

# 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: WHVND13

### Heated Food Display - 1000mm - 3 x GN 1/1



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Heated Food Display 1000mm (3 x GN 1/1)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Heated Food Display 1000mm (3 x GN 1/1). This product is designed to keep food at the ideal serving temperature while ensuring optimal presentation. The unit is suitable for commercial use and is ideal for buffets, restaurants, and catering settings.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a properly grounded power outlet. Avoid using extension cords.
- **Heat Precautions:** The surface of the unit and its components can become hot during operation. Use caution to avoid burns.
- **Food Safety:** Always store food at safe temperatures. This unit is designed for holding purposes only.
- **Regular Checks:** Inspect the unit regularly for damage or wear. Do not operate if any components are damaged.
- **Cleaning Precautions:** Always unplug the unit before cleaning. Use only non-abrasive cleaning materials to avoid damaging the surface.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** WHVND13
- **Dimensions:** 1000mm (L) x 730mm (D) x 640mm (H)
- **Capacity:** 3 x GN 1/1
- **Power Supply:** 230V/50Hz
- **Power Consumption:** 1200W
- **Temperature Range:** 30°C - 85°C
- **Material:** Stainless Steel
- **Weight:** 50kg

## 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the unit from its packaging, ensuring not to damage any parts.
2. **Placement:** Position the unit on a stable, flat surface away from any heat sources and direct sunlight.
3. **Power Connection:** Plug the unit into an outlet with the appropriate voltage (230V/50Hz).
4. **Initial Setup:** Before turning on the unit, ensure that the interior GN pans (not included) are placed correctly.
5. **Switch On:** Press the power switch to turn on and adjust the temperature settings to your requirements.

## 5. Operation

- **Temperature Settings:** Use the adjustable thermostat to set the desired temperature within the range of 30°C - 85°C.
- **Indicator Light:** The LED indicator will illuminate when the unit is heating.
- **Food Loading:** Place prepared food in the GN pans for optimal heating. Ensure that food is covered to maintain moisture and prevent drying.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wipe the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Never use abrasive cleaners.
- **Weekly Maintenance:** Check for any accumulated grime in hard-to-reach areas. Unplug and perform a thorough cleaning of the unit.
- **Monthly Inspection:** Inspect electrical connections and power cords for signs of wear or damage.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check if the unit is plugged in and the power switch is on. Verify that the thermostat is set to the desired temperature.
- **Inconsistent Temperature:** Ensure that GN pans are not overcrowded and food is evenly distributed.
- **Indicator Light Not Working:** Inspect the power connection and replace the power outlet if necessary.

## 8. Disposal

When disposing of the unit, observe local regulations regarding electronic waste. Ensure to disassemble and recycle all components ethically.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für beheizte Lebensmittelauslage 1000 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer beheizten Lebensmittelauslage. Dieses Produkt dient zur sicheren und optimalen Präsentation sowie zur Warmhaltung Ihrer Speisen und Getränke. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche betrieben wird.
- Vermeiden Sie es, das Gerät mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu bespritzen.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Bei jeglichen Störungen oder Beschädigungen kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Abmessungen: 1000 mm
- Kapazität: 3 x GN 1/1
- Temperaturbereich: 30°C bis 85°C
- Material: Edelstahl
- Spannung: 230 V
- Leistung: 1500 W

## 4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung sorgfältig und prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Standort ausreichend beleuchtet ist und keine Gefahr für den Betrieb des Geräts darstellt.
- Positionieren Sie die Lebensmittelauslage auf einer festen, stabilen Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die mit der angegebenen Spannung und Leistung übereinstimmt.
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 30 Minuten ohne Beladung aufheizen, um die Temperatur zu stabilisieren.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Bedienfeld ein.
- Fügen Sie Ihre Speisen in die GN-Behälter ein und platzieren Sie diese in der Auslage.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und die Speisen, um die Qualität zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Oberflächen mit einem weichen, feuchten Tuch ab, um Verschmutzungen zu entfernen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze frei von Staub und Schmutz sind.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Prüfen Sie die Stromquelle und das Netzkabel.
- Temperatur bleibt zu niedrig: Überprüfen Sie die Einstellung und die Funktionsfähigkeit des Thermostats.
- Geräusentwicklung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil steht und keine lose Teile hat.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Entfernen Sie alle elektrischen Bauteile und Batterien sorgfältig.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Verhitte Voedsel Display 1000mm - 3 x GN 1/1 (WHVND13)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Verhitte Voedsel Display. Dit product is ontworpen om voedsel veilig en efficiënt op de juiste temperatuur te houden, ideaal voor restaurants, buffetten en catering.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor commercieel gebruik en mag niet door onbevoegde personen worden bediend.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaarde stopcontact met de juiste spanning.
- Hittebescherming: Het oppervlak van de voedsel display kan heet worden. Vermijd contact met blote huid om brandwonden te voorkomen.
- Voedselveiligheid: Zorg ervoor dat alle voedingsmiddelen die in het apparaat worden geplaatst, voldoen aan de geldende voedselveiligheidsnormen.
- Onderhoud: Dit apparaat moet regelmatig worden gecontroleerd op slijtage en schade. Gebruik geen beschadigde apparaten.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Productnaam: Verhitte Voedsel Display
- Model: WHVND13
- Afmetingen: 1000mm
- Capaciteit: 3 x GN 1/1
- Temperatuurbereik: 30°C tot 85°C
- Verwarmingsbron: Elektrisch
- Stroomverbruik: 300W
- Materiaal: RVS
- Gewicht: 35 kg

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de voedsel display op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte voedingsbron.
- Zet de hoofdschakelaar aan, en controleer of het display werkt.
- Stel de temperatuur in volgens uw behoeften met de bedieningsknoppen aan de voorkant.

## 5. Bediening

- Zet de voedsel display aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Plaats de GN-bakken met voedsel in de daarvoor bestemde openingen.
- Controleer regelmatig of de temperatuur constant is.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
- Wis het opvangbakje en de buitenkant met een vochtige doek.
- Gebruik een mild schoonmaakmiddel voor hardnekkige vlekken.
- Houd de binnenkant schoon en vrij van etensresten om bacteriegroei te voorkomen.
- Controleer regelmatig de verwarmingselementen en de digitale displays op functionaliteit.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Temperatuur is inconsistent.  
Oplossing: Controleer of de GN-bakken correct zijn geplaatst en of er voldoende voedsel in de bakken zit.
- Probleem: Rook of geur.  
Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op beschadiging.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product en zijn verpakkingen moeten worden gerecycled of afgevoerd volgens lokale milieuregels.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over het veilig afvoeren van elektrische apparaten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en raadpleeg deze bij vragen of problemen.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Exhibidor de Comida Caliente 1000mm 3 x GN 1/1 WHVND13

## 1. Información General

El Exhibidor de Comida Caliente WHVND13 está diseñado para mantener y mostrar alimentos a temperaturas óptimas, asegurando que se mantengan frescos y listos para servir. Ideal para restaurantes, buffets y eventos, este producto combina funcionalidad y diseño moderno.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado para uso profesional. No utilizar para fines no previstos.
- Instalación: Asegúrese de que el dispositivo esté instalado por personal capacitado según las instrucciones proporcionadas.
- Electricidad: Verifique que la fuente de alimentación sea compatible con el voltaje del dispositivo antes de conectarlo.
- Superficie Caliente: El exhibidor puede alcanzar temperaturas elevadas. Evite el contacto directo con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Mantenimiento: Desconecte el equipo de la corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Uso de Agua: Evite que el agua entre en contacto con componentes eléctricos para prevenir cortocircuitos.
- Protección de Niños: Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.
- Daños: No utilice el producto si presenta daños visibles o fallos en su funcionamiento.

## 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1000mm
- Capacidad: 3 x GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Rango de Temperatura: 30°C a 90°C
- Fuente de Alimentación: 230V
- Potencia: 1000W

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el Exhibidor de Comida Caliente de la caja y asegúrese de que todas las partes estén incluidas.
2. Coloque el exhibidor en una superficie estable y nivelada.
3. Conecte el suministro eléctrico al dispositivo asegurándose de que el voltaje sea el correcto (230V).
4. Ajuste la temperatura deseada utilizando el controlador.
5. Deje que el exhibidor se precaliente durante 30 minutos antes de colocar los alimentos.

## 5. Operación

- Active el dispositivo utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura deseada con el control de temperatura.
- Coloque los recipientes GN con los alimentos en los compartimentos designados.
- Monitoree la temperatura regularmente para garantizar que se mantenga en el rango seguro.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo de la corriente antes de proceder a la limpieza.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- Para las partes altamente contaminadas, utilice una solución desinfectante adecuada.
- Evite el uso de abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Inspeccione los componentes eléctricos regularmente para evitar acumulaciones de polvo y suciedad.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica y el fusible.
- No calienta adecuadamente: Asegúrese de que la temperatura está configurada correctamente y de que el dispositivo ha sido precalentado.
- Fugas de agua: Revise los sellos y conexiones para daños.
- Ruidos extraños: Interrumpa el uso y contáctenos para asistencia.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispose del producto de acuerdo con la normativa local sobre residuos eléctricos y electrónicos. No deseche en la basura común.

## 9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU VITRINE HÉTÉROGÈNE À ALIMENT 1000MM (3 X GN 1/1)

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre vitrine chaude à aliments de 1000 mm. Ce produit est conçu pour maintenir la température et la qualité des aliments chauds tout en assurant une présentation exceptionnelle.

### 2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil près d'une source d'eau pour éviter les courts-circuits.
- Assurez-vous que l'appareil est sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation.
- Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Vérifiez régulièrement l'appareil pour détecter les signes d'usure ou de défauts.

### 3. Présentation du Produit et spécifications

- Dimensions: 1000 mm (L) x 700 mm (H) x 500 mm (P)
- Alimentation électrique: 230V, 50Hz
- Puissance: 1200W
- Capacité: 3 x GN 1/1
- Matériaux: Acier inoxydable
- Température de fonctionnement: 30°C à 90°C
- Poids: 50 kg

### 4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez que tous les accessoires sont présents.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la prise électrique est facilement accessible et en bon état.
- Branchez l'appareil à la prise électrique et assurez-vous qu'il fonctionne correctement.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
- Réglez la température désirée à l'aide des commandes intégrées.
- Attendez quelques minutes pour que l'appareil atteigne la température sélectionnée avant d'y placer les aliments.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour essuyer les surfaces extérieures.
- N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Assurez-vous que toutes les pièces internes sont sèches avant de les remettre en place.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne chauffe pas, vérifiez la connexion à la prise et l'état du cordon d'alimentation.
- Si des bruits inhabituels se produisent, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service client.
- En cas de détection d'une fuite, cessez d'utiliser l'appareil et recherchez des conseils techniques.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.
- Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant ce produit, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Vetrina riscaldata 1000mm 3 x GN 1/1

## 1. Informazioni generali

La vetrina riscaldata GGM Gastro è progettata per mantenere il cibo caldo e pronto per il servizio. Ideale per ristoranti, catering e buffet, questo dispositivo offre una soluzione efficiente per la visualizzazione e la conservazione degli alimenti.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Assicurarsi di collegare il dispositivo a una presa di corrente adeguata. Verificare che l'alimentazione elettrica soddisfi le specifiche del prodotto.
- Evitare di utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Non posizionare oggetti infiammabili nelle vicinanze della vetrina riscaldata.
- Mantenere il dispositivo su una superficie stabile per prevenire ribaltamenti.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento.
- Prima della pulizia, assicurarsi che il dispositivo sia spento e scollegato dalla rete elettrica.
- Non immergere mai la vetrina in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano piastre calde o contenitori.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: WHVND13
- Dimensioni: 1000mm
- Capacità: 3 x GN 1/1
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: 230V / 50Hz
- Potenza: 800W
- Temperatura di esercizio: 30° - 85° C
- Peso: 50 kg

## 4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere la vetrina riscaldata dalla confezione.
2. Posizionarla su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore dirette e umidità.
3. Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
4. Collegare la spina alla presa di corrente appropriata.
5. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
6. Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.

## 5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata prima di inserire il cibo.
- Attendere che la vetrina raggiunga la temperatura impostata prima di esporre gli alimenti.
- Disporre i contenitori GN all'interno delle guide predisposte.
- Monitorare regolarmente la temperatura e il livello degli alimenti.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Scollegare sempre la vetrina prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido con detersivi non abrasivi per pulire le superfici esterne.
- Per le aree interne, rimuovere eventuali contenitori e pulire con acqua e sapone delicato.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di riaccendere il dispositivo.
- Effettuare controlli regolari per garantire il buon funzionamento del termostato e dei riscaldatori.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se il dispositivo non si accende: controllare la connessione elettrica e l'interruttore.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato: verificare la calotta del termostato.
- Se la vetrina emette rumori insoliti: contattare il servizio clienti per assistenza.
- Se si accumula condensa all'interno: assicurarsi che la ventilazione non sia bloccata.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il dispositivo seguendo le normative locali per i rifiuti elettronici.
- Rimuovere tutte le parti imbottite e gli accessori prima dello smaltimento.
- Collaborare con centri di raccolta autorizzati per garantire un corretto smaltimento.

## 9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania