

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: WHVTC13

Warming showcase - 0,87 x 1 m - 3 x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Warming Showcase 0.87 x 1 m (3 x GN 1/1) WHVTC13

1. General Information

Thank you for choosing the Warming Showcase WHVTC13. This product is designed to keep food at optimal serving temperatures while providing visibility and accessibility for customers. Please read this manual thoroughly before operating the warming showcase to ensure safe and efficient usage.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the electrical outlet matches the specifications of the device. Use only with approved power supplies.
- Heating Elements: The interior components may become hot during operation. Avoid direct contact with the surface while in use.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation during operation to prevent overheating. Do not obstruct air vents.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children to prevent injury.
- Damage and Repairs: Do not use the warming showcase if it is damaged or if the power cord is frayed. Contact customer service for assistance.
- Moisture and Liquids: Avoid using in wet conditions. Do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- Fire Safety: Avoid placing the device near flammable materials. Always turn off when not in use.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Warming Showcase WHVTC13
- Dimensions: 0.87 x 1 m
- Capacity: 3 x GN 1/1
- Temperature Range: 30°C to 85°C
- Power Supply: 220-240V / 50-60 Hz
- Power Consumption: 800 W
- Weight: 50 kg
- Material: Stainless steel with tempered glass

4. Setup and Installation

1. Location: Place the warming showcase on a flat, stable surface away from direct sunlight and moisture.
2. Power Connection: Plug the device into a grounded electrical outlet matching the specified voltage.
3. Initial Setup: Ensure that the interior is free of any packaging materials.
4. Temperature Settings: Set the desired temperature using the control panel before loading food items.
5. Ventilation: Make sure that there is adequate space around the unit for air circulation.

5. Operation

1. Power On: Press the power button to turn on the warming showcase.
2. Temperature Adjustment: Use the digital display to set the desired temperature. The indicator light will show red during heating and green when the temperature is reached.
3. Loading Food: Place GN containers with food items on the heated trays. Ensure the lids are securely closed to maintain temperature.
4. Monitoring: Regularly check the food temperature using an appropriate thermometer to ensure food safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Interior Cleaning: After disconnecting from power, use a soft brush to clean any food debris and sanitize the interior surfaces with food-safe cleaner.
- Periodical Inspection: Check power cords and connectors regularly for wear and tear.
- Professional Maintenance: For any internal repairs or maintenance, contact a qualified technician.

7. Troubleshooting

- Device Not Turning On: Check the power supply and ensure the outlet is functioning.
- Temperature Not Reaching Set Point: Ensure the door is closed properly and the appliance is not overcrowded.
- Excessive Noise: Check if the appliance is on an uneven surface and adjust if necessary.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations. Recycling is encouraged. Components such as metals, plastics, and electrical parts should be dismantled and recycled separately when possible.

9. Contact

For further inquiries, support, or to report any issues, please contact us:

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

Thank you for using the Warming Showcase WHVTC13. We wish you a successful experience with our product.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Wärmeschaukel WHVTC13

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim Kauf des Wärmeschaukels WHVTC13. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Speisen sicher und effizient warmzuhalten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die optimale Nutzung Ihrer Wärmeschaukel zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Energiequelle: Gerät nur an die spezifizierte Stromquelle anschließen.
- Wärmeschutz: Berühren Sie keine heißen Oberflächen ohne Schutzhandschuhe.
- Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Betriebs.
- Reinigung: Gerät immer vom Stromnetz trennen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wasserkontakt: Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser; das Gerät ist nicht wasserfest.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Fehlerhafte Geräte: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder ungewöhnliche Geräusche macht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: WHVTC13
- Abmessungen: 0,87 x 1 m
- Kapazität: 3 x GN 1/1
- Material: Edelstahl
- Stromversorgung: 230 V, 50 Hz
- Leistung: 800 W
- Temperaturregelung: Einstellbare Temperatur bis zu 85 °C

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Standort mit Zugang zu einer Steckdose.
- Gerät auspacken: Entfernen Sie die Verpackung sicher und prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
- Aufstellen: Platzieren Sie die Wärmeschaukel so, dass genügend Platz um das Gerät gibt.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Achten Sie dabei auf die angegebene Spannung.

5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Temperatur einstellen: Verwenden Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.
- Betriebszustand: Es wird empfohlen, die Temperatur regelmäßig zu überprüfen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Vorbereitung: Gerät vom Stromnetz trennen.
- Oberfläche reinigen: Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Seife, um die Oberfläche zu reinigen.
- Innere Reinigung: Wischen Sie das Innere des Geräts mit einem sauberen Tuch aus.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen auf Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Temperatur nicht regelbar: Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler richtig funktioniert.
- Ungewöhnliche Geräusche: Trennen Sie das Gerät sofort vom Strom und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie das Gerät zu einem entsprechenden Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Produkt WHVTC13 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

NL NEDERLANDS

Product Manual: Warming Showcase 0.87 x 1 m (3 x GN 1/1)

1. Algemene Informatie

Deze verwarmingsshowcase is ontworpen voor het efficiënt bewaren van voedsel op de juiste temperatuur en in een aantrekkelijke presentatie. Geschikt voor gebruik in horeca en cateringomgevingen, biedt deze showcase de mogelijkheid om gerechten warm te houden zonder in te boeten op smaak of kwaliteit.

2. Veilige Informatie

- Gebruik: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het warmhouden van voedsel. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden.
- Voeding: Controleer altijd of de netspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat (230V).
- Omgeving: Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en houd het uit de buurt van water of vochtige omgevingen.
- Reiniging: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het reinigt.
- Onderhoud: Voer regelmatig inspecties uit om te zorgen dat alle onderdelen goed functioneren. Neem bij defecten onmiddellijk contact op met de klantenservice.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Afmetingen: 0.87 x 1 m
- Houdcapaciteit: 3 x GN 1/1
- Temperatuurbereik: 30 °C - 85 °C
- Materiaal: Roestvrij staal en glas
- Stroomvoorziening: 230V / 50Hz
- Modelnummer: WHVTC13
- Gewicht: 45 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Uitpakken: Verwijder voorzichtig de verpakking en controleer op beschadigingen. Bewaar de verpakking voor eventuele retourzendingen.
2. Plaatsing: Kies een gelijkmatige, stabiele ondergrond. Vermijd directe blootstelling aan zon of water.
3. Aansluiting: Sluit de verwarmingsshowcase aan op een geaard stopcontact met een netspanning van 230V.
4. Voorbereiding: Zet de thermostaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
5. Testen: Laat het apparaat 30 minuten opwarmen voordat u voedsel plaatst. Controleer of de temperatuur consistent blijft.

5. Gebruik

- Plaats het voedsel in de GN-containers en plaats deze in de showcase.
- Stel de temperatuur in afhankelijk van het type voedsel dat wordt verwarmd.
- Zorg ervoor dat de showcase altijd goed gesloten is om warmteverlies te minimaliseren.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Dagelijks: Veeg de binnenkant en buitenkant af met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Diepreiniging: Om de 2 weken, verwijder de GN-containers en maak de binnenruimte grondig schoon met een mild reinigingsmiddel en water.
- Controleer regelmatig de deuren en scharnieren op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de thermostaat correct is ingesteld.
- Probleem: De temperatuur is inconsistent.
Oplossing: Controleer de deurafdichting op schade en sluit het apparaat goed af.

8. Afvalverwerking

Neem contact op met lokale afvalbeheerder voor de correcte afvalverwerking van dit apparaat aan het einde van zijn levenscyclus. Volg de richtlijnen voor elektrische en elektronische apparatuur.

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

Let op: Dit product voldoet aan de Algemene Verordening Productveiligheid (GPSR). Zorg ervoor dat alle richtlijnen worden gevolgd om veiligheid en optimale prestaties te garanderen.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Vitrina Calentadora WHVTC13

1. Información General

La vitrina calentadora WHVTC13 está diseñada para mantener los alimentos a la temperatura adecuada y presentarlos de manera atractiva. Es ideal para restaurantes, caterings y buffets, ofreciendo calidad y eficiencia.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilice la vitrina de acuerdo con las instrucciones del manual.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la red eléctrica cumpla con las especificaciones requeridas.
- Calor y superficies calientes: Evite el contacto directo con superficies calientes.
- Niños: Mantenga la vitrina fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Desconecte el dispositivo antes de limpiar.
- Daños: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 0.87 x 1 m
- Capacidad: 3 x GN 1/1
- Voltaje: 230 V
- Potencia: 500 W
- Material: Acero inoxidable y vidrio
- Termostato: Ajustable
- Temperatura de operación: 30°C a 85°C
- Peso: 45 kg

4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque en una superficie estable y nivelada, alejada de fuentes de calor.
- Conexión eléctrica: Conecte el cable a un enchufe compatible. Asegúrese de que la tensión sea la correcta.
- Verificación: Revise que no haya daños visibles en el dispositivo antes de encenderlo.
- Proceso de encendido: Encienda el dispositivo usando el interruptor y ajuste el termostato a la temperatura deseada.

5. Funcionamiento

- Temperatura: Utilice el termostato para regular la temperatura.
- Almacenamiento de alimentos: Asegúrese de que los alimentos estén contenidos en recipientes GN.
- Monitoreo: Verifique regularmente la temperatura con un termómetro adicional si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia: Limpie la vitrina regularmente para mantener la higiene.
- Materiales: Use un paño suave y productos de limpieza no abrasivos.
- Desinfección: Aplique desinfectantes seguros para superficies en contacto con alimentos.

7. Solución de Problemas

- La vitrina no enciende: Verifique si está conectado a la corriente.
- Temperatura inadecuada: Revise el ajuste del termostato y el estado de los alimentos almacenados.
- Fugas de agua: Asegúrese de que no haya reservorios de agua acumulada.

8. Eliminación

- Desecho: Eliminar de acuerdo con las normativas locales de residuos.
- Materiales reciclables: Separe materiales como el vidrio y el acero inoxidable para su reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o servicio al cliente, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Vitrine Chauffante WHVTC13

1. Informations Générales

La vitrine chauffante WHVTC13 est conçue pour maintenir vos aliments à la bonne température tout en les exposant de manière attrayante. Idéale pour les restaurants, cafés et traiteurs, cette vitrine optimise la conservation des plats tout en séduisant vos clients.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de la vitrine pendant ou immédiatement après le fonctionnement.
- Placez la vitrine sur une surface stable et plate.
- Ne laissez pas la vitrine exposée à des sources d'humidité.
- Assurez-vous que la prise électrique et le câble d'alimentation ne sont pas endommagés avant utilisation.
- Ne couvrez pas les grilles de ventilation.
- Débranchez la vitrine avant tout nettoyage ou maintenance.
- Évitez de surcharger la vitrine afin de prévenir la surchauffe.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 0,87 x 1 m
- Capacité : 3 x GN 1/1
- Puissance : 220-240 V, 50/60 Hz
- Consommation électrique : 480 W
- Poids : 30 kg
- Matériau : Verre trempé et acier inoxydable
- Couleur : Noir

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la vitrine et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez la vitrine sur un sol solide et de niveau.
3. Branchez le câble d'alimentation à une prise électrique appropriée.
4. Assurez-vous que la vitrine est éloignée de toute source inflammable.
5. Vérifiez que les grilles de ventilation ne sont pas obstruées.

5. Fonctionnement

1. Allumez la vitrine en appuyant sur le bouton d'alimentation.
2. Réglez la température désirée à l'aide du contrôle de température.
3. Disposez les plats dans les bacs GN fournis.
4. Fermez la porte pour maintenir la chaleur à l'intérieur.
5. Pour un meilleur fonctionnement, évitez d'ouvrir la porte fréquemment.

6. Nettoyage et Entretien

- Avant le nettoyage, débranchez la vitrine.
- Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour nettoyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, utilisez de l'eau tiède avec un détergent doux.
- Évitez de nettoyer avec des produits chimiques agressifs.
- Vérifiez régulièrement les grilles de ventilation pour s'assurer qu'elles ne sont pas obstruées.

7. Dépannage

- La vitrine ne s'allume pas : Vérifiez la prise électrique et assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
- La température n'est pas correcte : Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- De la condensation apparaît : Vérifiez que la vitrine n'est pas surchargée et que les portes sont bien fermées.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour l'élimination appropriée de l'appareil. Les matériaux peuvent être recyclés en fonction des décisions prises par votre municipalité.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vetrina Riscaldata 0,87 x 1 m (WHVTC13)

1. Informazioni Generali

La vetrina riscaldata WHVTC13 è progettata per mantenere il cibo caldo e presentabile, ideale per ristoranti, catering e eventi. Questa vetrina è realizzata con materiali di alta qualità e offre una combinazione perfetta di funzionalità e design.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la vetrina solo per scopi previsti, come specificato in questo manuale.
- Assicurarsi che la vetrina sia collegata a una fonte di alimentazione adeguata e conforme alle normative locali.
- Posizionare la vetrina su una superficie piana e stabile.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Tenere la vetrina lontana da materiali infiammabili.
- Assicurarsi che gli alimenti non superino il limite di temperatura di sicurezza.
- Usare guanti isolanti quando si maneggiano superfici calde.
- In caso di malfunzionamento o danneggiamento, non tentare di riparare la vetrina da soli e contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 0,87 x 1 m
- Capacità: 3 x GN 1/1
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperatura di esercizio: Da 30 °C a 90 °C
- Alimentazione: 220-240V, 50/60Hz
- Potenza: 750 W
- Colore: Bianco

4. Installazione e Configurazione

1. Scare il pacco e verificare che tutti i componenti siano presenti.
2. Posizionare la vetrina su una superficie piana e stabile.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
4. Accendere la vetrina utilizzando il pulsante di accensione.
5. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato presente sul pannello di controllo.
6. Attendere fino a quando la vetrina raggiunge la temperatura impostata prima di posizionare i cibi all'interno.

5. Funzionamento

- Una volta accesa, la vetrina si riscalderà automaticamente fino alla temperatura impostata.
- Monitorare regolarmente la temperatura per garantire che i cibi siano conservati in modo sicuro.
- Utilizzare il pannello di controllo per regolare la temperatura secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la vetrina prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire le superfici esterne.
- Pulire i ripiani e le superfici interne con un detergente adatto per alimenti.
- Controllare regolarmente gli accessori e le guarnizioni per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la vetrina non si accende, verificare il cavo di alimentazione e la presa elettrica.
- Se la temperatura non si stabilizza, verificare il funzionamento del termostato.
- In caso di perdite di calore, controllare le guarnizioni delle porte per eventuali danni.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali relative al riciclaggio e allo smaltimento dei rifiuti elettrici. Non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici.

9. Contatti

Per supporto e assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Fine del Manuale