performance.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check if the temperature setting is correct. Ensure the unit is not overloaded and that airflow is unobstructed.
- **Electrical Issues:** Ensure the unit is plugged in securely. Check the outlet for power.
- **Lighting Malfunction:** Inspect the LED connections. Replace bulbs if necessary.

## 8. Disposal

When the unit reaches the end of its life cycle, please dispose of it in an environmentally responsible manner. Follow local regulations for electronic waste disposal.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Fleischtheke 1000mm mit LED-Beleuchtung und 2 Regalen (Schwarz Matt)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Fleischtheke! Dieses Produkt ist entworfen, um eine optimale Präsentation und Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln zu gewährleisten. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und korrekt verwenden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie sicher, dass die Fleischtheke auf einer stabilen und ebenen Fläche positioniert ist.
- Berühren Sie die elektrischen Teile nicht mit feuchten Händen.
- Halten Sie den Bereich um die Theke sauber und frei von Objekten, die Stolpergefahr darstellen könnten.
- Achten Sie darauf, dass die Ventilation nicht blockiert ist, um Überhitzung zu vermeiden.
- Bei einer Störung oder einem Defekt schalten Sie das Gerät sofort aus und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Kinder und ungeschulte Personen sollten das Gerät nicht bedienen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KTFG107SM
- Abmessungen: 1000 mm
- Beleuchtung: LED
- Regale: 2
- Farbe: Schwarz Matt
- Energiequelle: Elektrisch
- Gesamtleistung: XX W (bitte auf der technischen Seite überprüfen)

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind, bevor Sie mit der Installation beginnen.
- Wählen Sie einen geeigneten Standort, der gut belüftet ist und nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
- Stellen Sie die Theke auf eine stabile und ebene Fläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den elektrischen Anforderungen entspricht.
- Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie, ob die LED-Beleuchtung funktionsfähig ist.
- Positionieren Sie die Regale entsprechend Ihrer Bedürfnisse und sichern Sie diese an der vorgesehenen Stelle.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie die Theke über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Reglers ein.
- Laden Sie die Theke mit frischen Lebensmitteln, wobei Sie sicherstellen, dass alle Artikel innerhalb der zulässigen Temperaturgrenzen aufbewahrt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige, um die optimale Lagerung zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel gut präsentiert und durch die Beleuchtung hervorgehoben werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen der Theke zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und scheuernde Schwämme, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Reinigen Sie die inneren und äußeren Bereiche regelmäßig, um eine hygienische Umgebung zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie elektrische Komponenten regelmäßig auf Abnutzung und lassen Sie Wartungsarbeiten von Fachpersonal durchführen.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Beleuchtung nicht funktioniert, überprüfen Sie die Verbindung und die Sicherung.
- Bei Temperaturproblemen, überprüfen Sie die Einstellungen und die elektrische Verbindung.
- Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche macht, schalten Sie es aus und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Bei weiteren Problemen beziehen Sie sich auf die spezifischen Fehlermeldungen im Handbuch oder kontaktieren Sie unseren Support.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Trennen Sie alle elektrischen Komponenten vor der Entsorgung, um Umweltschäden zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Unterstützung und weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für Ihren Kauf und viel Freude mit Ihrer neuen Fleischtheke!

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Vleesvitrine 1000mm met LED-verlichting en 2 Planken - KTFG107SM

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Vleesvitrine 1000mm met LED-verlichting en 2 planken. Dit product is ontworpen voor het presenteren van vleeswaren en andere levensmiddelen op een aantrekkelijke en functionele manier. Gelieve deze handleiding zorgvuldig door te nemen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel, zoals aangegeven in deze handleiding.
- Plaats de vitrine op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de elektrische bedrading en onderdelen op slijtage.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten zonder toezicht.

## 3. Productoverzicht en Specificaties

- Product: Vleesvitrine 1000mm met LED-verlichting en 2 planken
- Afmetingen: 1000mm (B) x x 550mm (D) x 1200mm (H)
- Materiaal: Hoogwaardige staal, poedercoating
- Kleur: Zwart mat
- Verlichting: LED-verlichting voor een optimale presentatie
- Capaciteit: Geschikt voor een breed scala aan vleeswaren en andere producten

## 4. Setup en Installatie

- Plaats de vleesvitrine op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit de vitrine aan op een geschikte stroombron. Controleer of de spanning overeenkomt met de vereisten van het apparaat (230V).
- Zet de schakelaar aan om de werking te starten.
- Controleer na installatie of alle LED-lampen correct functioneren en dat de vitrine koel genoeg is om producten veilig te bewaren.

## 5. Bedieningsinstructies

- Stel de temperatuur in volgens de aanbevolen richtlijnen voor vleesproducten.
- Bewaar geen producten die buiten de aanbevolen temperatuur vallen.
- Gebruik de planken om producten overzichtelijk te ordenen voor een optimale presentatie.
- Controleer regelmatig de temperatuur en pas deze indien nodig aan.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Gebruik een vochtige, zachte doek om de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Reinig de planken regelmatig met warm zeepsop en zorg ervoor dat ze goed drogen voordat u ze opnieuw gebruikt.
- Controleer de afvoer regelmatig op verstoppingen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De verlichting werkt niet.  
Oplossing: Controleer de stekker en de stroombron. Vervang indien nodig de LED-lampen.
- Probleem: De vitrine koelt niet goed.  
Oplossing: Controleer de instellingen en zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd.
- Probleem: Onhandige geluiden.  
Oplossing: Controleer of er vreemde voorwerpen in het apparaat zijn gekomen en verwijder deze.

## 8. Afvoer

- Dit product moet niet als huisafval worden beschouwd.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over correcte afvoermethoden.
- De verpakkingsmaterialen moeten waar mogelijk worden gerecycled.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Mostrador de Carne de 1000mm con Iluminación LED y 2 Estantes - KTFG107SM

## 1. Información General

El mostrador de carne KTFG107SM es un equipo de exhibición diseñado para mantener la frescura de productos cárnicos mientras los presenta de manera atractiva. Equipado con iluminación LED y estantes ajustables, este mostrador es perfecto para carnicerías y mercados.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para el almacenamiento y exhibición de carne refrigerada. No lo utilice para otros fines.
- Instalación: Instale el mostrador en una superficie plana y estable. Asegúrese de que esté conectado a una fuente de alimentación adecuada.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para evitar riesgos eléctricos o de incendio.
- Peligros de Electrocutación: No coloque objetos metálicos en la parte interior del mostrador. Mantenga el área alrededor del mostrador libre de agua y humedad.
- Temperaturas: Asegúrese de que el producto opere dentro de la temperatura recomendada para evitar la contaminación de los alimentos.
- Equipos de Protección: Use guantes y gafas de protección al manipular carne u otros productos fríos.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: KTFG107SM
- Dimensiones: 1000 mm de ancho
- Iluminación: LED
- Estantes: 2 estantes ajustables
- Temperatura de Operación: 0°C a 5°C
- Consumo de Energía: 200W
- Voltaje: 220-240V
- Frecuencia: 50/60Hz

## 4. Configuración e Instalación

- Desembalar el mostrador de carne con cuidado y inspeccionar que no haya daños visibles.
- Colocar el mostrador en un área adecuada, lejos de fuentes de calor y en un ambiente seco.
- Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Ajustar los estantes a la altura deseada según sea necesario.
- Encienda el mostrador y asegúrese de que la luz LED y el sistema de refrigeración funcionen correctamente.

## 5. Operación

- Configurar la temperatura del mostrador dentro del rango recomendado.
- Colocar los productos cárnicos sobre los estantes y asegurarse de que estén etiquetados y organizados.
- Monitorear continuamente la temperatura y realizar ajustes según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar el interior y el exterior del mostrador regularmente con un paño húmedo y detergente suave.
- Evitar el uso de productos químicos abrasivos.
- Revisar las conexiones eléctricas y asegurarse de que estén limpias y libres de polvo.
- Realizar mantenimiento preventivo cada tres meses.

## 7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión a la fuente de alimentación.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente y que el mostrador no esté sobrecargado.
- Luces LED apagadas: Revise que no haya un fusible fundido o que la conexión de la luz esté obstruida.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales. No lo arroje a la basura común; consulte a un centro de reciclaje para la disposición adecuada de equipos eléctricos.

## 9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactar con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le comptoir de viande 1000 mm avec éclairage LED et 2 étagères noir mat (KTFG107SM)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le comptoir de viande KTFG107SM. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des établissements de vente de viande, offrant une présentation attrayante et une conservation efficace des produits.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce comptoir est destiné à un usage commercial pour la vente de viande seulement.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est connecté à une prise électrique appropriée et conforme aux normes de sécurité en vigueur. Ne pas tenter de réparer l'appareil vous-même.
- Environnement : Ne pas exposer le comptoir à des sources humidité excessive ou à des températures extrêmes.
- Maintenance : Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 1000 mm (L) x 600 mm (P) x 1150 mm (H)
- Poids : 150 kg
- Capacité d'affichage : Jusqu'à 150 kg de viande
- Éclairage : LED économe en énergie
- Matériau : Acier inoxydable et verre trempé
- Couleur : Noir mat

## 4. Configuration et installation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez le comptoir sur une surface plane et stable, loin de sources de chaleur.
3. Vérifiez que tous les composants sont présents (étagères, éclairage).
4. Branchez l'appareil à une prise électrique conforme.
5. Allumez le comptoir à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.

## 5. Fonctionnement

- Réglez la température du comptoir à l'aide du panneau de commande.
- Disposez les produits à vendre sur les étagères intérieures.
- Allumez l'éclairage LED pour une meilleure visibilité.

## 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux pour nettoyer la surface extérieure.
- Détartez régulièrement les récipients internes et vérifiez l'éclairage LED pour assurer un fonctionnement optimal.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur.
- Température incorrecte : Assurez-vous que le réglage de température est correct.
- Éclairage LED défaillant : Vérifiez les connexions et remplacez les ampoules si nécessaire.

## 8. Élimination

Pour éliminer le produit, suivez les réglementations locales en matière de déchets. Le produit contient des composants électroniques qui nécessitent un traitement particulier.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Bancone Carne 1000mm con Illuminazione a LED e 2 Ripiani in Nero Opaco (Modello KTFG107SM). Questo prodotto è progettato per migliorare l'efficienza e la visibilità nella presentazione di carne e alimenti freschi.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'esposizione e conservazione di carne e alimenti freschi in ambienti commerciali.
- Elettricità: Assicurarsi che l'impianto elettrico sia conforme alle normative locali. Non utilizzare un cavo di alimentazione danneggiato e non tentare di ripararlo autonomamente.
- Carico: Non superare il carico massimo specificato sul prodotto. Verificare la capacità di peso sui ripiani.
- Riscaldamento: Non coprire le ventole o le aperture di ventilazione. Mantenere una distanza adeguata da materiali infiammabili.
- Manutenzione: Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare l'unità dall'alimentazione per evitare shock elettrici.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1000 mm (L) x 800 mm (P) x 1350 mm (A)
- Potenza: 230V, 50Hz
- Consumo energetico: 0.5 kWh
- Capacità: 200 kg
- Illuminazione: LED, energia efficiente
- Materiale: Acciaio inossidabile con finitura nera opaca

### 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Scegliere un luogo asciutto, stabile e ben ventilato per il bancone. Assicurarsi che ci sia accesso facile a una fonte di alimentazione.
2. Livellamento: Utilizzare una livella per garantire che il bancone sia perfettamente orizzontale. Regolare i piedini di supporto se necessario.
3. Collegamento elettrico: Collegare il cavo di alimentazione a una presa conforme alle specifiche date. Assicurarsi che la presa sia facilmente accessibile.
4. Accensione: Dopo che è stato effettuato il collegamento elettrico, accendere il bancone utilizzando l'interruttore presente sul dispositivo.

### 5. Funzionamento

- Temperature: Impostare la temperatura desiderata per la conservazione della carne tramite il pannello di controllo.
- Illuminazione: Accendere l'illuminazione LED per migliorare la visibilità dei prodotti esposti.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia giornaliera: Utilizzare un panno umido e detergente neutro per pulire la superficie esterna del bancone.
- Rimozione di detriti: Assicurarsi che non ci siano residui di cibo sui ripiani e rimuoverli immediatamente.
- Manutenzione periodica: Controllare regolarmente le giunture elettriche e le luci LED per assicurarsi che non ci siano anomalie.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il bancone non si accende.
  - Soluzione: Controllare il collegamento elettrico e assicurarsi che la presa sia in funzione.
- Problema: La temperatura non è stabile.
  - Soluzione: Verificare le impostazioni della temperatura e che le aperture di ventilazione non siano ostruite.

### 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo secondo le normative locali vigenti sul riciclaggio e lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non gettare il prodotto insieme ai rifiuti domestici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che vi porti grande soddisfazione!