

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: TKVTC13

Table-top refrigerated display case for fish & meat - 870mm - for 3x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Table Top Refrigerated Display Case for Fish and Meat (870mm, for 3x GN 1/1 - TKVTC13)

1. General Information

Thank you for purchasing the Table Top Refrigerated Display Case for Fish and Meat (Model: TKVTC13). This product is designed for professional use in restaurants, catering services, and food retail sectors. It provides optimal storage conditions to keep products fresh and displayed attractively.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a properly grounded outlet. Check that the voltage matches the specifications on the rating label.
- **User Safety:** Always keep the unit clean to avoid cross-contamination. Do not overload the unit beyond its capacity. Avoid placing hot items directly inside the display case.
- **Child Safety:** Keep the unit out of reach from children. Regularly check the lock on the display door to prevent unauthorized access.
- **Maintenance Safety:** For any maintenance or repair, ensure the unit is disconnected from the power source. Only qualified personnel should perform repairs to avoid hazards.

3. Product Overview and Specifications

- Model: TKVTC13
- Dimensions: 870mm width
- Capacity: Suitable for 3x GN 1/1
- Temperature Range: 0°C to 5°C
- Cooling Type: Ventilated
- Material: Stainless Steel
- Power Supply: 220-240V, 50Hz
- Weight: 50 kg

4. Setup and Installation

1. Locate a well-ventilated area for installation and ensure the surface is level.
2. Unbox the unit and remove all packing materials.
3. Place the display case on the prepared surface, ensuring it is level.
4. Connect the power cord to an appropriate electrical outlet. Make sure the socket can handle the power requirements.
5. Turn on the power switch located at the back of the unit and allow it to cool down to the desired temperature before placing food inside.

5. Operation

- Set the desired temperature using the thermostat control.
- Load the display case with fresh meat or fish, ensuring products are placed neatly for optimal visibility.
- Monitor the internal temperature regularly to ensure products remain within the safe range (0°C to 5°C).
- The cooling system will automatically cycle on and off to maintain temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the unit before cleaning.
- Use a mild detergent and warm water to clean the exterior and interior surfaces.
- Avoid abrasive materials that could scratch the stainless steel.
- Clean the condenser coils at least twice a year to ensure optimal performance.
- Regularly check and empty the drainage pan to prevent overflow.

7. Troubleshooting

- **Unit not cooling:** Check the power connection. Ensure thermostat is set correctly.
- **Temperature fluctuates:** Clean the condenser coils; check for blockages in air vents.
- **Excessive noise:** Ensure the unit is placed on a level surface; check for loose components.
- **Water pooling at the bottom:** Inspect drain line for clogs; ensure the drainage pan is emptied.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the product in accordance with local regulations regarding electronic waste. Please do not dispose of in household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Tisch-Kühlschrankausstellung für Fisch und Fleisch (870 mm für 3x GN 1/1)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Tisch-Kühlschrankausstellung für Fisch und Fleisch. Dieses hochwertige Kühlgerät wurde für die optimale Präsentation und Konservierung von Lebensmitteln entwickelt. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlene Stromversorgung. Vermeiden Sie Überlastungen von Steckdosen.
- Wasser- und Feuchtigkeitsschutz: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen aufgestellt wird, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Luftzirkulation: Der Kühlschrank benötigt ausreichend Platz um die Lüftung. Achten Sie auf einen Mindestabstand von 10 cm zu Wänden oder anderen Objekten.
- Benutzung: Dieses Gerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und sollte nicht von Nicht-Fachleuten geöffnet oder gewartet werden.
- Konditionierung: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Bei Anzeichen von Beschädigung den Kundendienst kontaktieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Model: TKVTC13
- Abmessungen: 870 mm
- Kapazität: 3 x GN 1/1
- Temperaturbereich: -2°C bis +5°C
- Material: Edelstahl
- Stromversorgung: 230V / 50Hz
- Kühlmittel: R-134a

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen Standort in der Nähe einer geeigneten Stromquelle.
2. Gerät aufstellen: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade Oberfläche.
3. Anschluss: Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Achten Sie darauf, dass der Stecker sicher und fest sitzt.
4. Einschalten: Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die Innentemperatur den optimalen Bereich erreicht.
5. Lebensmittelbeladung: Platzieren Sie die Lebensmittel in den GN-Behältern und stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation nicht blockiert ist.

5. Betrieb

- Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein.
- Überwachen Sie regelmäßig die Innentemperatur.
- Öffnen Sie die Tür möglichst kurz, um die Temperatur im Inneren zu halten.

6. Reinigung und Wartung

1. Ausschalten: Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
2. Innenreinigung: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
3. Außenreinigung: Mit einem feuchten Tuch abwischen.
4. Lüfter und Grille: Regelmäßig auf Staub überprüfen und reinigen.

7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Thermostat.
- Ungewöhnliche Geräusche: Prüfen Sie, ob das Gerät stabil steht und sich nichts im Lüfter befindet.
- Undichtigkeit: Überprüfen Sie die Türdichtungen auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass die Tür richtig schließt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass das Kühlmittel umweltgerecht behandelt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Table Top Refrigerated Display Case for Fish and Meat (870mm, 3x GN 1/1)

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de tafelmodel gekoelde vitrine voor vis en vlees. Deze vitrine is ontworpen om uw voedselproducten op een veilige en aantrekkelijke manier te presenteren. Voor een optimale werking en veiligheid, leest u deze handleiding zorgvuldig door.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze vitrine is uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik en niet voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat stevig en stabiel staat om omvallen te voorkomen.
- Houd het apparaat vrij van obstakels voor een goede ventilatie.
- Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van water of vochtige omgevingen om elektrische schokken te voorkomen.
- Volg de instructies voor het aansluiten van het apparaat op de stroomvoorziening. Gebruik altijd een geaard stopcontact.
- Vermijd contact met bewegende delen en hete oppervlakken tijdens het bedrijf.
- Bij een defect of schade aan het apparaat, gebruik het niet en neem contact op met de serviceafdeling.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 870 mm x 730 mm x 420 mm
- Capaciteit: voor 3x GN 1/1 bakken
- Koelingstype: statisch
- Temperatuurbereik: 0°C tot 8°C
- Vermogen: 250 W
- Voltage: 220-240 V
- Frequentie: 50 Hz
- Kleur: RVS

4. Setup en installatie

- Plaats de vitrine op een vlakke ondergrond, minimaal 10 cm van muren en andere apparaten voor een goede luchtcirculatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat overeenkomt met de vermelde specificaties.
- Zet het apparaat aan via de aan/uit-schakelaar.
- Laat de vitrine minimaal 30 minuten draaien om de juiste temperatuur te bereiken voordat u voedsel toevoegt.

5. Bediening

- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Plaats voedsel het liefst in GN-bakken die voldoen aan de specificaties.
- Zorg ervoor dat de producten goed worden gepresenteerd en toegankelijk zijn.
- Controleer regelmatig de temperatuur met een thermometer om de veiligheid van de opgeslagen producten te waarborgen.

6. Onderhoud en reiniging

- Let op: schakel de vitrine uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek met milde zeep om de binnen- en buitenkant van de vitrine schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen of scherpe voorwerpen om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de afvoer om verstoppingen te voorkomen.
- Voer onderhoud uit zoals aanbevolen door een gecertificeerde technicus.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vitrine koelt niet
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en de instellingen van de thermostaat.
- Probleem: Ongelijke temperatuur
 - Oplossing: Zorg voor een goede luchtcirculatie en plaats geen producten tegen de ventilatieroosters.
- Probleem: Vitrine maakt veel geluid
 - Oplossing: Controleer of er losse onderdelen zijn en of de vitrine stabiel staat.

8. Afvalverwerking

- Disposeer van het apparaat volgens de lokale wetgeving voor elektronisch afval.
- Verwijder alle schadelijke materialen in overeenstemming met de richtlijnen voor milieuvriendelijk afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Vitrina Refrigerada de Mesa para Pescados y Carnes 870mm

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Vitrina Refrigerada de Mesa para Pescados y Carnes 870mm. Este producto está diseñado para mantener la frescura de sus productos alimenticios mientras los exhibe de manera atractiva.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Este dispositivo es solo para uso comercial. No lo use para fines domésticos.
- Instalación: Asegúrese de que la vitrina esté instalada por un profesional cualificado.
- Electricidad: Conecte a una toma de corriente adecuada y con aterrizaje.
- Temperatura: No obstruya las salidas de aire; mantenga un espacio adecuado alrededor del equipo.
- Limpieza: Desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regular según las recomendaciones del fabricante.
- Almacenamiento de Alimentos: Asegúrese de que los productos almacenados cumplan con las regulaciones de seguridad alimentaria.
- Acceso: Mantenga los cables eléctricos alejados de líquidos para prevenir descargas eléctricas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TKVT-C13
- Dimensiones: 870 mm
- Capacidad de Contenedor: Para 3 x GN 1/1
- Temperatura: +2°C a +8°C
- Tipo de refrigeración: Estática
- Refrigerante: R290
- Potencia: 220-240V, 50Hz
- Consumo energético: XX kWh (reemplazar con datos específicos)

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la vitrina en una superficie nivelada, evitando la exposición directa al sol.
2. Conexión Línea Eléctrica: Conecte la vitrina a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que el voltaje coincida con el especificado.
3. Prueba: Después de encender, deje funcionar el equipo durante al menos 30 minutos antes de cargar productos alimenticios.
4. Verificación: Asegúrese de que todos los componentes estén ajustados y seguros antes de utilizar.

5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido y ajuste la temperatura a la deseada.
- Carga de Alimentos: Coloque los productos en los contenedores GN y cierre la tapa.
- Monitoreo de Temperatura: Controle regularmente la temperatura para asegurarse de que mantiene condiciones óptimas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie externa con un paño húmedo y detergente suave.
- Desinfección: Use desinfectantes aprobados para el tratamiento de superficies en contacto con alimentos.
- Mantenimiento Mensual: Inspeccione los componentes internos y limpie el condensador si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Problema: La vitrina no enfría adecuadamente.
 - Solución: Verifique el ajuste de temperatura y asegúrese de que no haya obstrucciones.
- Problema: Ruido excesivo.
 - Solución: Verifique que la unidad esté nivelada y que no haya objetos cercanos que obstruyan el ventilador.

8. Disposición

Al final de su vida útil, dispare de la unidad de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de residuos electrónicos. Asegúrese de no dañar el refrigerante al deshacerse del equipo.

9. Contacto

Para más información, asistencia o reclamaciones, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU CASIER RÉFRIGÉRÉ POUR POISSONS ET VIANDES – 870MM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre casier réfrigéré pour poissons et viandes. Ce produit est conçu pour maintenir des températures optimales tout en offrant une présentation attrayante de vos produits alimentaires. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Ne pas utiliser ce produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.
- Installation sécurisée : Installez l'appareil sur une surface stable et plate.
- Ventilation : Assurez-vous que l'appareil a suffisamment d'espace pour la circulation de l'air.
- Électrique : Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni, et ne l'exposez pas à l'eau ou à des températures extrêmes.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants.
- Maintenance : Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Substances corrosives : Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs pour le nettoyage.
- Surveillance : Ne laissez pas des aliments périssables sans surveillance pendant une longue période.
- Incidents : En cas de panne ou de dysfonctionnement, déconnectez l'appareil et contactez le service client.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 870 mm
- Capacité : Compatible avec 3 x GN 1/1
- Température de fonctionnement : 0°C à +5°C
- Classe énergétique : conforme aux normes de l'UE
- Poids net : à la demande
- Type de réfrigération : Statique
- Matériaux : Acier inoxydable et verre trempé

4. Configuration et Installation

1. Retirez soigneusement l'appareil de son emballage.
2. Placez le casier à proximité d'une prise électrique appropriée.
3. Assurez-vous que le casier est bien niveau à l'aide d'un niveau à bulle.
4. Laissez un espace d'au moins 10 cm autour de l'appareil pour une ventilation adéquate.
5. Branchez l'appareil sur une prise conforme aux normes électriques.

5. Fonctionnement

- Réglez la température à l'aide du panneau de contrôle selon vos besoins.
- Attendez que l'appareil atteigne la température souhaitée avant d'y placer des aliments.
- Surveillez régulièrement la température pour assurer la fraîcheur des produits.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- Vérifiez régulièrement les joints et les tuyaux pour détecter toute fuite ou usure.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne démarre pas.
Solution : Vérifiez si l'appareil est correctement branché et si la prise fonctionne.
- Problème : Température trop élevée.
Solution : Assurez-vous que les ventilations ne sont pas obstruées et que la porte est bien fermée.
- Problème : Bruit étrange provenant de l'appareil.
Solution : Vérifiez si l'appareil est correctement installé sur une surface plate.

8. Élimination

Cet appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de gestion des déchets. Veuillez ne pas le jeter dans les ordures ménagères. Contactez votre municipalité pour connaître les options de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans nos produits.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vetrina Refrigerata da Tavolo per Pesce e Carne 870mm per 3x GN 1/1 - TKVTC13

1. Informazioni Generali

La vetrina refrigerata da tavolo TKVT C13 è progettata per la conservazione di pesce e carne. Caratterizzata da un design elegante e funzionale, è ideale per ristoranti, pescherie e macellerie. La sua capacità di mantenere le temperature ottimali garantisce la freschezza dei prodotti esposti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati che la vetrina sia collegata a una presa di corrente conforme alle specifiche.
- Non sovraccaricare la vetrina con prodotti.
- Evitare l'esposizione a fonti di calore per garantire un funzionamento efficiente.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- In caso di guasti o malfunzionamenti, rivolgiti a un tecnico specializzato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 870mm
- Capacità: 3 x GN 1/1
- Temperatura: +1 / +5 °C
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: 220V-240V, 50Hz
- Potenza: 300W

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un luogo di installazione stabile e piana.
2. Posizionare la vetrina su una superficie che possa sopportare il suo peso.
3. Assicurarsi che la vetrina sia distante da fonti di calore.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme.
5. Accendere la vetrina e impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.

5. Operazione

- Prima di utilizzare il prodotto, assicurarsi che sia stato installato correttamente.
- Accendere il dispositivo e attendere che raggiunga la temperatura desiderata.
- Posizionare i prodotti nei contenitori GN, assicurando che non siano sovraccarichi.
- Monitorare la temperatura tramite il display per garantire condizioni ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la vetrina dalla corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido con detergente neutro per pulire l'esterno e l'interno.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o solventi.
- Controllare regolarmente le guarnizioni e pulire il condensatore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Verificare la connessione elettrica.
- Problemi di temperatura: Assicurarsi che le ventole siano funzionanti e il dispositivo non sia sovraccarico.
- Rumori anomali: Controllare se vi è qualcosa in contatto con le ventole.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali per il riciclaggio dell'apparecchiatura elettronica e del metallo.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania