



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: SESC5

Serving station - 5 litres



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH

NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual: Serving Station 5 Litres (SESC5)

1. General Information

The Serving Station 5 Litres (SESC5) is designed for efficient and elegant food storage and serving. Ideal for buffets, catering events, and self-service establishments, this product maintains optimal food temperature and freshness.

2. Safety Information

- Electric Safety: Ensure the unit is connected to a suitable power supply with a proper voltage. Use a grounded outlet to avoid electric shocks.
- Heat Source: The unit may emit heat during operation. Keep it away from flammable materials.
- Food Safety: Always use food-safe containers and ensure food is properly cooked to avoid foodborne illnesses.
- Child Safety: Keep the serving station out of reach of children to prevent accidents.
- Maintenance: Regularly inspect the power cord for any damage. Do not operate the unit if the cord is frayed or damaged.
- Low Liquids: Do not operate the unit when the water level in the reservoir is below the minimum mark.

3. Product Overview and Specifications

The Serving Station 5 Litres (SESC5) boasts the following specifications:

- Model: SESC5
- Capacity: 5 Litres
- Temperature Range: 30°C to 85°C
- Power: 300W
- Voltage: 220-240V
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 490 x 340 x 220 mm
- Weight: 4.5 kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the Unit: Carefully remove the serving station from its packaging and ensure all components are present.
2. Choose a Location: Place the serving station on a flat, stable surface away from flammable materials and direct sunlight.
3. Connect to Power Supply: Plug the unit into an appropriate electrical outlet. Ensure the power switch is in the "off" position before connecting.
4. Fill the Water Reservoir: Open the water reservoir cover and fill it with water up to the indicated level.
5. Place Food Pans: Position food pans on the upper section of the serving station. Ensure they fit securely.

5. Operation

1. Turn on the Unit: Flip the power switch to the "on" position.
2. Set Temperature: Use the temperature control dial to set the desired temperature based on the food being served.
3. Wait for Heating: Allow the unit to preheat for approximately 20 minutes before adding food.
4. Monitor Temperature: Regularly check the temperature to ensure food safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, unplug the unit and allow it to cool. Clean the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Water Reservoir: Empty the water reservoir and rinse with warm water. Dry thoroughly before refilling.
- Food Pans: Wash food pans in warm, soapy water or in a dishwasher.
- Regular Inspection: Check the power cord and connections periodically for wear and tear.

7. Troubleshooting

- Unit Does Not Power On: Check if it is plugged in and ensure the outlet is functioning.
- Temperature Not Reaching Set Level: Ensure there is enough water in the reservoir and inspect for blockages or damage.
- Leaking Water: Check the water reservoir for cracks and ensure the cover is properly secured.

8. Disposal

Dispose of the Serving Station 5 Litres (SESC5) according to local regulations regarding electronic waste. Remove any food residues and clean the unit before disposal.

9. Contact

For additional support, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Servierstation 5 Liter (SESC5)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Servierstation 5 Liter (Modell SESC5). Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine benutzerfreundliche und effiziente Lösung für die Präsentation von Speisen und Getränken zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß den Anweisungen: Lesen Sie die gesamte Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Spannung mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmt.
- Wasser- und Feuchtigkeitskontakt vermeiden: Das Gerät sollte vor Wasser und Feuchtigkeit geschützt werden.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Betrieb durch Fachpersonal: Installieren und warten Sie das Gerät ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal.
- Überlastungsgefahr: Überladen Sie die Servierstation nicht, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Kleinkinder: Halten Sie Kinder von der Servierstation fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reparaturen: Führen Sie keine nicht autorisierten Reparaturen durch. Bei Störungen wenden Sie sich an den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SESC5
- Kapazität: 5 Liter
- Leistung: 200 W
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz
- Material: Edelstahl
- Abmessungen (L x B x H): 35 x 25 x 20 cm
- Gewicht: 5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie die Servierstation und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät auf einer stabilen, sauberen und trockenen Oberfläche positionieren.
- Schließen Sie die Servierstation an eine geeignete Stromquelle an, die den Anforderungen der Leistung entspricht.
- Füllen Sie das Gerät mit der gewünschten Speise oder dem Getränk, aber überschreiten Sie nicht die 5-Liter-Marke.
- Stellen Sie die Temperaturregelung auf die gewünschte Stufe ein.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Servierstation ein.
- Warten Sie einige Minuten, bis das Gerät auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt ist.
- Nutzen Sie den Inhalt nach Bedarf und stellen Sie sicher, dass die Temperaturen innerhalb der Sicherheitsstandards bleiben.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Die Innenteile können mit warmem Seifenwasser gereinigt werden, aber keine spülmaschinenfesten Teile verwenden.
- Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Unzureichende Temperatur: Stellen Sie sicher, dass der Temperaturschalter richtig eingestellt ist.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt installiert sind und keine lose Bauteile vorhanden sind.
- Im Falle anderer Probleme konsultieren Sie bitte den Kundendienst.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Elektrogeräteentsorgung. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß recycelt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual voor de GGM Gastro Serving Station 5 Liters (SESC5)

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Serving Station 5 Liters. Dit apparaat is ontworpen om dranken en voedsel veilig en efficiënt te serveren in de horeca en andere commerciële omgevingen. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het niet voor huishoudelijke doeleinden.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen met voorzorgsmaatregelen, zoals beschreven in deze handleiding.
- Houd elektrische onderdelen en kabels uit de buurt van water om kortsluiting en elektrische schokken te voorkomen.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik geen verlengkabels of adapters.
- Inspecteer het apparaat regelmatig op schade aan de kabels of andere onderdelen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet oververhit raakt en laat het niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SESC5
- Capaciteit: 5 Liters
- Vermogen: 300 W
- Aansluiting: 230 V / 50 Hz
- Afmetingen (L x B x H): 58 x 32 x 24 cm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 5 kg

4. Opzetten en installatie

1. Plaats het Serving Station op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
3. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
4. Vul de tank met het gewenste voedsel of drank. Zorg ervoor dat de maximumcapaciteit van 5 liter niet wordt overschreden.
5. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar en kies de gewenste temperatuurinstelling.

5. Bediening

- Stel de temperatuur in met de thermostaatknop.
- Wacht tot het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt voordat u het voedsel of de drank serveert.
- Om te serveren, wordt aanbevolen om een geschikte lepel of dispenser te gebruiken om morsen te voorkomen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Reinig de binnenkant en buitenkant met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen agressieve of schurende middelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat werkt niet.
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of er stroom is.
- Probleem: De temperatuur stijgt niet.
Oplossing: Controleer of de thermostaat correct is ingesteld en het apparaat niet overbelast is.
- Probleem: Er lekt vloeistof.
Oplossing: Controleer of de tank goed is geplaatst en of er geen beschadigingen zijn.

8. Afvoer

- Dit apparaat moet in overeenstemming met de lokale wetgeving worden afgevoerd.
- Verwijder alle elektrische componenten voordat u het apparaat weggooit.
- Recycleer materialen indien mogelijk.

9. Contact

Voor meer informatie of vragen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt dat u voor GGM Gastro heeft gekozen. Veel gebruiksgemak en plezier!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estación de Servicio de 5 Litros (SESC5)

1. Información General

La Estación de Servicio SESC5 es un equipo diseñado para mantener y servir alimentos y bebidas a la temperatura adecuada. Con una capacidad de 5 litros, es ideal para restaurantes, caterings y eventos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este equipo debe ser utilizado solo para el propósito especificado de calentar y servir alimentos y bebidas.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que el voltaje utilizado coincide con el especificado en la etiqueta del producto.
- Superficie Estable: Coloque la unidad en una superficie plana y estable para evitar caídas.
- Evitar el Agua: No permita que el agua entre en contacto con componentes eléctricos.
- Uso de Manos Secas: Siempre maneje el equipo con las manos secas para evitar descargas eléctricas.
- Inspección Regular: Revise regularmente el estado del cable y el enchufe. Si están dañados, no utilice el dispositivo y contacte con un servicio técnico autorizado.
- Niños: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y supervise su uso.
- Calor: Las superficies del equipo pueden calentarse; utilice guantes o sujetadores de calor al manipular.

3. Visión General y Especificaciones

- Capacidad: 5 Litros
- Dimensiones: 400 mm x 300 mm x 250 mm
- Voltaje: 220-240V
- Potencia: 500 W
- Material: Acero inoxidable
- Color: Plateado
- Uso: Profesional

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire todos los materiales de embalaje.
2. Ubicación: Coloque la estación de servicio en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de humedad.
3. Conexión: Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.
4. Calibración: Ajuste la temperatura a la configuración deseada siguiendo las instrucciones del panel de control.

5. Operación

1. Encender: Presione el botón de encendido en el panel de control.
2. Ajuste de Temperatura: Gire el dial para ajustar la temperatura según el tipo de alimento o bebida.
3. Llenado: Asegúrese de que la unidad está vacía. Llene con el producto deseado.
4. Servir: Utilice los dispensadores apropiados para servir el contenido.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Apague y desenchufe la unidad antes de limpiar.
- Limpieza: Use un paño suave y húmedo para limpiar el exterior. Para el interior, use detergente suave y agua caliente. No use productos abrasivos.
- Secado: Asegúrese de secar bien todas las partes antes de volver a conectar la unidad.
- Mantenimiento: Realice inspecciones periódicas de los componentes eléctricos y mecánicos.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente está funcionando.
- No calienta: Asegúrese de que la temperatura esté configurada correctamente y revise el enchufe.
- Fugas: Compruebe cualquier daño en el recipiente o sellos, y detenga su uso inmediato si encuentra fallas.

8. Eliminación

Cuando desee desechar el dispositivo, hágalo de acuerdo con las regulaciones locales. No arroje los componentes eléctricos a la basura normal.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, comuníquese con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : STATION DE SERVICE 5 LITRES (SESC5)

1. Informations Générales

La station de service 5 litres (SESC5) est conçue pour conserver et servir des aliments liquides chauds ou froids. Elle est idéale pour les événements, les buffets ou tout autre cadre de restauration professionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Conditions d'utilisation : Ne pas opérer la station de service si elle est endommagée.
- Alimentation électrique : Utilisez uniquement le voltage approprié tel qu'indiqué sur l'appareil.
- Prévention des brûlures : La surface de la station peut devenir très chaude. Maniez-la avec soin.
- Évitez l'humidité : Évitez de placer la station dans un environnement humide pour prévenir les courts-circuits.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil non surveillé lorsqu'il est en fonctionnement.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Capacité : 5 litres
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 28 cm x 20 cm x 32 cm
- Poids : 4 kg
- Alimentation : 220V - 50Hz
- Puissance : 300W
- Température de fonctionnement : 30°C à 90°C

4. Installation et Configuration

1. Déballez la station de service et assurez-vous que tous les accessoires sont présents.
2. Sélectionnez un emplacement stable et résistant à la chaleur pour installer la station.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de secteur appropriée.
4. Vérifiez que la station est sur une surface plane et sécurisée.
5. Remplissez la station avec le contenu souhaité, en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale de 5 litres.
6. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.

5. Fonctionnement

- Réglez la température désirée à l'aide du contrôleur de chaleur.
- Attendez que la station atteigne la température définie avant de servir.
- Utilisez la pompe à main pour servir le contenu facilement et proprement.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Assurez-vous que tous les composants sont secs avant de rebrancher l'appareil.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
Solution : Vérifiez la prise électrique et l'interrupteur.
- Problème : Contenu non chauffé.
Solution : Vérifiez la température réglée.
- Problème : Fuites.
Solution : Vérifiez que le couvercle est bien fixé.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Recyclez les matériaux conformément aux réglementations locales.

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: Stazione di Servizio SESC5 - 5 Litri

1. Informazioni Generali

La Stazione di Servizio SESC5 è un dispositivo progettato per ottimizzare la distribuzione e il servizio di alimenti e bevande. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e eventi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Verificare che la stazione di servizio sia installata su una superficie stabile.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o bagnati.
- Assicurarsi che il dispositivo non sia vicino a fonti di calore o infiammabili.
- Utilizzare solo per lo scopo previsto, evitando sovraccarichi.
- Non mettere le mani nella zona di distribuzione durante il funzionamento.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non tentare di ripararlo; contattare l'assistenza.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare guanti protettivi se il dispositivo è caldo durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 5 Litri
- Alimentazione: 230V / 50Hz
- Potenza: 2000W
- Dimensioni: 450 x 200 x 400 mm
- Peso: 10 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Certificazioni: CE, GS

4. Installazione e Setup

- Scegliere una posizione adatta con accesso a una presa di corrente.
- Posizionare la stazione su una superficie piana e stabile.
- Controllare il livello di bolle per assicurarsi che non sia inclinata.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di alimentazione.

5. Operazione

- Riempire il serbatoio con il liquido desiderato, rispettando la capacità massima.
- Regolare il controllo della temperatura secondo necessità.
- Utilizzare il misuratore per un servizio preciso durante la distribuzione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Svuotare e pulire il serbatoio regolarmente per evitare la formazione di batteri.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare che sia collegato correttamente.
- Se la temperatura non aumenta, verificare le impostazioni di controllo.
- In caso di perdite, controllare il serbatoio e le guarnizioni.
- Se il prodotto emette rumori insoliti, contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- In conformità con le normative locali, portare il dispositivo in un centro di raccolta autorizzato per il riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania