

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: WHVA138

Hot food counter TORONTO - 1300mm - black front - LED lighting - heated plate



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

EN ENGLISH

Product Manual for Hot Food Counter Toronto 1300mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Toronto Hot Food Counter, designed to keep your food warm and ready for serving. This manual provides essential information for the safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the device is connected to a power supply with the correct voltage and current as specified. Avoid using extension cords.
- **General Usage:** Only use the hot food counter as intended. Do not place flammable materials near the heating elements.
- **Child Safety:** Keep the unit out of reach of children unless supervised.
- **Hot Surfaces:** The surfaces of the unit can become very hot during operation. Use caution when touching the product.
- **Emergency Procedures:** Familiarize yourself with the shut-off procedures in case of emergency.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Hot Food Counter Toronto
- **Dimensions:** 1300mm
- **Material:** Stainless steel with black front
- **Lighting:** LED lighting for enhanced visibility
- **Heating Plate:** Heated to maintain optimal food temperature
- **Power:** [Insert power specification]

Please refer to the technical data on the product page for the most accurate specifications.

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the unit on a flat, stable surface away from moisture and direct sunlight.
2. **Electrical Connection:** Plug the unit into a suitable electrical outlet. Ensure the voltage matches the product specifications.
3. **Initial Setup:** Remove all packaging materials. Clean the surfaces with a damp cloth.
4. **Positioning:** Adjust the level using the foot pads if applicable to ensure stability.

5. Operation

1. **Powering On:** Turn on the unit using the main power switch.
2. **Temperature Settings:** Adjust the temperature controls as needed. Allow the heating plate to reach the desired temperature before placing food items.
3. **Food Placement:** Use appropriate trays to store food and ensure they are not overflowing.
4. **Monitoring:** Regularly check food temperatures to ensure they are within safe serving ranges.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, unplug the unit and allow it to cool. Wipe surfaces with a soft cloth and warm, soapy water.
- **Deep Cleaning:** Periodically clean the heating elements and interior surfaces. Use non-abrasive cleaners.
- **Maintenance Checks:** Inspect the power cord and plugs for damage regularly.

7. Troubleshooting

- **No Power:** Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- **Inadequate Heating:** Ensure temperature settings are correct and the unit is not overloaded.
- **Unusual Noises:** If strange sounds occur, immediately turn off the unit and contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the unit, adhere to local regulations regarding electronic waste. Remove the plug from the power supply before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. Enjoy your Hot Food Counter Toronto!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Hot Food Counter Toronto 1300mm mit schwarzer Front und LED-Beleuchtung

1. Allgemeine Informationen

Der Hot Food Counter Toronto ist eine hochwertige Lösung zur Präsentation und Aufbewahrung von warmen Speisen. Er bietet eine ansprechende LED-Beleuchtung und eine elegante schwarze Front, die sich perfekt in jede Gastronomieküche einfügt.

2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, dass die Voltage der Steckdose mit der Leistung des Geräts übereinstimmt.
- Wasserschutz: Halten Sie das Gerät trocken und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser.
- Temperatur: Die Oberflächen des Geräts können sehr heiß werden. Berühren Sie diese nicht während des Betriebs.
- Belüftung: Stellen Sie sicher, dass der Hot Food Counter in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt ist, um Überhitzung zu vermeiden.
- Benutzung durch Kinder: Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie werden unter Aufsicht oder Anleitung einer verantwortlichen Person verwendet.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Hot Food Counter Toronto
- Abmessungen: 1300mm
- Material: Edelstahl mit schwarzer Front
- Beleuchtung: LED-beleuchtet
- Heizplatte: Integrierte Heizplatte für die Wärmespeicherung
- Energieverbrauch: [Technische Daten auf der Webseite angeben]
- LGKP: [Technische Daten auf der Webseite angeben]

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine der Spezifikation des Herstellers entsprechende Stromquelle an.
- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
- Einstellen der Temperatur: Justieren Sie die Temperatur gemäß den Anweisungen des Herstellers.

5. Betrieb

- Der Hot Food Counter ist bereit für die Verwendung, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Platzieren Sie Lebensmittel auf der Heizplatte und nutzen Sie die LED-Beleuchtung, um Gerichte ansprechend zu präsentieren.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung immer das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie ein sauberes, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Reinigen Sie die Heizplatte regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie den Netzanschluss und den Netzschalter.
- Die Temperatur ist nicht hoch genug: Prüfen Sie die Temperatureinstellung und stellen Sie sicher, dass der Heizmechanismus funktionsfähig ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn ungewöhnliche Geräusche wahrgenommen werden.

8. Entsorgung

- Das Gerät muss gemäß den lokalen Vorschriften für elektrische Geräte entsorgt werden. Entsorgen Sie es nicht mit normalem Haushaltsmüll. Informieren Sie sich über örtliche Recyclingstellen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Hot Food Counter Toronto (1300mm, Zwart, LED Verlichting, Verwarmd Plat) WHVA138

1. Algemene informatie

Deze hot food counter is ontworpen voor het veilig en efficiënt presenteren en verwarmen van warme gerechten. Het apparaat is ideaal voor gebruik in horeca, catering en evenementen. De Toronto hot food counter biedt een unieke combinatie van stijl en functionaliteit, met een modern zwart ontwerp en energiezuinige LED-verlichting.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en vochtige omgevingen om elektrische schokken te voorkomen.
- Raak de verwarmde oppervlakken niet aan zonder bescherming, om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik nooit het apparaat met een beschadigd netsnoer of stekker.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt van oplopende temperaturen of scherpe randen ligt.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, en voor reiniging.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen tenzij dit onder toezicht is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WHVA138
- Afmetingen: 1300mm x 600mm x 500mm
- Vermogen: 1800W
- Spanning: 230V
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zwart
- LED-verlichting: Ja
- Verwarmd oppervlak: Ja

4. Opstelling en installatie

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de hot food counter op een vlakke en stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte om het apparaat is voor ventilatie.
4. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Vermijd het gebruik van stekkerdozen.
5. Controleer of het apparaat functioneert door de aan-/uit-schakelaar in de aan-stand te zetten.

5. Bediening

1. Druk op de aan-/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
2. Stel de temperatuur in met de temperatuurschijf of het digitaal display, afhankelijk van het model.
3. Plaats de te verwarmen gerechten op het verwarmde oppervlak.
4. Bewaak regelmatig de temperatuur en de status van de gerechten.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zacht, vochtig doekje en neutrale zeep om het oppervlak van het apparaat schoon te maken.
- Vermijd scherpe of schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de elektrische componenten en zorg ervoor dat deze schoon en vrij van stof zijn.

7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de stekker in het stopcontact zit.
- Onvoldoende verwarming: Controleer of de temperatuur goed is ingesteld. Reinig de thermostaat als deze vuil is.
- Oververhitting: Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product dient u zich te houden aan de plaatselijke regelgeving voor elektronische afvalverwerking. Het apparaat mag niet bij het gewone huisafval worden gegooid. Lever het in bij een gespecialiseerd recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Caliente Toronton 1300mm con Iluminación LED Frontal y Plato Calentado WHVA138

1. Información General

Gracias por elegir el Mostrador Caliente Toronto WHVA138. Este producto está diseñado para mantener y mostrar alimentos a temperaturas seguras, garantizando la mejor experiencia tanto para el operador como para el cliente.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para su uso en entornos comerciales de alimentación.
- Instrucciones eléctricas: Asegúrese de que el voltaje mencionado en la etiqueta del producto coincida con la fuente de alimentación.
- Evitación de daños: No coloque objetos pesados o afilados sobre la unidad.
- Prevención de quemaduras: Las superficies pueden estar calientes. Tenga cuidado al tocar el área del plato caliente.
- Mantenimiento de limpieza: Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- Condiciones ambientales: No utilice el producto en áreas húmedas o al aire libre.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: WHVA138
- Dimensiones: 1300mm (ancho)
- Iluminación: LED frontal
- Plato calentado: Eficiencia energética y temperatura regulable
- Materiales: Estructura de acero inoxidable y vidrio templado
- Alimentación: 230V, 50Hz
- Potencia: 500W

4. Configuración e Instalación

- Retire el producto de su embalaje y asegúrese de que no haya daños.
- Coloque el mostrador en una superficie plana y resistente al calor.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Encienda el dispositivo utilizando el interruptor ubicado en la parte posterior.
- Ajuste la temperatura del plato calentado mediante el control correspondiente.

5. Operación

- Una vez encendido, deje que el mostrador se caliente durante aproximadamente 30 minutos antes de colocar los alimentos.
- Asegúrese de mantener los alimentos cubiertos o protegidos del contacto directo.
- Utilice utensilios adecuados al servir los alimentos para mantener la higiene.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Utilice un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie.
- Evite utilizar productos químicos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione regularmente el cable de alimentación y los enchufes para detectar daños.

7. Solución de Problemas

- El dispositivo no se enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente.
- No calienta correctamente: Asegúrese de que la configuración de temperatura esté ajustada adecuadamente.
- Ruidos extraños: Compruebe si hay objetos sueltos dentro del compartimento.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, dispóngalo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de residuos eléctricos. No deseche en la basura normal.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Comptoir Alimentaire Chaud Toronto 1300mm

1. Informations Générales

Le Comptoir Alimentaire Chaud Toronto est conçu pour maintenir la température idéale des plats chauds tout en offrant une présentation attrayante grâce à son éclairage LED. Ce produit est parfait pour les cafétérias, les restaurants et les traiteurs.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser pour un usage domestique.
- Électricité: Vérifiez que la tension indiquée sur le produit correspond à celle de votre réseau électrique. Utilisez toujours une prise mise à la terre.
- Chauffage: Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection. Gardez les enfants éloignés pendant le fonctionnement.
- Installation: Assurez-vous que le produit est installé sur une surface stable et plane. Ne bloquez pas les aérations.
- Maintenance: Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: 1300mm (L) x 700mm (P) x 1300mm (H)
- Alimentation: 230V, 50Hz
- Puissance: 800W
- Capacité: 4 bacs GN 1/1
- Éclairage: LED intégré
- Température: 30-85°C
- Matériau: Acier inoxydable

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement le produit de son emballage, en vérifiant qu'il n'y a pas de dommages.
2. Emplacement: Installez le comptoir sur une surface stable, à l'écart de toute source d'humidité.
3. Raccordement Électrique: Branchez le produit sur une prise conforme avec mise à la terre. Assurez-vous que la tension est correcte.
4. Mise en marche: Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal. Ajustez la température souhaitée à l'aide du thermostat.

5. Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Utilisez les bacs GN pour placer les aliments. Assurez-vous qu'ils sont bien insérés.
- Vérifiez régulièrement la température à l'aide du thermomètre intégré.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyage Quotidien: Avec un chiffon humide, nettoyez les surfaces extérieures après chaque service.
- Nettoyage Approfondi: Débranchez l'appareil. Nettoyez les bacs GN à l'eau chaude savonneuse. Essuyez toutes les surfaces intérieures.
- Maintenance Périodique: Vérifiez les câbles et les connexions électriques pour tout signe d'usure.

7. Dépannage

- Problème de Température: Vérifiez si le thermostat est réglé correctement et si l'appareil est bien branché.
- Éclairage LED Non Fonctionnel: Contrôlez le raccordement électrique. Remplacez l'ampoule si nécessaire.
- Appareil Ne S'allume Pas: Vérifiez l'alimentation et assurez-vous que le fusible n'est pas grillé.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers. Rappelez-les à un point de collecte approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Torino 1300mm Hot Food Counter

1. Informazioni Generali

Il banco caldo Torino 1300mm è progettato per mantenere gli alimenti caldi e pronti per il servizio in ambienti commerciali. Questo dispositivo è ideale per ristoranti, buffet e eventi, offrendo efficienza energetica e un design elegante con illuminazione LED frontale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto in caso di danni visibili.
- Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa di corrente adeguata e protetta da un fusibile.
- Non introdurre oggetti estranei nel dispositivo e non bloccare le aperture di ventilazione.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e umidità.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano componenti caldi.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento.
- Per qualsiasi malfunzionamento, contattare la nostra assistenza clienti prima di tentare una riparazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Torino WHVA138
- Dimensioni: 1300 mm
- Illuminazione: LED frontale
- Tipo di superficie: Piastra riscaldata
- Potenza: 2.4 kW
- Temperatura di riscaldamento: Fino a 85°C
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Certificazioni: CE, RoHS

4. Installazione e Configurazione

1. Trovare una superficie piana e stabile per posizionare il banco caldo.
2. Assicurarsi che il luogo scelto sia vicino a una presa di corrente.
3. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e controllare che non vi siano danni.
4. Posizionare il banco caldo in modo che le aperture di ventilazione siano libere.
5. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica con il corretto voltaggio.
6. Accendere l'alimentazione principale e controllare che il dispositivo funzioni correttamente.

5. Funzionamento

- Accendere il banco caldo utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Controllare l'indicatore luminoso per assicurarsi che il banco caldo stia raggiungendo la temperatura impostata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Utilizzare un panno umido con sapone neutro per pulire la superficie in acciaio inossidabile.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o materiali che possano graffiare il prodotto.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di riaccendere il dispositivo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il banco caldo non si accende, controllare la connessione elettrica e il fusibile.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato, verificare il termostato e lo stato della piastra riscaldata.
- In caso di rumori anomali, scollegare immediatamente e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei dispositivi elettronici.
- Contattare un centro di raccolta qualificato per la disposizione del prodotto.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania