

# 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: WHVA188-N

**Hot food counter TORONTO - 1800mm - 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 1800mm

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Hot Food Counter Toronto 1800mm. This professional heated food display unit is designed for commercial use, providing an efficient way to keep your food warm while displaying it attractively.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to a suitable voltage supply as per the specifications. Only use the provided power cord, and do not attempt to bypass any safety features.
- **Heat Sources:** The surface of the heated plate and surrounding components can become very hot during operation. Always use caution when operating and avoid direct contact with hot surfaces.
- **Ventilation:** Ensure that the unit is placed in a well-ventilated area to avoid overheating. Do not block ventilation openings.
- **Children:** This product is not intended for use by children. Ensure children are kept away from the Hot Food Counter while in use.
- **Cleaning:** Allow the unit to cool down before cleaning. Do not immerse the unit in water or any other liquids.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** WHVA188-N
- **Dimension:** 1800mm (L)
- **Material:** Stainless steel and glass
- **Lighting:** LED lighting in the front for effective display
- **Heating:** Heated plate for keeping food warm
- **Power:** 230V
- **Weight:** 100 kg
- **Performance:** Adjustable temperature control with a range of 30-85°C

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the Hot Food Counter from the packaging, ensuring not to damage any components.
2. **Location:** Position the unit on a stable, flat surface, away from any heat sources and direct sunlight.
3. **Power Connection:** Plug the unit into a properly grounded electrical outlet that matches the power specifications mentioned.
4. **Assembly:** Attach any removable components as per package instructions, ensuring everything is securely fitted.
5. **Testing:** Before placing food items, turn on the device to ensure it heats correctly.

### 5. Operation

- **Powering On:** Turn on the unit using the main power switch.
- **Temperature Control:** Use the adjustable temperature knob to set the desired temperature. Wait a few minutes for the unit to reach the set temperature.
- **Food Placement:** Arrange food items on the heated plate, ensuring they do not obstruct any vents.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior and glass surfaces with a soft, damp cloth. Use a mild detergent if necessary.
- **Heated Plate:** Allow the unit to cool down completely before cleaning the heated plate. Use a non-abrasive sponge with soapy water.
- **Regular Checks:** Inspect electrical cords and heating elements regularly for any wear or damage.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check that the unit is plugged in and the power switch is on. Ensure the temperature setting is correct.
- **Lights Not Working:** Replace the LED light if it's burned out. Check for any loose connections.
- **Uneven Heating:** Ensure the unit is level and properly placed. Avoid overcrowding the heated plate.

### 8. Disposal

When it comes time to dispose of the Hot Food Counter, please do so in accordance with local regulations regarding electronic waste. Do not dispose of it in regular household waste.

### 9. Contact

For any inquiries, support, or issues, please contact us:

- **Email:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produkthandbuch für den Warmhalteschrank Toronto WHVA188

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf des Warmhalteschranks Toronto WHVA188. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Lebensmittel warmzuhalten und ihre Frische zu bewahren. Es eignet sich ideal für Gastronomiebetriebe, Catering und Buffets.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist, die den Anforderungen entspricht.
- Betriebsumgebung: Stellen Sie sicher, dass der Warmhalteschrank in einem gut belüfteten Raum steht und nicht direkter Sonneneinstrahlung oder Hitzequellen ausgesetzt ist.
- Vorsicht bei heißen Oberflächen: Die Oberflächen des Schranks können während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie diese nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Wasser- und Feuchtigkeitsrisiko: Halten Sie das Gerät und seine elektrischen Komponenten trocken. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu minimieren.
- Kindersicherung: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: WHVA188
- Abmessungen: 1800 mm (B) x x mm (H) x x mm (T)
- Material: Edelstahl mit schwarzer Front
- Beleuchtung: LED-Beleuchtung an der Vorderseite
- Heizplatte: Integrierte beheizte Platte
- Temperaturbereich: 30°C - 85°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Achten Sie darauf, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.
3. Konditionierung: Lassen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung mindestens 2 Stunden aufheizen, um die optimale Temperatur zu erreichen.
4. Verpackungsmaterial: Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und überprüfen Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.

## 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Netzschalters ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
3. Warten Sie, bis das Gerät die vorgewählte Temperatur erreicht hat, bevor Sie Lebensmittel hineinlegen.
4. Platzieren Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf der beheizten Platte.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Nutzung von Chemikalien: Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Wartungsintervall: Lassen Sie das Gerät einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherung.
- Unzureichende Temperatur: Stellen Sie sicher, dass der Temperatureinsteller korrekt eingestellt ist und das Gerät ausreichend Zeit gehabt hat, sich aufzuheizen.
- Betriebsgeräusche: Leichte Geräusche sind normal, sollten jedoch nicht übermäßig laut sein.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass elektrische Komponenten umweltgerecht recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Hot Food Counter Toronto 1800mm

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Hot Food Counter Toronto 1800mm. Dit product is ontworpen om voedsel veilig te houden op de juiste temperatuur en biedt een aantrekkelijke presentatie. Lees deze handleiding zorgvuldig door om de werking en het onderhoud te begrijpen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in overeenstemming met deze handleiding.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een geaard stopcontact is aangesloten. Gebruik geen verlengsnoeren of adapters.
- Brandgevaar: Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen. Houd de ventilatieopeningen vrij.
- Gebruik: Dit product is alleen bedoeld voor het verwarmen en presenteren van voedsel. Gebruik geen andere materialen of producten.
- Kinderen en dieren: Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand van het apparaat tijdens gebruik.
- Onderhoud: Voorkom dat vloeistoffen in het apparaat komen. Schakel het apparaat uit en trek de stekker voordat u onderhoud uitvoert.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WHVA188-N
- Afmetingen: 1800 mm
- Vermogen: 1200 W
- Temperatuurbereik: 30°C tot 85°C
- Materiaal: Roestvrij staal
- Verlichting: LED-verlichting aan de voorkant
- Garantie: 1 jaar

### 4. Installatie en opstelling

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. Sluit de stroomkabel aan op een geaard stopcontact.
4. Controleer of het apparaat stevig en stabiel staat voordat u het inschakelt.

### 5. Bediening

1. Schakel het apparaat in met de aan-/uitknop.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de regelknop.
3. Wacht tot het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
4. Plaats voedingswaren op het verwarmde oppervlak en houd de deksel gesloten om warmteverlies te minimaliseren.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Dagelijks: Reinig het oppervlakken met een vochtige doek en neutraal schoonmaakmiddel.
- Diepe reiniging: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Verwijder alle voedselresten en reinig alle delen met warm water en zeep.
- Controleer regelmatig: Inspecteer de kabel en stekker op slijtage of schade.

### 7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer de stroomvoorziening en de aansluitingen.
- Temperatuur bereikt niet de gewenste waarde: Controleer of de regelknop correct is ingesteld.
- Vlekken of residu blijven achter: Zorg voor regelmatige en grondige reiniging zoals hierboven beschreven.

### 8. Afvoer

Dit product moet niet samen met het normale huishoudelijk afval worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor de juiste afvoermethoden van elektrische apparaten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Comida Caliente Toronto 1800mm con Iluminación LED y Placa Calentada

## 1. Información General

El Mostrador de Comida Caliente Toronto 1800mm está diseñado para mantener los alimentos a una temperatura óptima, asegurando frescura y calidad. Este equipo es ideal para restaurantes, buffets y servicios de catering, proporcionando una solución práctica y eficiente para la presentación de alimentos calientes.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser utilizado únicamente para el propósito para el que fue diseñado.
- Asegúrese de que la unidad esté correctamente instalada antes de usarla.
- Evite el contacto directo con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- No intente reparar el aparato por su cuenta. En caso de mal funcionamiento, comuníquese con el servicio técnico autorizado.
- Mantenga el área alrededor del mostrador limpia y seca para evitar caídas.
- Siempre desconecte el aparato de la fuente de energía cuando no esté en uso.
- No sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.

## 3. Descripción General y Especificaciones

- Dimensiones: 1800mm
- Iluminación: LED
- Placa: Calentada
- Material: Acero inoxidable
- Potencia: 2400W
- Voltaje: 230V
- Frecuencia: 50Hz
- Peso: 120 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembale el mostrador y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque la unidad en una superficie plana y resistente.
3. Asegúrese de que el área de instalación tenga acceso a una toma de corriente adecuada.
4. Conecte el mostrador a la electricidad, utilizando un tomacorriente con conexión a tierra.
5. Encienda el aparato usando el interruptor de encendido.
6. Permita que el mostrador se precaliente durante al menos 20 minutos antes de colocar alimentos.

## 5. Operación

- Ajuste la temperatura según lo deseado utilizando el panel de control.
- Coloque los alimentos en las bandejas diseñadas para asegurar una distribución uniforme del calor.
- Monitoree regularmente la temperatura para garantizar que se mantenga dentro del rango seguro para los alimentos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el mostrador de la corriente antes de limpiarlo.
- Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Revise regularmente las conexiones eléctricas y la iluminación LED para asegurar su correcto funcionamiento.

## 7. Solución de Problemas

- Si el mostrador no enciende, asegúrese de que esté correctamente conectado a la toma de corriente.
- Si la temperatura no se calienta adecuadamente, verifique la configuración del termostato.
- Para fallos eléctricos o problemas internos, comuníquese con el servicio técnico autorizado.

## 8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine este producto de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de residuos. No deseche el aparato con los residuos domésticos.

## 9. Contacto

Para más información, consultas o soporte técnico, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le comptoir alimentaire chaud Toronto 1800mm

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le comptoir alimentaire chaud Toronto 1800mm. Cet appareil est conçu pour garder les aliments chauds et prêts à servir, tout en offrant une présentation esthétique. Il est idéal pour les buffets, les traiteurs et les restaurants.

## 2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Ne pas plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter les chocs électriques.
- Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour assurer une ventilation adéquate.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans des environnements humides.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface en verre.
- Surveillez les aliments en tout temps lorsqu'ils sont réchauffés à des températures élevées.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions: 1800mm
- Type: Comptoir alimentaire chaud
- Couleur: Noir avec éclairage LED à l'avant
- Réglage de la température: Manuel
- Source d'alimentation: Électrique
- Poids: À préciser sur demande
- Matériaux: Acier inoxydable et verre

## 4. Installation et configuration

1. Retirez le comptoir de son emballage et vérifiez que toutes les pièces soient présentes.
2. Placez le comptoir sur une surface plane et stable.
3. Connectez le cordon d'alimentation à une prise électrique conforme aux spécifications du produit.
4. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé en laissant de l'espace de chaque côté.
5. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal situé à l'arrière.
6. Réglez la température selon vos besoins à l'aide du contrôle de température.

## 5. Fonctionnement

1. Préparez les aliments à réchauffer et placez-les sur le plateau chauffant.
2. Réglez la température souhaitée.
3. Surveillez régulièrement la température et l'état des aliments.
4. Utilisez des ustensiles adaptés pour servir les aliments.

## 6. Nettoyage et entretien

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
2. Essuyez la surface en verre avec un chiffon doux et un nettoyant non abrasif.
3. Nettoyez les plateaux avec de l'eau savonneuse.
4. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
5. Vérifiez régulièrement les éléments de chauffage pour s'assurer qu'ils sont en bon état.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion à la prise électrique.
- En cas de surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Si les aliments ne restent pas chauds, vérifiez le réglage de la température.

## 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Consultez les règlements locaux pour l'élimination des appareils électriques. Effacez toutes les données personnelles avant de démarrer le processus de recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous à :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220  
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contatore Cibo Caldo Toronto 1800mm

---

## 1. Informazioni Generali

Il Contatore Cibo Caldo Toronto 1800mm è progettato per garantire la presentazione e il mantenimento della temperatura dei cibi caldi. È ideale per ristoranti, mense e catering. Questo apparecchio combina funzionalità e design moderno, rendendolo una soluzione perfetta per il servizio.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza: L'uso improprio dell'apparecchio può causare incendi o lesioni.
- Elettricità: Assicurarsi che l'alimentazione sia conforme alle specifiche di fornitura. Utilizzare solo prese di corrente adeguate.
- Superfici Calde: Le superfici possono diventare molto calde durante l'uso. Evitare il contatto diretto.
- Manipolazione: Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Utilizzo: Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Pulizia: Scollegare sempre l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Controllo: Effettuare controlli regolari per segni di usura o danni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WHVA188
- Dimensioni: 1800mm (lunghezza)
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Illuminazione: LED frontale
- Piano Riscaldante: Sì
- Tensione: 220-240V
- Potenza: 3.2kW
- Frequenza: 50/60Hz
- Peso: 80kg
- Certificazioni: CE, RoHS

## 4. Installazione e Configurazione

1. Trovare una superficie piana e stabile per posizionare il contatore.
2. Verificare che l'alimentazione sia adeguata e conforme alle specifiche del prodotto.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente sicura.
4. Accertarsi che ci sia un'adeguata ventilazione intorno all'apparecchio.
5. Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore.
- Regolare la temperatura tramite il pannello di controllo fino a raggiungere il livello desiderato.
- Disporre i cibi sul piano riscaldante, assicurandosi che non siano troppo vicini ai bordi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'alimentazione prima di procedere con la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido con detergente non abrasivo per pulire le superfici.
- Evitare l'uso di strumenti metallici o pagliette abrasive.
- Mantenere le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Verificare la connessione elettrica e l'interruttore principale.
- Temperature insufficienti: Controllare le impostazioni di temperatura.
- Rumori anomali: Controllare se ci sono oggetti bloccati nelle ventole o nelle aperture.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile dell'apparecchio, seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici. Non gettare l'apparecchio tra i rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o per segnalare problemi, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---

Seguire queste istruzioni garantirà il corretto funzionamento e la sicurezza durante l'uso del Contatore Cibo Caldo Toronto 1800mm.