



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: THVNR120

Table hot showcase - 120 liters



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Table Hot Showcase THVNR120

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Table Hot Showcase THVNR120. This high-quality countertop display unit is designed to keep food items warm and ready for serving while allowing for an appealing presentation. The showcase has been engineered for performance, reliability, and compliance with safety standards.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** This appliance must only be connected to a suitable power supply as specified in the technical data section. Ensure that the electrical outlet is grounded and properly rated.
- **Placement:** The appliance should be installed on a stable, level surface away from flammable materials and direct sunlight to avoid overheating and potential fire hazards.
- **Clearance:** Maintain a clearance of at least 10 cm from walls and other appliances to allow for proper ventilation.
- **Children:** This device is not intended for use by children or people with reduced physical, sensory, or mental capabilities unless they are supervised or instructed in safe appliance use.
- **Damage:** Do not operate the unit with a damaged power cord or plug. If the unit is damaged, contact customer service for assistance.
- **Hot Surfaces:** The temperature of accessible surfaces may become hot during use. Always use caution when handling hot items.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** THVNR120
- **Capacity:** 120 liters
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Power Consumption:** 600W
- **Temperature Range:** 30 °C to 85 °C
- **Dimensions:** 1200 mm x 600 mm x 500 mm
- **Weight:** 50 kg
- **Material:** Stainless steel construction with glass sides for visibility
- **Usage:** Suitable for buffet services, catering, and food display

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the appliance from its packaging and ensure all parts are included.
2. **Location:** Choose a well-ventilated area, ensuring the surface is sturdy and level.
3. **Electrical Connection:** Plug the unit into a correctly rated electrical outlet. Ensure the power switch is off before plugging in.
4. **Initial Checks:** Verify that the unit is clean and all components are in good condition.
5. **Temperature Check:** Before use, ensure the unit is set to the desired operation temperature by adjusting the thermostat dial.

5. Operation

- Turn on the unit using the main power switch.
- Set the desired temperature using the adjustable thermostat. Allow the unit to preheat for approximately 15 minutes.
- Begin placing food items inside the showcase. Ensure that items do not block ventilation areas.
- Monitor the temperature and adjust as necessary for optimal food warmth.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, disconnect the power and wipe the exterior and interior surfaces with a damp cloth. Avoid using abrasive cleaners.
- **Deep Cleaning:** Weekly, clean the unit more thoroughly, ensuring to wipe down the heating elements and any food residue.
- **Maintenance:** Regularly check for any wear on electrical components and ensure that the power cord is intact.

7. Troubleshooting

- **Appliance Not Turning On:** Check the power connection and ensure the outlet is functional.
- **Inconsistent Temperature:** Ensure that the thermostat is set correctly and that the unit is not overcrowded.
- **Excessive Noise:** Inspect for any loose components or foreign objects causing obstruction.

8. Disposal

When the appliance reaches the end of its life, ensure that it is disposed of in accordance with local regulations for electrical appliances. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For any questions, repairs, or additional support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy your Table Hot Showcase THVNR120!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Glastisch-Heizvitrine 120 Liter - THVNR120

1. Allgemeine Informationen

Die THVNR120 ist eine hochwertige Glastisch-Heizvitrine, ideal zur Präsentation und dem Warmhalten von Speisen in gastronomischen Betrieben. Mit einem ansprechenden Design und effizienter Heiztechnik stellt dieses Produkt sicher, dass Ihre Speisen frisch und ansprechend bleiben.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist und der Stromanschluss den örtlichen Vorschriften entspricht.
- Temperaturwarnung: Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie nur die gekennzeichneten Bereiche.
- Nutzungshinweise: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt im Betrieb.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Kartonverpackung: Halten Sie die Verpackungsmaterialien von Kindern fern.
- Notabschaltung: Schalten Sie das Gerät immer bei Störungen oder anormale Geräusche aus.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: THVNR120
- Kapazität: 120 Liter
- Leistungsaufnahme: 500 Watt
- Spannung: 230V
- Gewicht: 50 kg
- Abmessungen: 1200 mm (L) x 800 mm (B) x 900 mm (H)
- Material: Edelstahl mit Glastüren
- Temperaturbereich: 30°C - 85°C
- Zulassung: CE-zertifiziert

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Stromquelle.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Gerätespezifikationen übereinstimmt.
- Raumtemperatur: Der Anschlussort sollte vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen geschützt sein.
- Kondenswasser: Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, um Kondensierung und Kondenswasseransammlungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
- Temperatur einstellen: Wählen Sie die gewünschte Temperatur über das Temperaturregelgerät.
- Füllung: Stellen Sie sicher, dass die Speisen in geeigneten Behältern platziert sind und genügend Platz zur Luftzirkulation bleibt.
- Betriebsüberwachung: Überprüfen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige, um die korrekten Verhältnisse aufrechtzuerhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und Scheuermittel.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern. Überprüfen Sie insbesondere die elektrischen Verbindungen und die Funktionstüchtigkeit der Heizsysteme.
- Luftzirkulation: Halten Sie die Lüftungsschlitze frei von Staub und Ablagerungen.

7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Unzureichende Temperatur: Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und lassen Sie das Gerät ausreichend Zeit zum Aufheizen.
- Geräusche: Achten Sie auf ungewöhnliche Geräusche, die auf Wartungsbedarf hinweisen könnten.

8. Entsorgung

Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott entsorgt werden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die THVNR120 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Verwendung dieses Produktes!

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor de GGM Gastro Tafel Warme Vitrine - 120 Liter (THVNR120)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw GGM Gastro Tafel Warme Vitrine. Dit toestel is ontworpen om voedsel warm te houden en is ideaal voor gebruik in restaurants, cafés en cateringbedrijven. Deze gebruiksaanwijzing biedt belangrijke informatie over de installatie, werking, onderhoud en veiligheid van het product.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie.
- Voorkomen van letsel: Het apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik. Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Elektrische veiligheid: Controleer of de elektrische aansluiting voldoet aan de vereisten van het apparaat. Gebruik geen verlengkabels van onvoldoende kwaliteit.
- Brandgevaar: Plaats het apparaat niet in de nabijheid van ontvlambare materialen. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn.
- Reiniging: Koppel het apparaat altijd los van de stroom voordat u het schoonmaakt. Gebruik geen agressieve schoonmiddelen.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische Gegevens:

- Model: THVNR120
- Inhoud: 120 liter
- Afmetingen: (B x D x H): 1200 x 700 x 950 mm
- Vermogen: 600 watt
- Temperatuur: 30°C tot 85°C instelbaar
- Stroomvoorziening: 230V/50Hz
- Gewicht: 70 kg

4. Instelling en Installatie

- Plaats de Tafel Warme Vitrine op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte stroombron die voldoet aan de vermogensvereisten.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar en stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.

5. Bediening

- Het apparaat is ontworpen voor het warmhouden van voedsel. Zet de Vitrine aan, stel de temperatuur in en plaats voedsel op de planken.
- Controleer regelmatig de temperatuur om ervoor te zorgen dat het voedsel veilig bewaard blijft.
- Gebruik de verlichte schakelaars om de status van de verwarming te controleren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig regelmatig de binnen- en buitenkant van de Vitrine met een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een vochtige doek voor de afwerking en zorg ervoor dat er geen water in de elektrische onderdelen komt.
- Controleer regelmatig de ventilatieopeningen en houd deze vrij van stof en vuil.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De Vitrine gaat niet aan.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de stroomvoorziening werkt.
- Probleem: De temperatuur houdt niet constant.
 - Oplossing: Controleer of de deur goed sluit en of de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.

8. Afvoer

- Dit apparaat bevat materialen die gerecycled kunnen worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste wijze van afvoer.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat volledig is uitgeschakeld voordat u het weggooit.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op via:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw GGM Gastro Tafel Warme Vitrine!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Vitrina Calentadora THVNR120

1. Información General

La vitrina calentadora THVNR120 es una solución ideal para mantener los alimentos a la temperatura adecuada mientras exhibe su frescura y atractivo. Diseñada para uso comercial, esta vitrina es perfecta para restaurantes, cafeterías y cualquier establecimiento que requiera un sistema de presentación y conservación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Riesgos Eléctricos: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con las normativas locales.
- Calor: La superficie de la vitrina puede calentarse durante el funcionamiento. Evite el contacto directo con las superficies calientes.
- Uso Apropiado: Este producto está destinado únicamente para la exhibición y el calentamiento de alimentos. No utilice la vitrina para otros fines.
- Mantenimiento: Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Instalación: Asegúrese de seguir todas las instrucciones de instalación para evitar daños o lesiones.
- Revisiones: Realice revisiones periódicas para asegurar que el aparato esté en condiciones seguras y operativas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: THVNR120
- Capacidad: 120 litros
- Dimensiones: 1200 x 600 x 600 mm
- Potencia: 600 W
- Voltaje: 230 V
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura de operación: 30°C - 90°C
- Iluminación: LED integrada
- Controles: Termostato ajustable

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la vitrina en una superficie nivelada y estable, alejada de fuentes de humedad.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada cumpliendo con las especificaciones de voltaje.
3. Prueba Inicial: Encienda la vitrina y ajuste el termostato a la temperatura deseada.
4. Carga de Alimentos: Esperar al menos 30 minutos antes de agregar los alimentos, permitiendo que el equipo alcance la temperatura adecuada.

5. Operación

- Ajuste el termostato según sea necesario para mantener una temperatura constante.
- Para encender y apagar la vitrina, utilice el interruptor de alimentación ubicado en la parte posterior.
- Asegúrese de que las bandejas estén correctamente posicionadas para una distribución uniforme del calor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe la vitrina antes de limpiarla.
- Limpie la superficie con un paño suave y húmedo utilizando un detergente suave.
- No utilice productos abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Realice una limpieza profunda de las bandejas y los estantes al menos una vez por semana.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique el cable de alimentación y la toma de corriente.
- Temperatura inadecuada: Compruebe que el termostato esté correctamente ajustado y que las puertas estén bien cerradas.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que el aparato esté nivelado y que no haya objetos obstruyendo el ventilador.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche el aparato de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos electrónicos. No tire los aparatos eléctricos en la basura común.

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 Produit - Vitrine Chaude de Table 120 Litres (THVNR120)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre vitrine chaude de table THVNR120. Ce produit est conçu pour maintenir la température des aliments chauds tout en offrant une visibilité optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel afin d'exploiter pleinement les capacités du produit.

2. Informations de Sécurité

La vitrine chaude THVNR120 est conçue avec des fonctionnalités de sécurité en tête. Pour garantir une utilisation sûre :

- Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Vérifier que l'appareil est bien ventilé pour éviter toute surchauffe.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Éviter d'utiliser des extension de cordon si cela n'est pas nécessaire.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : THVNR120
- Capacité : 120 Litres
- Dimensions : 120 cm (L) x 70 cm (P) x 95 cm (H)
- Poids : 85 kg
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Puissance : 1500W
- Matériaux : Acier inoxydable, verre trempé
- Température max : 85°C
- Efficacité énergétique : Classe A

4. Installation et Mise en Place

- Retirez l'appareil de son emballage en prenant soin de ne pas endommager les surfaces ou les composants.
- Placez la vitrine sur une surface plane et stable, à une distance d'au moins 10 cm des murs pour une ventilation adéquate.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise conforme aux spécifications de la vitrine.
- Vérifiez la stabilité de l'appareil avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Branchez l'appareil et tournez le bouton de régulation de température pour sélectionner la température désirée.
- Attendez quelques minutes que l'appareil chauffe avant d'y placer les aliments.
- Disposez les aliments dans l'espace prévu, en veillant à ne pas bloquer les ouvertures de ventilation.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Essuyez la surface extérieure avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Pour le nettoyage intérieur, utilisez un chiffon non abrasif et évitez de rayer les surfaces en verre.
- Vérifiez régulièrement les composants électriques pour assurer leur bon fonctionnement.

7. Résolution des Problèmes

- Problème : L'appareil ne chauffe pas.
 - Solution : Vérifiez que l'appareil est branché et que la température est réglée correctement.
- Problème : Émission de bruits étranges.
 - Solution : Assurez-vous que l'appareil est de niveau et qu'il n'y a rien à l'intérieur qui touche les éléments chauffants.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Veuillez respecter les réglementations locales sur la mise au rebut des équipements électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter :

- E-mail : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions de votre confiance en notre vitrine chaude THVNR120.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vetrina Calda da Tavolo 120 Litri THVNR120

1. Informazioni Generali

Questa vetrina calda da tavolo è progettata per conservare e servire cibi caldi in modo sicuro ed efficiente. È adatta per ristoranti, caffè e catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare soltanto con alimenti adatti e conformi alle normative di sicurezza alimentare.
- Non coprire le aperture di ventilazione durante l'uso.
- Non toccare le superfici calde durante l'operazione per evitare scottature.
- Tenere questo apparecchio lontano dall'acqua e da fonti di umidità.
- Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla rete elettrica durante la pulizia e la manutenzione.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- È fondamentale seguire tutte le istruzioni e le avvertenze fornite nel manuale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 120 Litri
- Dimensioni: 1600 x 700 x 1000 mm
- Potenza: 1200 W
- Tensione: 230 V
- Materiale: Acciaio inox
- Temperatura di esercizio: 30°C - 90°C
- Classe di efficienza energetica: A

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la vetrina su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia una presa elettrica adeguata nelle vicinanze.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Collegare il dispositivo alla presa di corrente.
- Accendere la vetrina utilizzando l'interruttore di alimentazione posto sul pannello anteriore.

5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo e impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere che la vetrina raggiunga la temperatura impostata prima di inserire i cibi.
- Disporre i cibi in modo uniforme all'interno della vetrina per una distribuzione uniforme del calore.
- Controllare regolarmente la temperatura interna per garantire che rimanga nel range sicuro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare sempre il dispositivo prima di effettuare la pulizia.
- Utilizzare un panno umido e un detergente delicato per pulire le superfici esterne.
- Per la pulizia delle griglie e dei ripiani, rimuoverli e lavarli con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Effettuare una manutenzione regolare per garantire il corretto funzionamento dell'unità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: verificare che sia collegato alla presa e che l'interruttore sia acceso.
- La temperatura non è corretta: controllare il termostato e assicurarsi che non ci siano ostruzioni.
- Vetrina poco calda: controllare che le aperture di ventilazione siano libere e non ostruite.
- Rumori strani: assicurarsi che il dispositivo sia ben posizionato e che non ci siano oggetti che lo disturbano.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del dispositivo, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti elettronici. Non gettare il dispositivo tra i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania