

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: SESC25

### Serving station - 2.5 litres



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

# EN ENGLISH

## GGM Gastro Serving Station 2.5 Litres (Model: SESC25) Product Manual

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Serving Station SESC25. This professional-grade serving station is designed for efficient food service, keeping your dishes warm and ready to serve. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe operation and maintenance.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is plugged into a suitable power outlet. Do not use an extension cord.
- **Hot Surfaces:** The serving station can become very hot during operation. Avoid direct contact with heated surfaces. Use protective gloves when handling hot components.
- **Water Management:** Avoid exposing electrical components to water. Ensure the unit is not operated in wet environments to prevent electric shock.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by children. Close supervision is necessary when the unit is used near children.
- **Maintenance:** Regularly check the electrical cord for wear or damage. Do not operate the unit with a damaged cord.
- **Transport:** Always lift the unit using the handles. Do not drag or pull on the power cord.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** SESC25
- **Capacity:** 2.5 Litres
- **Temperature Control:** Adjustable thermostat for desired heat settings
- **Power Supply:** 220-240 V, 50/60 Hz
- **Power Consumption:** 300 W
- **Material:** Stainless steel for durability and easy cleaning
- **Dimensions:** 300 mm (L) x 200 mm (W) x 300 mm (H)
- **Weight:** 3.5 kg

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully unbox the serving station and check for any visible damage. Ensure all accessories are present.
2. **Location:** Place the serving station on a stable, flat surface away from splashes and moisture.
3. **Power Connection:** Connect the serving station to an appropriate electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications.
4. **Water Tank:** Fill the water tank with fresh water up to the designated fill line for optimal performance.
5. **Setup:** Adjust the thermostat dial to your desired temperature setting before powering on the unit.

### 5. Operation

1. **Power On:** Switch on the unit using the main power button.
2. **Temperature Adjustment:** Rotate the thermostat dial to select the desired temperature. The indicator light will illuminate when the unit is heating.
3. **Serving:** Once the desired temperature is reached, place your food items into the serving station for keeping warm.
4. **Monitoring:** Periodically check the water level and replenish as needed to maintain consistent heating.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Unplug the unit and allow it to cool. Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- **Water Tank:** Empty and rinse the water tank daily. Use warm, soapy water to remove any residue.
- **Surface Scrubbing:** For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner and a soft brush or cloth.
- **Regular Inspection:** Inspect the power cord and plug for signs of damage and replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check if the power supply is connected. Ensure the thermostat is set correctly.
- **Inconsistent Temperature:** Verify the water level in the tank. Adjust the thermostat for the desired heat.
- **Leakage:** Check for cracks in the water tank. Ensure all components are correctly assembled and sealed.

### 8. Disposal

Dispose of this product in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical components in household waste. Instead, contact your local recycling center for proper disposal methods.

### 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

## Produkthandbuch für die Servierstation 2,5 Liter (SESC25)

### 1. Allgemeine Informationen

Die Servierstation SESC25 ist ein professionelles Küchengerät, das entwickelt wurde, um Lebensmittel bei der richtigen Temperatur zu halten und einen effizienten Service zu gewährleisten. Ideal für Catering, Buffets und Gastronomiebetriebe.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitsvorkehrungen: Vor der Verwendung die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
- Stromversorgung: Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Wasserstand: Halten Sie den Wasserstand unter der maximalen Markierung, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Heißes Wasser: Vorsicht beim Umgang mit heißem Wasser im Gerät, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Gerät vom Stromnetz trennen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät von Kindern fern.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SESC25
- Kapazität: 2,5 Liter
- Material: Edelstahl
- Spannung: 230V
- Leistung: 300W
- Abmessungen: 300 x 200 x 250 mm
- Gewicht: 2,5 kg

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz in der Nähe einer Steckdose.
2. Vorbereitung: Entpacken Sie die Servierstation und überprüfen Sie alle Teile auf Schäden.
3. Wasserbefüllung: Füllen Sie den Wassertank mit Wasser bis zur maximalen Kennzeichnung.
4. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
5. Einschalten: Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis das Wasser erhitzt ist.

### 5. Betrieb

1. Temperatur einstellen: Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Regelknopfes ein.
2. Speisen einfüllen: Stellen Sie sicher, dass die Speisen gut abgedeckt sind, um die Wärme zu speichern.
3. Überwachung: Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand und die Temperatur.

### 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Tiefenreinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und vermeiden Sie abrasive Materialien.
- Wassertank: Den Wassertank regelmäßig entleeren und reinigen, um Kalkablagerungen zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherung.
- Unzureichende Wärme: Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand ausreichend ist.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Gerät befinden.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß recycelt werden.

### 9. Kontakt

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

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

# NL NEDERLANDS

Productmanual voor de GGM Gastro Serving Station 2,5 Liter (SESC25)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de GGM Gastro Serving Station 2,5 Liter (SESC25). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een efficiënte manier om voedsel op temperatuur te houden en te serveren.

## 2. Veiligheidsinformatie

Lees de volgende veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt:

- Algemene veiligheid: Controleer voordat u het apparaat inzet of het in goede staat verkeert. Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte voeding met de juiste spanning. Gebruik een geaarde stekker.
- Verbranding en hitte: Het apparaat kan verwarmd zijn tijdens gebruik. Vermijd direct contact met verwarmde oppervlakken en gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van warme componenten.
- Hygiëne: Roestvrijstalen oppervlakken kunnen scherp zijn. Wees voorzichtig bij het schoonmaken en hanteren van onderdelen om snijwonden te voorkomen.
- Kinderen: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen of onbevoegden zonder toezicht.

## 3. Productoverzicht en specificaties

Model: SESC25

Inhoud: 2,5 liter

Afmetingen: 500 x 300 x 300 mm

Spanning: 230 V

Vermogen: 300 W

Materiaal: Roestvrij staal

Temperatuurbereik: 30 - 90°C

## 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de serving station op een vlakke, stabiele ondergrond, uit de buurt van waterbronnen en hittebronnen.
- Sluit de serving station aan op een geaard stopcontact.
- Vul de tank met water tot het aangegeven niveau.
- Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur en wacht tot het water opwarmt voordat u voedsel plaatst.

## 5. Gebruik

- Plaats de voedselcontainers in het apparaat.
- Stel de temperatuur in volgens de klantbehoeften en type voedsel.
- Controleer regelmatig de voedseltemperatuur om de kwaliteit en veiligheid te waarborgen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Verwijder de stekker voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een sopje van milde zeep en een zachte doek om de buitenkant te reinigen.
- Maak de binnenkant schoon met een vochtige doek en zorg ervoor dat er geen water in de elektrische onderdelen komt.
- Droog het apparaat goed na het schoonmaken en laat het volledig opdrogen voordat u het weer aansluit.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat warmt niet op.  
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de thermostaat correct is ingesteld.
- Probleem: Het waterpeil is te laag.  
Oplossing: Vul water bij tot het aanbevolen niveau.
- Probleem: Ongewenste geluiden.  
Oplossing: Controleer of het apparaat op een stevige ondergrond staat en controleer op losse onderdelen.

## 8. Afvalverwerking

Verwijder het apparaat volgens de lokale wetgeving voor afvalverwerking. Het apparaat bevat materialen die kunnen worden gerecycled. Zorg ervoor dat u dataverlies voorkomt door privégegevens te verwijderen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estación de Servicio de 2,5 Litros (SESC25)

## 1. Información General

La Estación de Servicio de 2,5 Litros (modelo SESC25) es un dispositivo diseñado para el calentamiento y la presentación de alimentos. Ideal para catering y eventos, este producto combina funcionalidad con un diseño atractivo.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está diseñado exclusivamente para el calentamiento de alimentos. No utilizar para ningún otro propósito.
- **Temperatura:** Mantener el dispositivo alejado de materiales inflamables. No sobrepasar la temperatura máxima recomendada de 70°C.
- **Superficie Caliente:** La superficie del producto puede calentarse durante el uso. Utilizar guantes o paños al manipular.
- **Conexión Eléctrica:** Asegurarse de que el voltaje de la red eléctrica sea consistente con el voltaje del dispositivo (230V).
- **Infantes y Mascotas:** Mantener el dispositivo fuera del alcance de niños y mascotas.
- **Condiciones de Almacenamiento:** No almacenar en lugares húmedos o expuestos a la intemperie.
- **Revisiones Regulares:** Realizar inspecciones periódicas del cable de alimentación y de otros componentes para asegurar su integridad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Capacidad:** 2,5 litros
- **Dimensiones:** 500 x 300 x 200 mm
- **Peso:** 3 kg
- **Potencia:** 300W
- **Voltaje:** 230V
- **Frecuencia:** 50/60Hz
- **Color:** Inoxidable

## 4. Instalación y Configuración

1. **Ubicación:** Colocar la estación en una superficie plana y estable.
2. **Conexión Eléctrica:** Asegurarse de que el dispositivo esté desconectado antes de conectar a la red eléctrica. Utilizar un toma corriente apropiado y evitar el uso de extensiones.
3. **Montaje de Componentes:** Ensamblar los componentes de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Verificar que todos los elementos estén fijamente sujetos.
4. **Prueba de Funcionamiento:** Antes de usar, activar el dispositivo brevemente para confirmar que todos los sistemas funcionen correctamente.

## 5. Operación

1. **Encendido:** Conectar el dispositivo y pulsar el botón de encendido.
2. **Ajuste de Temperatura:** Ajustar el termostato al nivel deseado para el calentamiento de los alimentos.
3. **Uso:** Colocar los alimentos en el recipiente y monitorizar la temperatura regularmente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Desconecte el dispositivo:** Antes de cualquier limpieza, asegúrese de que el dispositivo esté apagado y desconectado.
- **Limpieza de Superficies:** Utilizar un paño húmedo con un detergente suave para limpiar la superficie de acero inoxidable.
- **Recipiente:** Lavar el recipiente de forma regular con agua caliente y jabón. Asegúrese de secar completamente.
- **Revisiones:** Inspeccionar regularmente los cables y conectores por desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- **El dispositivo no se enciende:** Verificar la conexión eléctrica. Asegurarse de que el enchufe esté funcionando.
- **Temperatura inadecuada:** Revisar la configuración del termostato. Asegúrese de que no haya obstrucciones en las salidas de aire.
- **Ruidos extraños:** Inspeccionar el cableado y las piezas móviles. Si el problema persiste, contactar con servicio técnico.

## 8. Eliminación

El dispositivo debe eliminarse de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos electrónicos. No arrojar en la basura doméstica. Llevar a un centro de reciclaje autorizado.

## 9. Contacto

Para asistencia adicional, por favor contacte:

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

Por favor, conserve este manual para futuras consultas.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Station de service 2,5 Litres SESC25

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la station de service SESC25. Ce produit est conçu pour un service efficace des aliments et des boissons. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la station pour garantir une utilisation appropriée et sécurisée.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Cette station de service est conçue uniquement pour un usage professionnel. N'utilisez pas à des fins autres que celles pour lesquelles elle est destinée.
- Environnement: Assurez-vous que la station est utilisée sur une surface plane et stable. Évitez de l'exposer à l'humidité excessive ou à des conditions extrêmes.
- Électricité: Vérifiez que la tension d'alimentation est conforme aux spécifications. Ne pas utiliser un câble électrique endommagé.
- Manipulation: En cas de déplacement de la station, débranchez-la d'abord. Ne pas utiliser d'objets tranchants pour nettoyer ou manipuler.
- Surchauffe: Ne pas bloquer les événements de ventilation pour éviter la surchauffe.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants et ne les laissez pas utiliser sans surveillance.

## 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Capacité: 2,5 Litres
- Dimensions: [À compléter avec les dimensions]
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: [À compléter]
- Alimentation: [Tension d'alimentation]

## 4. Configuration et Installation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de la station de service.
2. Placez la station sur une surface plane.
3. Branchez la station à une prise électrique conforme aux spécifications.
4. Vérifiez le fonctionnement en allumant l'appareil.
5. Assurez-vous que tous les accessoires nécessaires sont en place et correctement fixés.

## 5. Fonctionnement

- Remplissez la cuve de la station avec les aliments ou boissons à servir.
- Réglez la température selon vos besoins à l'aide du panneau de commande.
- Servez les produits en utilisant le distributeur approprié.
- Surveillez les niveaux de produits et remplissez-les si nécessaire.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, utilisez un désinfectant doux.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez et nettoyez régulièrement les filtres, si disponibles.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez que l'alimentation est branchée et que le câble n'est pas endommagé.
- Pas de température adéquate: Assurez-vous que le réglage de la température est correct.
- Fuites: Vérifiez les joints et les connexions pour des signes d'usure ou de dommage.

## 8. Élimination

Pour éliminer l'appareil, suivez les réglementations locales concernant le recyclage des appareils électriques. Ne pas jeter dans les déchets ménagers.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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

### Informazioni Generali

Il nostro distributore di bevande SESC25 da 2,5 litri è progettato per offrirti un'esperienza di servizio efficiente e conveniente. Costruito con materiali di alta qualità, questo prodotto è ideale per ristoranti, bar e buffet.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare se il prodotto è danneggiato.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Evitare l'esposizione a fonti di calore e sostanze chimiche aggressive.
- Seguire correttamente le istruzioni di installazione per evitare rischi di manomissione.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 2,5 litri
- Dimensioni: 500 x 250 x 300 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Alimentazione: 220-240V, 50Hz
- Potenza: 300W
- Peso: 5 kg

### Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il distributore dalla confezione.
2. Posizionare il distributore su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la presa sia accessibile e che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
4. Collegare il dispositivo a una presa di corrente conforme alle specifiche elettriche.
5. Riempire il serbatoio con la bevanda desiderata.
6. Assicurarsi che il coperchio sia correttamente chiuso.

### Operazione

- Accendere il distributore utilizzando l'interruttore sul pannello anteriore.
- Regolare la temperatura della bevanda, se dotato di termostato.
- Utilizzare il rubinetto per erogare la bevanda.
- Monitorare il livello della bevanda e riempire se necessario.

### Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il distributore dalla corrente prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire l'esterno.
- Pulire il serbatoio con acqua calda e detergente delicato.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di rimontarle.
- Effettuare una pulizia approfondita una volta al mese.

### Risoluzione dei Problemi

- Se il distributore non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se la bevanda non esce, verificare che il rubinetto non sia ostruito.
- In caso di perdite, controllare se il serbatoio è correttamente chiuso.

### Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Portare il distributore in un centro di riciclaggio autorizzato.

### Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania