

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: KTFG207SM

Meat counter - 2000mm - with LED lighting & 2 shelves - black matt



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Meat Counter 2000mm with LED Lighting and 2 Shelves (Model: KTFG207SM)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Meat Counter. This premium unit is designed for the effective display and preservation of meat products while enhancing the aesthetics of your establishment. Please read this manual carefully to ensure proper use and maintenance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the meat counter is installed in accordance with local electrical safety regulations. Only use the power cord provided and ensure a proper grounding.
- **Installation Safety:** The meat counter should be installed on a flat and stable surface to prevent tipping. Avoid exposure to extreme temperatures and humidity.
- **Personal Safety:** Wear appropriate gloves when handling meat products to prevent cross-contamination. Ensure that the unit is turned off and unplugged during maintenance or cleaning.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by children. Make sure to keep the unit out of reach of children and supervise them around the appliance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: KTFG207SM
- Dimensions: 2000mm (length) x 800mm (depth) x 1200mm (height)
- Weight: 130 kg
- Power Supply: 230V, 50Hz
- LED Lighting: Yes
- Shelves: 2 adjustable shelves
- Temperature Range: 0°C to +4°C
- Material: Black Matt Finish

4. Setup and Installation

1. Carefully unpack all components from the box.
2. Choose a suitable location with access to an electrical outlet.
3. Ensure the surface is level and sturdy.
4. Position the meat counter in the desired location.
5. Plug the unit into the power supply outlet.
6. Configure the shelves to the desired height by adjusting the mounting brackets.
7. Turn on the unit and allow it to reach the desired temperature before placing food items inside.

5. Operation

1. Turn on the meat counter using the power switch.
2. Adjust the temperature settings using the thermostat control. Ideal settings for meat preservation are between 0°C to +4°C.
3. Ensure that the LED lighting is functioning for optimal visibility.
4. Load the meat products onto the shelves, ensuring they are correctly labeled.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Weekly Maintenance:** Check for any dust accumulation in and around the unit and clean as needed. Inspect the seals on the doors for wear and ensure they are functioning properly.
- **Monthly Deep Cleaning:** Unplug the unit. Remove shelves and wash separately. Clean the interior with a suitable food-safe cleaner. Rinse and dry thoroughly before reinstallation.

7. Troubleshooting

- **Unit not cooling:** Check power supply, ensure the thermostat is set correctly, and inspect the door seal for damage.
- **Water accumulation:** Ensure the drainage outlet is not blocked or clogged.
- **LED lighting not functioning:** Verify the connection and replace bulbs if necessary.

8. Disposal

When the meat counter reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations. Ensure that all electrical components are removed and disposed of properly to prevent environmental harm.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy your meat counter and it serves your business well!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Fleischtheke 2000mm mit LED-Beleuchtung und 2 Regalen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Fleischtheke 2000mm mit LED-Beleuchtung. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und ansprechende Lösung zur Präsentation von Fleischprodukten zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

1. Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
2. Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Stromquelle den angegebenen elektrischen Anforderungen entspricht, um Überlastungen zu vermeiden.
3. Beladung: Achten Sie darauf, die max. Tragfähigkeit der Regale nicht zu überschreiten.
4. Wasser und Feuchtigkeit: Halten Sie das Gerät von Wasserquellen und übermäßiger Feuchtigkeit fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
5. Reparaturen: Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
6. Kühlmittel: Bei Arbeiten am Kühlsystem ist Vorsicht geboten. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Kühlsystem nicht zu beschädigen.
7. Luftzirkulation: Achten Sie darauf, dass die Luftzirkulationsöffnungen nicht blockiert sind, um eine Überhitzung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Abmessungen: 2000mm (B) x 800mm (T) x 1200mm (H)
- Material: Matt schwarzes Gehäuse
- Regale: 2
- Beleuchtung: LED-Beleuchtung
- Temperaturbereich: 0°C bis +4°C
- Energieeffizienzklasse: B
- Stromverbrauch: 350W

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund.
2. Anschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete, geerdete Steckdose an.
3. Luftzirkulation: Lassen Sie mindestens 10 cm Platz um das Gerät zur Sicherstellung der Luftzirkulation.
4. Regale einsetzen: Platzieren Sie die Regale in die vorgesehenen Halterungen. Stellen Sie sicher, dass sie fest sitzen.
5. Beleuchtung: Überprüfen Sie die LED-Beleuchtung und stellen Sie sicher, dass sie ordnungsgemäß funktioniert, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

1. Einschalten: Betätigen Sie den Hauptschalter, um das Gerät einzuschalten.
2. Temperatur einstellen: Passen Sie die gewünschte Temperatur im Inneren über das Bedienfeld an.
3. Befüllen: Lagern Sie Ihre Fleischprodukte auf den Regalen, ohne die max. Tragfähigkeit zu überschreiten.

6. Reinigung und Wartung

1. Reinigung: Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
2. Innere Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch.
3. Regelmäßige Wartung: Lassen Sie das Gerät mindestens einmal jährlich von einem Fachmann warten.

7. Fehlerbehebung

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Unzureichende Kühlung: Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen frei sind und regulieren Sie die Temperatureinstellungen.
- LED-Beleuchtung funktioniert nicht: Prüfen Sie die Verbindung und die LED-Leuchten auf Beschädigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Elektroschrott. Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten, bevor Sie das Produkt recyceln.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: VLEESSHOWCASE 2000MM MET LED-VERLICHTING EN 2 PLANKEN ZWART MAT

1. Algemene Informatie

De Vleesshowcase 2000mm met LED-verlichting en 2 planken in zwart matt is ontworpen voor optimale presentatie en bewaring van vleesproducten. Dit product is ideaal voor gebruik in slagerijen, supermarkten en andere detailhandels waar vleesproducten verkocht worden.

2. Veilige Informatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Plaats de showcase op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Vermijd contact met water of andere vloeistoffen tijdens gebruik.
- Ruim direct gemorste vloeistoffen op om ongevallen te voorkomen.
- Voorkom dat kinderen en huisdieren in de buurt komen van het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Heeft u problemen met het apparaat? Probeer het niet zelf te repareren. Neem contact op met de klantenservice.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen of vochtigheid.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 2000mm (B) x 850mm (H) x 610mm (D)
- Kleur: Zwart mat
- Verlichting: LED-verlichting voor optimale productpresentatie
- Aantal planken: 2
- Temperatuurbereik: 0°C tot +10°C
- Voeding: 230V
- Energieverbruik: 250W
- Gewicht: 150 kg

4. Installatie en opstelling

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer het apparaat op eventuele schade.
- Plaats de vleesshowcase op een vlakke, stevige ondergrond en zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte stopcontact volgens de specificaties in de handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste stroomvoorziening is aangesloten om schade te voorkomen.
- Zet de showcase aan met de schakelaar aan de achterkant van het apparaat. Wacht tot de interne temperatuur stabiliseert voordat u vleesproducten plaatst.

5. Bediening

- Stel de temperatuur in met het digitale display aan de voorkant.
- Plaats vleesproducten op de planken, zorg ervoor dat ze voldoende ruimte hebben voor goede luchtcirculatie.
- Schakel de LED-verlichting in voor optimale zichtbaarheid van de producten.

6. Reinigen en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek om de buitenkant en planken schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de temperatuur en zorg ervoor dat deze binnen het veiligheidsbereik blijft.
- Geef aandacht aan de ventilatieopeningen en verwijder stof of vuil.

7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten.
- De temperatuur stijgt boven de 10°C: Controleer of de ventilatieopeningen vrij zijn en dat de deur goed sluit.
- LED-verlichting werkt niet: Controleer de verbinding en zie of de lampen moeten worden vervangen.

8. Afvalverwerking

- Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van elektrische apparatuur.
- Lever het apparaat in bij een erkend inzamelpunt voor elektronische apparaten of recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para el Mostrador de Carne de 2000mm con Iluminación LED y 2 Estantes (Modelo KTFG207SM)

1. Información General

El Mostrador de Carne de 2000mm está diseñado para la exhibición y almacenamiento de productos cárnicos. Con una iluminación LED eficiente y estantes ajustables, es ideal para mercados, carnicerías y establecimientos de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para exhibir y almacenar productos cárnicos. No usar para otros fines.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumple con todas las normativas locales.
- Manipulación: No sobrecargue los estantes. La carga máxima recomendada es de 100 kg por estante.
- Riesgo de Caída: Mantenga el área alrededor del mostrador libre de obstáculos.
- Uso de Guantes: Se recomienda el uso de guantes al manejar productos cárnicos para evitar cualquier riesgo de contaminación.
- Mantenimiento: Verifique periódicamente las conexiones eléctricas y el estado de los componentes del mostrador.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: KTFG207SM
- Dimensiones: 2000 mm (largo) x 800 mm (ancho) x 1200 mm (alto)
- Peso: 150 kg
- Capacidad de Almacenamiento: 300 litros
- Iluminación: LED con bajo consumo energético
- Material: Acero inoxidable y vidrio templado
- Estantes: 2 estantes ajustables

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembalar el mostrador y comprobar que todas las piezas están incluidas.
- Paso 2: Colocar el mostrador en una superficie nivelada, cerca de una fuente de alimentación.
- Paso 3: Conectar el cable de alimentación a la toma de corriente, asegurándose de que el voltaje es compatible.
- Paso 4: Ajustar los estantes a la altura deseada.
- Paso 5: Encender el mostrador a través del interruptor de la parte posterior.

5. Operación

- Para encender el mostrador, use el interruptor ubicado en la parte posterior. La iluminación LED se activará al mismo tiempo.
- Asegúrese de mantener una temperatura segura para los productos cárnicos, generalmente entre 0°C y 4°C.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el mostrador antes de proceder a la limpieza.
- Use un paño húmedo con detergente suave para limpiar las superficies exteriores.
- Evite productos químicos agresivos que puedan dañar el acabado.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez por semana.

7. Solución de Problemas

- Problema: El mostrador no enciende.
Solución: Verifique la conexión a la toma de corriente y asegúrese de que esté encendido.
- Problema: La iluminación LED no funciona.
Solución: Reemplace la bombilla LED y verifique cualquier daño en el cableado.

8. Eliminación

- Al finalizar la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales. No mezcle con residuos domésticos. Los materiales reciclables, como el acero inoxidable y el vidrio, deben ser separados y llevados a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du comptoir à viande 2000 mm avec éclairage LED et 2 étagères - KTFG207SM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre comptoir à viande KTFG207SM. Ce produit est conçu pour un usage commercial dans les boucheries, les supermarchés et autres points de vente de produits alimentaires. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation correcte et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Toujours installer le comptoir dans un endroit stable et sécurisé pour éviter tout basculement.
- Alimentation électrique : Assurez-vous que le comptoir est connecté à une prise électrique conforme aux spécifications du produit.
- Utilisation : Ne pas surcharger les étagères. Respectez la capacité de charge maximale indiquée.
- Maintenance : Débranchez l'appareil avant de procéder à tout nettoyage ou maintenance.
- Risque d'électrocution : Ne pas plonger le comptoir dans l'eau ou tout autre liquide.
- Respect des normes : Assurez-vous que le produit respecte toutes les réglementations locales en matière de sécurité alimentaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2000 mm (L) x 800 mm (P) x 1300 mm (H)
- Poids : 150 kg
- Matériaux : Acier inoxydable, verre trempé
- Système d'éclairage : LED, faible consommation
- Capacité frigorifique : -2°C à 5°C
- Alimentation : 220-240V, 50Hz

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le comptoir de son emballage en veillant à ne pas endommager le produit.
2. Placez le comptoir sur une surface plane et stable. Vérifiez que tous les pieds sont en contact avec le sol.
3. Connectez le cordon d'alimentation à une prise conforme aux spécifications électriques.
4. Avant de mettre en marche, laissez le comptoir atteindre la température souhaitée pendant environ 2 heures.

5. Fonctionnement

- Allumez le comptoir à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.
- Réglez la température à l'aide du thermostat intégré en fonction de vos besoins de conservation.
- Disposez les produits à la fois sur les étagères et dans le compartiment principal, sans dépasser la capacité maximale.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement l'extérieur avec un chiffon doux et humide. Utilisez un nettoyeur non abrasif.
- Pour l'intérieur, utilisez un désinfectant alimentaire pour garantir la sécurité des produits.
- Vérifiez les joints en caoutchouc des portes et remplacez-les en cas d'usure.

7. Dépannage

- Problème : Le comptoir ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position ON.
- Problème : La température n'atteint pas le réglage.
 - Solution : Assurez-vous que le compartiment n'est pas surchargé et que les aérations ne sont pas obstruées.

8. Élimination

Le produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant les appareils électriques et électroniques. Veuillez contacter votre collectivité locale pour des instructions spécifiques sur 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: Bancone per Carne 2000mm con Illuminazione LED e 2 Ripiani - KTFG207SM

1. Informazioni Generali

Il Bancone per Carne KTFG207SM è progettato per la presentazione e la conservazione di carne fresca, ottimizzando l'estetica e la funzionalità nel tuo negozio o ristorante. Realizzato con materiali di alta qualità, garantisce durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Elettricità: Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa con messa a terra e conforme alle normative elettriche locali.
- Carico: Non superare il carico massimo raccomandato sui ripiani.
- Temperatura: Monitorare la temperatura interna regolarmente per garantire la conservazione sicura dei prodotti.
- Manutenzione: Disconnettere l'alimentazione prima della pulizia o della manutenzione.
- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per la conservazione di carne e altri alimenti. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KTFG207SM
- Dimensioni: 2000mm (lunghezza)
- Tipo di Illuminazione: LED
- Numero di Ripiani: 2
- Colore: Nero opaco
- Tipo di Refrigerazione: Ventilata
- Temperatura di Servizio: Da -2°C a + 8°C
- Materiale Esterno: Acciaio inossidabile
- Fonte di Alimentazione: Elettrico

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il bancone su una superficie piana e stabile.
2. Controllare la disponibilità di alimentazione elettrica nelle vicinanze.
3. Assicurarsi che il bancone sia posizionato in modo da permettere una corretta ventilazione.
4. Collegare il bancone alla presa elettrica.
5. Accendere il bancone utilizzando l'interruttore situato sul pannello frontale.
6. Regolare la temperatura impostata tramite il pannello di controllo.

5. Funzionamento

- La temperatura interna può essere controllata tramite un termostato.
- Inserire i prodotti da conservare nei ripiani, lasciando spazio sufficiente per una corretta circolazione dell'aria.
- Monitorare regolarmente la temperatura per garantire la freschezza dei prodotti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'unità prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e detergente non abrasivo per pulire le superfici esterne.
- Rimuovere i ripiani e lavarli con acqua calda e sapone.
- Controllare regolarmente il sistema di ventilazione e pulire eventuali residui.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare il collegamento alla presa e l'interruttore di accensione.
- Prodotti troppo caldi: Verificare se la temperatura è impostata correttamente e controllare la ventilazione.
- Rumori strani: Controllare eventuali oggetti estranei nel sistema di ventilazione.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Separare i materiali riciclabili, come il metallo e il plastica, prima dello smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania