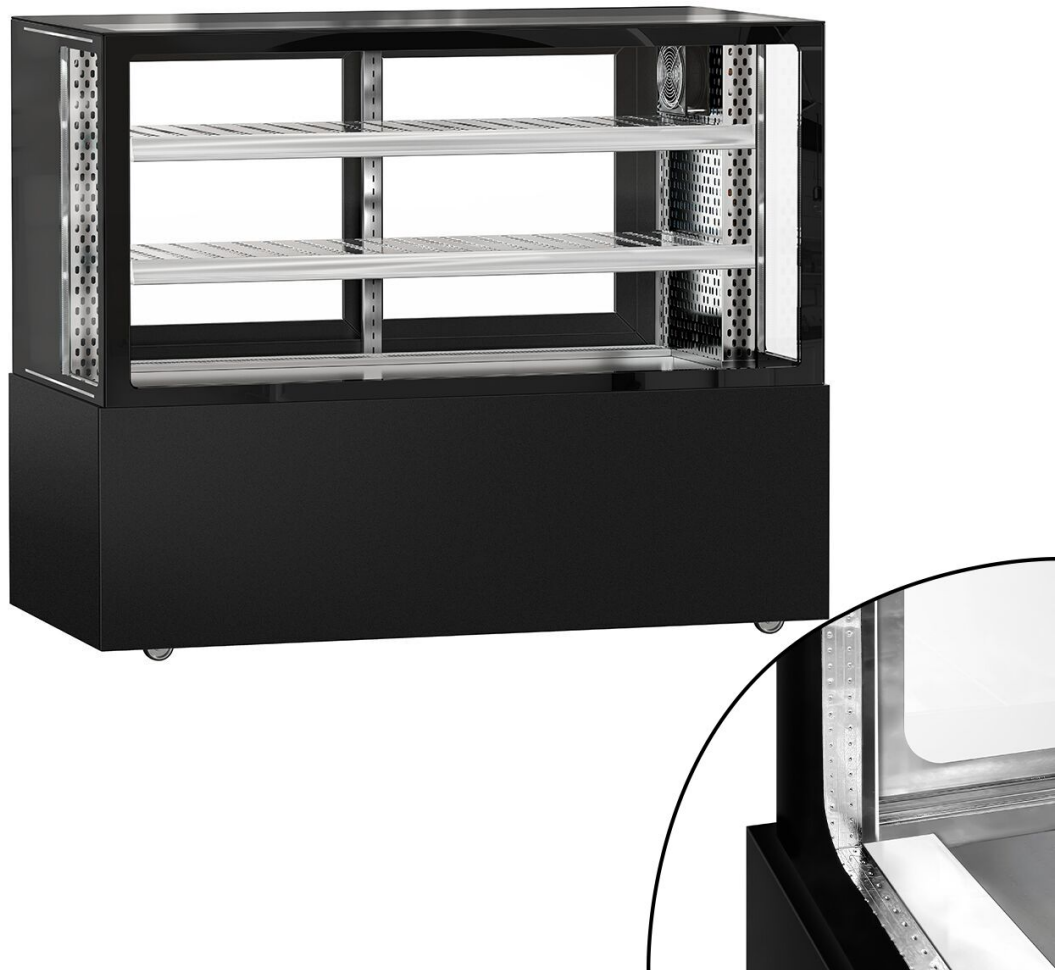


ggmgastro

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: KTFG157SM

Meat counter - 1500mm - with LED lighting & 2 shelves - black matt



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

EN ENGLISH

Product Manual for Meat Counter 1500mm with LED Lighting and 2 Shelves

1. General Information

Thank you for choosing the Meat Counter 1500mm with LED Lighting and 2 Shelves. This product is designed for commercial use and provides an effective solution for displaying and preserving meat products. Please read this manual carefully to ensure proper use and maintenance of your meat counter.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the unit is connected to a properly grounded outlet. Do not use damaged cables or plugs.
- Weight Capacity: Do not exceed the maximum weight capacity of the shelves as specified in the specifications section.
- Ventilation: Allow adequate space around the meat counter for ventilation; keep vents unobstructed.
- Cleaning Protocols: Always disconnect the power supply before cleaning. Use non-abrasive cleaners to avoid damage.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the appliance during operation and maintenance.
- Emergency Procedures: In case of electrical malfunction, disconnect the unit from the power source immediately and contact customer support.

3. Product Overview and Specifications

- Model: KTFG157SM
- Dimensions: 1500mm (W) x 750mm (D) x 1250mm (H)
- Material: Black matte finish with glass display
- Shelves: 2 adjustable shelves
- Lighting: Energy-efficient LED lighting
- Temperature Range: 0°C to 4°C
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Weight: 120 kg
- Energy Efficiency Class: B

4. Setup and Installation

1. Location: Place the meat counter in a cool, dry area away from direct sunlight and heat sources.
2. Leveling: Ensure that the ground is level to prevent tipping.
3. Electrical Connection:
 - Ensure the power supply matches the unit's specifications (230V, 50Hz).
 - Plug the unit into a grounded outlet.
4. Initial Setup:
 - Allow the unit to reach the operating temperature (0°C to 4°C) before placing meat products inside.
 - Adjust the shelves to your desired height before loading any products.

5. Operation

- Power On: Switch on the power using the main power switch located at the back of the unit.
- Adjusting Temperature: Use the control panel to set and monitor the internal temperature.
- Loading Products: Place meat products directly on the shelves, ensuring airflow is not obstructed.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Deep Cleaning: Monthly, unplug the unit and clean interior surfaces with a non-abrasive cleaner.
- Inspection: Regularly check the seals around the doors to ensure proper closure and efficiency.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling:
 - Check that the thermostat is set correctly.
 - Ensure that the unit is plugged in and the outlet is functioning.
- Lights Not Working:
 - Replace the LED bulbs if they are burnt out.
- Water Accumulation:
 - Check the drainage system and clean if necessary.

8. Disposal

At the end of its life cycle, please dispose of the appliance responsibly. Recycle materials where possible and adhere to local waste disposal regulations.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Fleischtheke 1500mm mit LED-Beleuchtung und 2 Regalen - Schwarz Matt

1. Allgemeine Informationen

Die Fleischtheke 1500mm ist eine hochwertige Kühlungslösung, ideal für die Präsentation von frischen Fleischwaren. Ausgestattet mit zwei Regalen und LED-Beleuchtung, garantiert dieses Produkt nicht nur eine ansprechende Darstellung, sondern auch eine optimale Lagerung.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Theke an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist, die den elektrischen Anforderungen entspricht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten.
- Lagerung: Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe der Theke.
- Benutzung: Verwenden Sie die Theke nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie Überladung der Regale, um Instabilität zu verhindern.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktmaße: 1500 mm B x 800 mm T x 1300 mm H
- Material: Schwarz matt lackiertes Metall
- Kühltemperatur: 0°C bis +7°C
- Netzspannung: 230 V / 50 Hz
- Leistung: 300 W
- Beleuchtung: LED

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund.
2. Anschluss: Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Verwenden Sie eine geeignete Steckdose.
3. Temperatur einstellen: Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, bevor Sie Lebensmittel anlegen.
4. Regale einlegen: Positionieren Sie die Regale so, dass sie sicher sitzen.

5. Bedienung

- Schalten Sie die Theke über den Hauptschalter ein.
- Der Temperaturregler ermöglicht eine einfache Einstellung zwischen 0°C bis +7°C.
- Verwenden Sie die LED-Beleuchtung, um die Produkte sichtbar zu machen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker über die gesamte Reinigungsdauer.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuermittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und reinigen Sie den Innenbereich der Theke.

7. Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert und die Temperatur richtig eingestellt ist.
- Licht funktioniert nicht: Überprüfen Sie die LED-Anschlüsse und wechseln Sie die Leuchte aus, wenn nötig.
- Laute Geräusche: Stellen Sie sicher, dass die Theke auf einer stabilen Fläche steht und keine lose Teile vorhanden sind.

8. Entsorgung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikabfälle entsorgt wird. Die Theke darf nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder zur Unterstützung kontaktieren Sie uns:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Vleesdisplay 1500mm met LED-verlichting en 2 planken - KTFG157SM

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van de KTFG157SM Vleesdisplay. Dit product is ontworpen voor het optimaal presenteren van vleeswaren en is uitgerust met energiezuinige LED-verlichting en twee ruime planken. De zwarte matte afwerking zorgt voor een moderne uitstraling.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het doeleinde waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van waterbronnen om elektrische schokken te vermijden.
- Zorg ervoor dat de kabel niet in contact komt met hete oppervlakken of scherpe objecten.
- Controleer regelmatig de staat van het apparaat. Bij beschadiging, gebruik het niet en neem contact op met de klantendienst.
- Laat dit apparaat alleen aansluiten door een gekwalificeerde elektricien.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Afmetingen: 1500mm (B) x 650mm (D) x 1200mm (H)
- Gewicht: 200 kg
- Temperatuurbereik: 0°C tot 5°C
- Voeding: 220V, 50Hz
- Vermogen: 300W
- Materiaal: Staal met zwarte matte afwerking, enkelwandige glazen display

4. Installatie en Setup

- Neem het product uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Plaats de vleesdisplay op een vlakke ondergrond, bij voorkeur in een goed verluchte ruimte.
- Zorg ervoor dat er minstens 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is voor een goede luchtcirculatie.
- Sluit de vleesdisplay aan op een geaard stopcontact. Controleer of de spanning overeenkomt met de opgegeven voltage.
- Zet de schakelaar aan om de LED-verlichting en de koeling te activeren.

5. Bediening

- Gebruik de temperatuurregeling om de gewenste temperatuur in te stellen tussen 0°C en 5°C.
- Zorg ervoor dat de vleeswaren netjes en georganiseerd op de planken worden geplaatst voor een optimale presentatie.
- Controleer regelmatig de temperatuur om te verzekeren dat deze binnen het juiste bereik blijft.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en koppel het los voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek om de buitenkant schoon te maken.
- Gebruik geen schurende middelen of agressieve chemicaliën.
- Reinig de binnenzijde regelmatig om bacteriegroei te voorkomen. Gebruik een voedingsveilige reiniger voor de planken.
- Controleer de waterreservoir (indien van toepassing) en reinig deze regelmatig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat schakelt niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of er stroom is.
- Probleem: Temperatuur is te hoog of te laag.
Oplossing: Controleer of de temperatuurinstelling correct is ingesteld. Laat het apparaat tijd om af te koelen en controleer opnieuw.
- Probleem: LED verlichting werkt niet.
Oplossing: Controleer de verbinding en verwissel de LED-lampen indien nodig.

8. Afvalverwerking

Verwijder het apparaat op een veilige en milieuvriendelijke manier. Volg lokaal geldende wetgeving en regelgeving voor recycling en afvalverwerking. Dit product bevat elektrische componenten en moet worden afgevoerd als elektronisch afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Carne 1500mm con Iluminación LED y 2 Estantes - KTFG157SM

1. Información General

Este mostrador de carne está diseñado para exhibir y conservar productos cárnicos en condiciones óptimas. Equipado con iluminación LED, proporciona una excelente visibilidad del producto. Su diseño elegante en negro mate se adapta a cualquier establecimiento comercial.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este mostrador debe utilizarse exclusivamente para la exhibición y conservación de productos cárnicos.
- Instalación segura: Asegúrese de que el mostrador se instale en una superficie estable y nivelada.
- Conexión eléctrica: La conexión eléctrica debe ser realizada por un técnico calificado. Verifique que la tensión de la red eléctrica coincida con la especificación del producto.
- Manejo: Evite golpes o movimientos bruscos al manipular el mostrador.
- Mantenimiento de la temperatura: Controle regularmente la temperatura interna para asegurarse de que se mantenga dentro de los rangos adecuados.
- Desconexión: Para desconectar el dispositivo, asegúrese de apagarlo y desenchufarlo de la toma de corriente.
- Peligro de incendio: No cubra las aberturas de ventilación y mantenga al menos 30 cm de espacio libre alrededor del mostrador.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KTFG157SM
- Dimensiones: 1500mm
- Iluminación: LED
- Número de Estantes: 2
- Color: Negro mate
- Capacidad de refrigeración: 0°C a 4°C
- Consumo de energía: [especificación a determinar]
- Material: Acero inoxidable y vidrio templado

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elija un lugar adecuado, alejado de fuentes de calor y luz directa del sol.
2. Nivelación: Utilice un nivel para asegurarse de que el mostrador esté nivelado. Ajuste las patas si es necesario.
3. Conexión eléctrica: Conecte el cable a una toma de corriente compatible.
4. Encendido: Encienda el mostrador utilizando el interruptor de encendido ubicado en la parte inferior del panel.
5. Prueba de funcionamiento: Asegúrese de que el mostrador enfríe correctamente y que la iluminación LED funcione.

5. Operación

- Control de temperatura: Ajuste la temperatura mediante el termostato ubicado en el panel frontal.
- Carga de producto: Coloque los productos cárnicos sobre los estantes asegurándose de no obstruir el flujo de aire.
- Visualización: Mantenga los productos limpios y bien presentados para una mejor visibilidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Use un paño suave y una solución de limpieza no abrasiva para limpiar las superficies interiores y exteriores.
- Desinfección: Desinfecte los estantes y el área de exhibición al menos una vez por semana.
- Revisiones periódicas: Realice revisiones del sistema de refrigeración y solución de problemas regularmente.
- Cambio de luces: Reemplace las luces LED cuando sea necesario, siguiendo las instrucciones de seguridad.

7. Resolución de Problemas

- El mostrador no enfría: Verifique la conexión eléctrica y el ajuste del termostato.
- Iluminación LED apagada: Revise la conexión de la unidad y asegúrese de que las bombillas estén en buen estado.
- Ruido inusual: Asegúrese de que el mostrador esté nivelado. Contacte a un técnico si el problema persiste.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de eliminar el mostrador de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o más información, contáctenos:

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

Por favor, guarde este manual en un lugar seguro y consúltelo en caso de ser necesario.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

1. Informations générales

Bienvenue dans la documentation de votre comptoir de viande de 1500 mm avec éclairage LED et 2 étagères, finition noir mat (Référence : KTFG157SM). Ce produit est conçu pour offrir une présentation optimale des produits de viande tout en garantissant des performances élevées et une durabilité.

2. Informations de sécurité

Veuillez lire attentivement toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser ce produit pour assurer un fonctionnement sécurisé et efficace.

- Électricité : Assurez-vous que le comptoir est connecté à une prise électrique conforme et que la tension d'alimentation est correcte.
- Manipulation : Portez des gants de protection lors de la manipulation des produits dans le comptoir. Évitez tout contact direct avec des surfaces chaudes.
- Ventilation : Ne bloquez jamais les ouvertures de ventilation pour prévenir les surchauffes.
- Alimentation : N'utilisez pas d'alimentations endommagées. Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation pour tout signe d'usure.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants. Ne les laissez pas jouer près du comptoir.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1500 mm (L) x 750 mm (P) x 1200 mm (H)
- Poids : 150 kg
- Couleur : Noir mat
- Éclairage : LED lumineux
- Nombre d'étagères : 2
- Capacité de température : 0°C à 4°C
- Énergie : 230 V / 50 Hz

4. Installation et configuration

1. Préparation de l'emplacement : Choisissez un emplacement à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Assurez-vous que le sol est plat et stable.
2. Déballage : Retirez le comptoir de son emballage. Inspectez-le pour tout dommage éventuel.
3. Branchement électrique : Connectez le comptoir à une prise électrique conforme.
4. Niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que le comptoir est de niveau.
5. Placement des étagères : Installez les étagères à la hauteur souhaitée en utilisant les supports fournis.
6. Mise en marche : Allumez le comptoir en utilisant l'interrupteur principal situé à l'arrière.

5. Opération

- Réglez la température à l'aide du panneau de contrôle.
- Disposez les produits de viande sur les étagères en respectant les normes d'hygiène.
- Activez l'éclairage LED pour une meilleure visibilité.

6. Nettoyage et entretien

- Fréquence : Nettoyez le comptoir chaque jour après usage.
- Nettoyage : Utilisez un chiffon non abrasif et un détergent doux. Évitez les produits chimiques agressifs.
- Désinfection : Appliquez un désinfectant adapté aux surfaces alimentaires régulièrement.
- Inspection : Vérifiez les joints et l'éclairage LED pour toute usure.

7. Dépannage

- Problème de température : Assurez-vous que la prise est correctement connectée. Vérifiez le réglage de la température.
- Pas de lumière LED : Vérifiez le câblage et assurez-vous que la lampe LED n'est pas défectueuse.
- Bruit inhabituel : Vérifiez les niveaux de saturation et assurez-vous que rien n'est bloqué à l'intérieur.

8. Élimination

Éliminez ce produit conformément aux réglementations locales et nationales concernant les appareils électriques. Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères.

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: Banco di Carne 1500mm con Illuminazione LED e 2 Ripiani - Nero Opaco

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Banco di Carne 1500mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di visualizzazione e conservazione dei tuoi prodotti alimentari. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficiente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che l'installazione del banco venga effettuata da un professionista qualificato.
- Non superare mai il carico massimo raccomandato sui ripiani.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
- Non toccare le parti elettriche con mani bagnate.
- Mantenere l'area circostante il banco pulita e priva di ostacoli per evitare incidenti.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per eventuali danni.
- In caso di malfunzionamenti, contattare il servizio assistenza tecnica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Banco di Carne 1500mm offre un design elegante con illuminazione LED per migliorare la visibilità dei prodotti.

Specifiche Tecniche:

- Dimensioni: 1500 mm
- Illuminazione: LED integrata
- Numero di ripiani: 2
- Colore: Nero Opaco
- Materiale: Acciaio inox e vetro temperato

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo adatto, asciutto e ben ventilato per l'installazione.
2. Posizionare il banco su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia facilmente accessibile e lontano da fonti di umidità.
4. Collegare l'alimentazione elettrica all'unità.
5. Accendere l'unità per verificare il corretto funzionamento dell'illuminazione LED.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità tramite l'interruttore posizionato sul pannello frontale.
- Regolare la temperatura secondo le necessità utilizzando il pannello di controllo.
- Posizionare i prodotti sui ripiani, facendo attenzione a non sovraccaricarli.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne l'unità e scollegarla dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido con detergente neutro per pulire le superfici.
- Evitare l'uso di sostanze chimiche aggressive.
- Verificare periodicamente i componenti interni e rimuovere eventuali accumuli di sporcizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'illuminazione LED non si accende.

Soluzione: Controllare il cavo di alimentazione e assicurarsi che sia collegato correttamente.

- Problema: Il banco non raffredda adeguatamente.

Soluzione: Verificare le impostazioni della temperatura e assicurarsi che non ci siano ostruzioni nelle aperture di ventilazione.

8. Smaltimento

Non smaltire questo prodotto con i normali rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania