

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: WHVA158

Hot food counter TORONTO - 1500mm - black front - LED lighting - heated plate



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

EN ENGLISH

Product Manual: Hot Food Counter Toronto 1500mm Black Front with LED Lighting and Heated Plate

1. General Information

Thank you for choosing the Hot Food Counter Toronto 1500mm. This professional-grade unit is designed to keep your food items warm and appetizing. It is ideal for use in restaurants, catering services, buffets, and other food service environments. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of your new product.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the unit is connected to a grounded power supply. Use compatible voltage as indicated in the specifications.
- Operational Safety: Do not place items that may overheat on the unit. Avoid contact with hot surfaces during operation.
- Child Safety: Keep the unit out of reach of children and supervise use in public areas.
- Maintenance Safety: Always disconnect the unit from the power supply before cleaning or performing maintenance.
- Emergency Procedures: In the event of an electrical fault or fire, disconnect the power and use a suitable fire extinguisher.

3. Product Overview and Specifications

- Model: WHVA158
- Length: 1500mm
- Color: Black
- Front Lighting: LED
- Heated Plate: Yes
- Temperature Control: Adjustable
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Power Consumption: 1500W

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the unit from its packaging. Ensure all accessories are included.
2. Placement: Position the hot food counter on a flat, stable surface in a well-ventilated area.
3. Power Connection: Plug the unit into a suitable electrical outlet. Ensure the voltage corresponds with the specifications.
4. Temperature Settings: Adjust the temperature control to your desired heat level.

5. Operation

1. Ensure the unit is plugged in and turned on.
2. Wait for the heated plate to reach the desired temperature.
3. Place food items on the heated plate once it has warmed up.
4. Adjust the LED lighting if necessary to enhance visibility of food items.

6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning: Unplug the unit before cleaning. Use a damp cloth with mild detergent to clean the surface. Avoid abrasive cleaners.
- Deep Cleaning: Weekly, perform a thorough clean of the unit, including the heated plate and surrounding areas.
- Maintenance Checks: Regularly inspect power cables and connections for wear. Report any damage immediately.

7. Troubleshooting

- Unit Not Heating: Check power supply and ensure the unit is plugged in. Verify that the temperature control is set correctly.
- Light Not Working: Inspect the LED connections. Replace with compatible LED lights if necessary.
- Inconsistent Temperature: Ensure there are no obstructions on the heated plate and that the unit is leveled.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the unit in accordance with local regulations regarding electronic waste. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For questions, support or service, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Hot Food Counter Toronto 1500mm. Enjoy your new product!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Warmhaltecounter Toronto 1500mm mit schwarzer Front und LED-Beleuchtung

1. Allgemeine Informationen

Der Warmhaltecounter Toronto 1500mm mit schwarzer Front und LED-Beleuchtung ist eine hochwertige, professionelle Lösung zur Präsentation und Warmhaltung von Speisen. Dieses Gerät ist ideal für Restaurants, Buffets und Catering-Events und bietet eine attraktive Möglichkeit, Ihre Gerichte warm und appetitlich zu servieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche installiert ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Netzspannung. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Hitzequelle: Berühren Sie die Wärmeplatte oder andere heißen Oberflächen nicht während des Betriebs, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb ist.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Toronto WHVA158
- Abmessungen: 1500mm
- Farbe: Schwarz
- Beleuchtung: LED
- Wärmequelle: Heizplatte
- Energieverbrauch: [Technische Daten hier einfügen]
- Netzspannung: 220-240V

4. Setup und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen gut belüfteten Ort in der Nähe eines Stromanschlusses.
2. Positionierung: Stellen Sie den Warmhaltecounter auf eine stabile, ebene Fläche.
3. Stecker: Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
4. Wärmeplatte aktivieren: Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, um die Wärmeplatte vorzuwärmen.
5. LED-Beleuchtung aktivieren: Schalten Sie die LED-Beleuchtung ein, um eine ansprechende Präsentation Ihrer Speisen zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Stellen Sie die Temperatur über das Kontrollpanel ein.
- Platzieren Sie die Speisen gleichmäßig auf der Wärmeplatte.
- Überwachen Sie den Zustand der Speisen und halten Sie die empfohlenen Serviertemperaturen ein.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein dampfproduzierendes Tuch und milde Reinigungsmittel. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten gründlich trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Unzureichende Wärme: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur richtig eingestellt ist.
- LED-Beleuchtung funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Beleuchtung auf eventuelle Schäden und ersetzen Sie die LED, falls erforderlich.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten und sicherstellen, dass keine Gefahrstoffe freigesetzt werden können.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Bitte beachten Sie, dass dieser Produktmanual informative Richtlinien bietet und nicht alle möglichen Szenarien abdecken kann. Halten Sie sich stets an die spezifischen Anforderungen und Gesetze, die für Ihre Region zutreffen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Hot Food Counter Toronto 1500mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Hot Food Counter Toronto. Dit hoogwaardige product is ontworpen om voedsel warm en vers te houden terwijl het een aantrekkelijke presentatie biedt. Voor een optimaal gebruik, blader alstublieft door deze handleiding voordat u het product in gebruik neemt.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van dit product zijn enkele veiligheidsrichtlijnen van cruciaal belang:

- Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat aansluit of gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat alleen wordt gebruikt op een stevige, vlakke ondergrond.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat voldoende luchtcirculatie heeft; bedek de luchtinlaten niet.
- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Vermijd direct contact met verwarmde oppervlakken.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op veilige afstand blijven van het apparaat tijdens gebruik en nadat het is uitgeschakeld.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.

3. Productoverzicht en specificaties

De GGM Gastro Hot Food Counter is uitgerust met de volgende specificaties:

- Afmetingen: 1500 mm
- Kleur: Zwart
- Verlichting: LED-verlichting aan de voorkant
- Verwarmd plateau: Ja
- Aansluitwaarde: 230 V / 50 Hz
- Vermogen: 1,2 kW
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de hot food counter op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
3. Controleer de voedingsspanning om ervoor te zorgen dat deze overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
4. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
5. Zet het apparaat aan met de schakelaar op het voorpaneel.

5. Bediening

1. Zet de warmhoudfunctie aan door de thermostaat in te stellen op de gewenste temperatuur.
2. Plaats de voedselcontainers voorzichtig op het verwarmde plateau.
3. Zorg ervoor dat de voedselcontainers goed passen en dat de luchtcirculatie niet wordt belemmerd.
4. Gebruik de LED-verlichting om ervoor te zorgen dat uw voedsel goed zichtbaar is voor klanten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om het oppervlak schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Regelmatig de ventilatieopeningen controleren en schoonmaken om oververhitting te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat geeft geen warmte af.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stroomnet en of de instellingen goed zijn.
- Probleem: LED-verlichting werkt niet.
 - Oplossing: Controleer de verbindingen en vervang indien nodig de lampjes.

8. Afvoer

Houd rekening met de volgende richtlijnen voor de afvoer van het apparaat:

- Het apparaat mag niet in de gewone afvalstroom worden gegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over de juiste manier van afvoer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Wij danken u voor uw keuze voor de GGM Gastro Hot Food Counter Toronto en wensen u veel plezier en succes met uw aankoop.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Mostrador de Comida Caliente Toronto 1500mm con Iluminación LED y Placa Térmica

1. Información General

El Mostrador de Comida Caliente Toronto de 1500mm está diseñado para mantener la temperatura adecuada de los alimentos, proporcionando una solución estética y funcional para restaurantes, catering y bufés. Este equipo es ideal para la presentación de una variedad de comidas calientes, garantizando la frescura y la seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo para uso comercial. No utilizar en hogares.
- Instalación: Debe ser instalado por personal calificado. Asegúrese de que el dispositivo esté montado sobre una superficie plana y estable.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la tensión de la toma de corriente coincida con la especificación del dispositivo. Use un enchufe con conexión a tierra.
- Temperaturas altas: Las superficies del producto pueden calentarse. Evite el contacto directo con estas áreas y utilice guantes de protección si es necesario.
- Cuidado con los líquidos: No permita que los líquidos entren en contacto con elementos eléctricos. En caso de derrames, limpie de inmediato.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular y desconecte la unidad antes de realizar cualquier limpieza o servicio.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Toronto 1500mm
- Dimensiones: 1500mm x 800mm x 900mm
- Voltaje: 230V
- Potencia: 1500W
- Material: Acero inoxidable
- Iluminación: LED
- Capacidad de la Placa Térmica: 120°C - 85°C
- Peso: 100 kg

4. Instalación y Configuración

1. Retire el dispositivo de su embalaje y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque el mostrador en un área bien ventilada y sobre una superficie sólida.
3. Asegúrese de que el área de instalación esté libre de humedad.
4. Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada y verifique que el voltaje sea correcto.
5. Encienda el dispositivo utilizando el interruptor principal.
6. Ajuste la temperatura utilizando el panel de control según las necesidades de calentamiento.

5. Operación

- Para encender el dispositivo, presione el interruptor en la parte posterior.
- Utilice el panel de control para ajustar la temperatura deseada de la placa térmica.
- Espere a que el dispositivo alcance la temperatura adecuada antes de colocar los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo y jabón suave para limpiar la superficie exterior del mostrador.
- No utilice productos abrasivos o químicos fuertes que puedan dañar el acero inoxidable.
- Revise regularmente los componentes eléctricos y llévelo a un servicio técnico autorizado si se detectan problemas.

7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- La temperatura no se ajusta: Asegúrese de que el termostato esté funcionando correctamente.
- Fugas de agua: Verifique si hay derrames y limpie de inmediato.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de proceder con la eliminación de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos. No deseche el producto en la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

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

Por favor, conserve este manual para futuras consultas.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Comptoir Chauffant Toronto 1500mm

1. Informations Générales

Le Comptoir Chauffant Toronto 1500mm est conçu pour maintenir la chaleur des aliments tout en les présentant de manière attrayante. Il est idéal pour les buffets, les services de traiteur et les restaurants. Ce produit est doté d'un éclairage LED à l'avant et d'un plateau chauffant pour une efficacité optimale.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Assurez-vous que le comptoir est installé sur une surface stable et de niveau.
- Utilisation Électrique : Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé. Vérifiez toujours que l'appareil est hors tension lors de l'installation ou de l'entretien.
- Chauffage : Les surfaces du comptoir peuvent devenir très chaudes. Ne pas toucher sans protection appropriée.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants et des animaux domestiques lorsqu'il est en marche.
- Dégagement de chaleur : Assurez-vous qu'il y a un espace adéquat autour de l'appareil pour une circulation d'air appropriée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1500mm (L)
- Alimentation : 230V, 50Hz
- Puissance : 800W
- Température de fonctionnement : 30-80°C
- Matériau de la structure : Acier inoxydable
- Éclairage : LED intégré

4. Installation et Installation

1. Déballer soigneusement le comptoir et retirez tout le matériel d'emballage.
2. Placez le comptoir sur une surface stable, à minimum 30 cm de toutes les parois environnantes.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise sécurisée de 230V.
4. Vérifiez que l'appareil est bien de niveau pour un fonctionnement optimal.
5. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé sur le panneau de commande.

5. Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide du contrôle de température.
- Attendez quelques minutes jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température sélectionnée.
- Disposez les aliments sur le plateau chauffant pour les maintenir au chaud.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer la surface extérieure.
- Évitez les produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager la finition en acier inoxydable.
- Nettoyez le plateau chauffant avec de l'eau et un détergent doux, puis rincez et séchez.

7. Résolution des Problèmes

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion à l'alimentation et assurez-vous que l'interrupteur est en position ON.
- Chauffage insuffisant : Assurez-vous que la température est correctement réglée et que l'appareil n'est pas obstrué.
- Éclairage LED ne s'allume pas : Inspectez les connexions électriques internes et remplacez l'ampoule LED si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Au lieu de cela, apportez-le à un point de collecte de déchets électroniques local pour un recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contatore Cibo Caldo Toronto 1500mm con Illuminazione LED Frontale e Piastra Riscaldata WHVA158

1. Informazioni Generali

Il Contatore Cibo Caldo Toronto è progettato per mantenere i cibi caldi in modo sicuro e attraente. Dotato di illuminazione LED frontale, questo prodotto è ideale per ristoranti, catering, e eventi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per alimenti calorosi.
- Stabilità: Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Elettricità: Non toccare componenti elettrici con mani bagnate.
- Surriscaldamento: Non ostruire le aperture di ventilazione. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente il dispositivo e contattare l'assistenza.
- Manutenzione: Non smontare il dispositivo. Solo il personale qualificato dovrebbe effettuare manutenzioni.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1500mm
- Illuminazione: LED frontale
- Piastra riscaldata: Presente
- Temperatura di lavoro: 30°C - 85°C
- Voltaggio: 230V
- Potenza: 1.5kW
- Peso: 60kg

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il contatore dalla confezione.
2. Posizionarlo su una superficie piana e resistente.
3. Assicurarsi che la presa elettrica sia compatibile e accessibile.
4. Collegare il dispositivo alla presa elettrica.
5. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di alimentazione situato sul lato.

5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere che la piastra riscaldata raggiunga la temperatura impostata prima di posizionare i cibi.
- Monitorare costantemente il livello di cibo per garantire una temperatura adeguata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie.
- Evitare di bagnare le parti elettriche.
- Effettuare una pulizia regolare per mantenere il dispositivo in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare la connessione elettrica.
- La piastra non si riscalda: Verificare il termostato e assicurarsi che sia impostato correttamente.
- Surriscaldamento: Spegner e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettronici. Non smaltire nel normale rifiuto domestico. Riciclare dove possibile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania