



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

Gebrauchsanleitung
WÄRMEVITRINE



THVNR160



THVNR160



THVNR200

Vielen Dank für den Erwerb des Produktes und das uns entgegengebrachte Vertrauen. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Die Wärmewitrinen sind speziell für Lebensmittel- und Ausgabetheken entwickelt worden. Sie sind für die Warmhaltung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen bei Temperaturen von +30°C bis +90°C geeignet. Diese Wärmewitrine ist nicht dafür geeignet um Lebensmittel zu erwärmen. Alle zur Präsentation gebrachten Produkte müssen mit der für sie vorgeschriebenen Temperatur eingebracht werden. Jede weitere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Es ist nur zum Einsatz in trockenen Innenräumen geeignet. Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, bspw. In Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien, etc., aber nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäss und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemässen Gebrauch oder falschen Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Allgemeine Informationen

Die Gebrauchsanleitung beinhaltet jegliche relevante Informationen bezüglich Montage, der Inbetriebnahme und der Instandhaltung des Gerätes und erfordert die sorgfältige Aufbewahrung. Das Bewusstsein für die Sicherheitsregeln sorgt für die eigene Sicherheit und ein korrektes Anwenden des Gerätes.

SICHERHEIT

- *Zur Vermeidung von Gefahren und zur Sicherstellung der optimalen Effizienz unternehmen Sie bitte keinerlei Modifikationen und Veränderungen an dem Gerät ohne der Zustimmung des Herstellers. Bitte benutzen Sie das Gerät nur in technisch angemessener Umgebung und unter sicheren Bedingungen.
- *Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie es auch nicht in Reichweite von Kindern.
- *Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Bei Weitergabe / Verkauf des Gerätes muss die Bedienungsanleitung mit dem Gerät zusammen weitergegeben werden.
- *Jeder Benutzer des Gerätes muss zur eigenen Sicherheit nach den Anweisungen des Handbuchs handeln.
- *Das Gerät ist nur für den Innengebrauch.
- *Der Eingriff jeglicher Art, wie auch die Montage und die Instandhaltung erfordert die Hilfe von einem qualifizierten Kundendienst.

Warnungen:

- Ein angemessener Schutz gegen elektrischen Schlag und schädliches Eindringen von Wasser ist

sicherzustellen.

- Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Die Schalttafel ist nur an die festgelegten Geräte anzuschließen, um eine mögliche Gefahr zu vermeiden.
- Die Aufschriften kann nach der Installation in der Nähe des Gerätes befestigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Wenn die Anschlussleitung oder das Gerät beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller, den Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht/repariert werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt für den kommerziellen und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise: in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern gewerblichen Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien, etc., aber nicht für die dauerhafte Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät dient zur Präsentation und Konservierung von Gegenständen bei einer kontrollierten, erhöhten Temperatur.



Achtung: Heisse Oberfläche



Äquipotentialität



nicht-ionisierende elektromagnetische Strahlung

* Bitte liegen Sie die Ernährung NICHT direct in Kontakt mit der Ablage.

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Inhalt

- Struktur und Bestandteile
- Bereitstellung und Stromversorgung
- Montage und Inbetriebnahme
- Reinigung und Instandhaltung
- Warnungen
- Technische Daten
- Prinzip der Anzeige und dem Kreislauf – Diagramms

Struktur und Bestandteile

1. Side glass: Seitenglass
2. Front curved glass: Bogenförmiges Vorderglass
3. Seal: Dichtung
4. Shelf: Ablagefach
5. Ventilation panel: Eingabefeld der Entlüftung
6. Body box: Kasten
7. Temperature display: Temperaturanzeige
8. Light cover: Lichtdeckel
9. Shelf bracket: Halter
10. Water bowl: Wasserbehälter
11. Ventilation: Entlüftung
12. Screw of glass: Schraube des Glasses
13. Schiebetür
14. Ein-/Ausschalter



*Zur Vermeidung von Gefahren und zur Sicherstellung der optimalen Effizienz unternehmen Sie bitte keinerlei Modifikationen und Veränderungen an dem Gerät ohne der Zustimmung des Herstellers. Bitte benutzen Sie das Gerät nur in technisch angemessener Umgebung und unter sicheren Bedingungen.

*Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie es auch nicht in Reichweite von Kindern.

*Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Bei Weitergabe / Verkauf des Gerätes muss die Bedienungsanleitung mit dem Gerät zusammen weitergegeben werden.

*Jeder Benutzer des Gerätes muss zur eigenen Sicherheit nach den Anweisungen des Handbuches handeln.

*Das Gerät ist nur für den Innengebrauch.

*Der Eingriff jeglicher Art, wie auch die Montage und die Instandhaltung erfordert die Hilfe von einem qualifizierten Kundendienst.

Bereitstellung und Stromversorgung

Exklusive Steckdose

Der Strom muss eine sichere geerdete Verbindung haben.

Sicherheitskabel

Beschädigen Sie niemals das Kabel, denn dies kann zur Brandverursachung führen.

Keine Teilung der Steckdose

Schließen Sie das Gerät niemals in Verbindung mit einem anderem elektrischen Gerät an einer gemeinsamen Steckdose an. Dies kann zu einer Überhitzung des Kabels führen und letztendlich zu einem Brand.

Kein Ausspülung mit Wasser

Spülen Sie niemals die Oberfläche des Gerätes mit Wasser, denn dies kann zu einer ständigen Undichte führen.

Außer Reichweite von entflammaren und explosionsgefährdeten Materialien halten

Halten Sie das Gerät außer Reichweite von entflammaren wie auch explosionsgefährdeten Materialien wie Äther, Benzin, alkoholhaltigen Klebstoff und Sprengstoff. Stellen Sie niemals gefährliche Produkte in Reichweite des Heizkörpers.

Montage und Inbetriebnahme

Montage

* Platzieren Sie das Gerät stets auf einer hitzebeständigen, stabilen und ebenen Oberfläche.

* Platzieren Sie niemals das Gerät auf entflammaren Oberflächen (z.B. Tüchern, Teppich, usw)

* Platzieren Sie das Gerät nicht in Reichweite von Kaminen, elektrischen Öfen/ Heizungen/ Schmelzöfen oder anderen Heizquellen.

* Platzieren Sie das Gerät so, dass ein leichtes Entstecken des Gerätes möglich ist.

Inbetriebnahme

* Bitte reinigen Sie die Innenseiten und das Rostgitter mit einem weichen Tuch und einem sanften Reinigungsmittel. Lassen Sie dies ausreichend trocknen.

- *Entfernen Sie die Wasserschüssel von dem Gerät. Die Wasserschüssel wird auf der Innenseite des Gerätes angebracht und anschließend mit Wasser befüllt.
- *Schließen Sie das Gerät an einer einfach geerdeten Steckdose an.
- *Stellen Sie die gewünschte Temperatur für die entsprechenden Speisen ein. Die Temperatur sollte dabei in der angemessenen Spanne zwischen 30°C-90°C liegen.
- *Die Temperatur auf der Innenseite des Gerätes kann von der Außenanzeige abgelesen werden.
- *Stellen Sie die Speise in einen angemessenen Behälter bevor Sie diesen in den Heizkörper stellen und schließen Sie diesen durch die Schiebetür.
- *Einige Bestandteile des Gerätes erhitzen sich während des Betriebes. Aus diesem Grund tragen Sie zu Ihrer Sicherheit immer Ofenhandschuhe zur Platzierung und Entnahme der Speisen.
- *Die Speisen werden zu der von Ihnen eingestellten Temperatur warm gehalten.
- * Um die Speisen zu entnehmen, öffnen Sie bitte die Tür an der Rückseite.
- *Schalten Sie bei Bedarf das Licht an durch Betätigung des Lichtschalters am Gerät.
- *Trennen Sie das Gerät von der Steckdose bei Nichtbenutzung.

Reinigung und Instandhaltung

- * Bevor Sie mit der Reparatur bzw. der Reinigung beginnen, seien Sie sicher, dass das Gerät vollständig von der Steckdose getrennt und abgekühlt ist.
- * Bitte benutzen Sie kein säurehaltiges Reinigungsmittel und lassen Sie kein Wasser in das Gerät eindringen.
- *Zur eigenen Sicherheit tauchen Sie niemals das Gerät, die Kabel oder die Stecker in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.
- *Benutzen Sie keinen drucklastigen Wasserstrahl zur Reinigung des Gerätes.

Reinigung

- * Bitte reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- *Säubern Sie das Gerät von innen und außen mit einem weichen, feuchtem Tuch und sanftem Reinigungsmittel.
- *Säubern Sie das Innengitter und das Gehäuse mit einem weichem, feuchtem Tuch und sanftem Reinigungsmittel.
- *Säubern Sie regelmäßig die Wasserschüssel. Verkalkungen an der Wasserschüssel bitte mit normalem Reinigungsmittel oder Flüssigkeit entfernen.
- *Benutzen Sie nur weiche Lappen und keine aggressiven Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen.
- *Nach der Reinigung benutzen Sie ein weiches und trockenes Tuch um die Oberfläche zu säubern.
- *Versichern Sie sich, dass das Gerät vollständig gereinigt ist bevor Sie diesen platzieren.

Instandhaltung

- *Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob die Hauptleitung beschädigt ist. Benutzen Sie niemals das Gerät bei Beschädigung der Hauptleitung. Bei Beschädigung muss diese von einem qualifiziertem Elektriker ersetzt werden.
- * Nur ein qualifizierter Techniker sollte die Reparatur und die Instandhaltung des Gerätes vornehmen. Versuchen Sie nicht das Gerät selbständig zu reparieren.
- * Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder

seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

* Kinder, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie damit nicht spielen.

Technische Daten

Wärmevitrine	
Artikel-Nr.: RTR-120L-5	Nennspannung (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
Kühltemperatur (°C): 30-90	Stromstärke (A): 4.75
Lagergröße (L): 120	Leistung (W) : 1100
IPX4	
Produktionsdaten & Seriennummer:	  
Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd. West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

Wärmevitrine	
Artikel-Nr.: RTR-120L-G	Nennspannung (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
Kühltemperatur (°C): 30-90	Stromstärke (A): 3.3
Lagergröße (L): 120	Leistung (W) : 750
IPX4	
Produktionsdaten & Seriennummer:	  
Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd. West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

Wärmevitrine	
Artikel-Nr.: RTR-120L	Nennspannung (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
Kühltemperatur (°C): 30-90	Stromstärke (A): 4.75
Lagergröße (L): 120	Leistung (W) : 1100
IPX4	
Produktionsdaten & Seriennummer:	  
Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd. West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

Wärmevitrine	
Artikel-Nr.:RTR-125L	Nennspannung (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
Kühltemperatur (°C): 30-90	Stromstärke (A):4.75
Lagergröße (L):125	Leistung (W) : 1100
IPX4	
Produktionsdaten & Seriennummer:	  
Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd. West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

Wärmevitrine	
Artikel-Nr.:RTR-130L-1	Nennspannung (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
Kühltemperatur (°C): 30-90	Stromstärke (A):4.75
Lagergröße (L):130	Leistung (W) : 1100
IPX4	
Produktionsdaten & Seriennummer:	  
Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd. West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

Wärmevitrine	
Artikel-Nr.:RTR-130L-2	Nennspannung (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
Kühltemperatur (°C): 30-90	Stromstärke (A):5
Lagergröße (L):130	Leistung (W) : 1150
IPX4	
Produktionsdaten & Seriennummer:	  
Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd. West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

<u>Wärmevitrine</u>	
Artikel-Nr.:RTR-160L-2	<u>Nennspannung</u> (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
<u>Kühltemperatur</u> (°C): 30-90	<u>Stromstärke</u> (A):6.3
Lagergröße (L):160	Leistung (W) : 1500
IPX4	
<u>Produktionsdaten & Seriennummer:</u>	  
<u>Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd.</u> West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

<u>Wärmevitrine</u>	
Artikel-Nr.:RTR-160L-5	<u>Nennspannung</u> (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
<u>Kühltemperatur</u> (°C): 30-90	<u>Stromstärke</u> (A):6.3
Lagergröße (L):160	Leistung (W) : 1500
IPX4	
<u>Produktionsdaten & Seriennummer:</u>	  
<u>Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd.</u> West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

<u>Wärmevitrine</u>	
Artikel-Nr.:RTR-160L-G	<u>Nennspannung</u> (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
<u>Kühltemperatur</u> (°C): 30-90	<u>Stromstärke</u> (A):6.5
Lagergröße (L):160	Leistung (W) : 1500
IPX4	
<u>Produktionsdaten & Seriennummer:</u>	  
<u>Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd.</u> West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

<u>Wärmevitrine</u>	
Artikel-Nr.:RTR-160L	Nennspannung (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
Kühltemperatur (°C): 30-90	Stromstärke (A):6.3
Lagergröße (L):160	Leistung (W) : 1500
IPX4	
Produktionsdaten & Seriennummer:	  
Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd. West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

<u>Wärmevitrine</u>	
Artikel-Nr.:RTR-165L	Nennspannung (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
Kühltemperatur (°C): 30-90	Stromstärke (A):6.3
Lagergröße (L):165	Leistung (W) : 1500
IPX4	
Produktionsdaten & Seriennummer:	  
Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd. West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

<u>Wärmevitrine</u>	
Artikel-Nr.:RTR-202L-5	Nennspannung (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
Kühltemperatur (°C): 30-90	Stromstärke (A):7.8
Lagergröße (L):202	Leistung (W) : 1800
IPX4	
Produktionsdaten & Seriennummer:	  
Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd. West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

Wärmevitrine	
Artikel-Nr.: RTR-202L	Nennspannung (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
Kühltemperatur (°C): 30-90	Stromstärke (A): 7.8
Lagergröße (L): 202	Leistung (W) : 1800
IPX4	
Produktionsdaten & Seriennummer:	  
Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd. West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

Wärmevitrine	
Artikel-Nr.: RTR-205L	Nennspannung (V): 220-240~
Nennfrequenz (Hz): 50	Schutzklasse gegen elektrischen Schlag: I
Kühltemperatur (°C): 30-90	Stromstärke (A): 7.8
Lagergröße (L): 205	Leistung (W) : 1800
IPX4	
Produktionsdaten & Seriennummer:	  
Ningbo ROTOR Electrical Appliances Co., Ltd. West Zone Industrial Park, <u>Guanhaiwei Cixi</u> 315315 P. R. China	

Umweltschutz



Die Bedeutung der durchstrichenen Mülltonne:

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen in ihrer Gemeinde.

Fragen Sie Ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen.



Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden.

Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com info@ggmgastr.com
+49 2553 7220 0