

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: SPWJ11

Food warmer - for GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Food Warmer GN 1/1 SPWJ11

General Information

Thank you for choosing the Food Warmer GN 1/1 SPWJ11. This equipment is designed to keep food at the desired temperature prior to serving. It is suitable for a variety of applications in commercial kitchens, catering services, and food service establishments.

Safety Information

Important safety tips to ensure safe usage of the food warmer:

1. **Electrical Safety:** Ensure that the device is connected to a suitable power supply. Check the voltage and frequency to match the requirements stated in this manual.
2. **Heat Safety:** The surface of the food warmer can become very hot during operation. Avoid direct contact with hot surfaces and use appropriate protective gear when handling.
3. **Placement:** Position the unit on a stable, heat-resistant surface. Avoid placing it near flammable materials.
4. **Children and Unauthorized Users:** This appliance should not be operated by children or individuals who are not familiar with its use. Educate all personnel on the operating procedures.
5. **Cleaning Safety:** Unplug the unit and allow it to cool before cleaning. Use appropriate cleaning solutions and avoid abrasive materials that could damage the surface.
6. **Maintenance Warning:** Do not attempt to repair the appliance yourself. Contact qualified personnel for any service needed.

Product Specifications

- Model: GN 1/1 SPWJ11
- Power: 1500 W
- Voltage: 230 V
- Frequency: 50 Hz
- Capacity: GN container compatibility (1/1)
- Dimensions: 650 x 400 x 250 mm
- Temperature Range: 30 °C - 90 °C
- Weight: 15 kg

Setup and Installation

1. **Unpack the Unit:** Carefully remove the food warmer from its packaging. Ensure all components are present and undamaged.
2. **Placement:** Choose an appropriate location on a flat, stable surface with good ventilation. Ensure it's away from heat sources or moisture.
3. **Connect Power:** Plug the unit into an electrical outlet that meets the recommended voltage. Ensure the outlet is properly grounded.
4. **Check Connections:** Inspect power and control cables for any wear or damage before plugging the unit in.

Operation

1. **Powering On:** Turn on the food warmer using the main switch.
2. **Temperature Setting:** Use the adjustable thermostat to set your desired temperature within the range of 30 °C to 90 °C.
3. **Preheating:** Allow the unit to preheat for a short duration. Monitor the temperature through the integrated controls.
4. **Loading Food:** Place GN containers filled with food into the warmer. Ensure that the food is evenly distributed for uniform heating.
5. **Monitoring:** Regularly check the temperature to ensure food is held at safe serving temperatures.

Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:** After each use, unplug the unit and allow it to cool. Clean the exterior and interior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
2. **Deep Cleaning:** Periodically conduct a thorough cleaning of the unit. Remove GN containers and wash them separately.
3. **Inspect:** Regularly check for any signs of wear or damage. Ensure all electrical connections are secure.
4. **Professional Service:** Schedule servicing by a qualified technician at least once a year.

Troubleshooting

1. **Unit Does Not Turn On:**
 - Check power supply and connections.
 - Ensure the power switch is turned on.
2. **Temperature Not Reaching Desired Level:**
 - Inspect the thermostat setting.
 - Ensure the unit is not overcrowded and air can circulate.
3. **Unusual Noises:**
 - Ensure the unit is placed on a stable surface.
 - Check for loose components.

4. Odor Emission:

- Turn off the unit and let it cool down. Clean any spills that may have occurred.

Disposal

At the end of the product's life, ensure environmentally friendly disposal. Do not dispose of electronic waste in regular trash. Follow local regulations for electronic waste disposal.

Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your food warmer and the convenience it brings to your kitchen operations!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den GGM Gastro Food Warmer für GN 1/1 (SPWJ11)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Food Warmer (SPWJ11) entschieden haben. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Speisen warm zu halten und optimale Qualität zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die beste Leistung und Sicherheit zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Vor dem Gebrauch lesen Sie die Bedienungsanleitung. Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Spannung, die Sie verwenden, mit den angegebenen technischen Daten übereinstimmt.
- Umgebung: Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung.
- Erwärmung: Stellen Sie sicher, dass heiße Speisen in geeigneten Behältern platziert sind, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Wartung: Nur von qualifiziertem Personal reparieren lassen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Model: SPWJ11
- Abmessungen: 300 mm x 540 mm x 360 mm
- Leistung: 2000 Watt
- Spannung: 230 V/50 Hz
- Kapazität: Für GN 1/1 Behälter geeignet
- Temperaturbereich: 30 – 90 °C
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Food Warmer auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Überprüfen Sie, ob die Geräteanschlüsse intakt sind und dass es keine sichtbaren Schäden gibt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Platzieren Sie die GN-Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten) in die dafür vorgesehenen Schalen.
- Stellen Sie die Temperatur mithilfe des Thermostats ein.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperaturstufe mit dem Temperaturregler.
- Lassen Sie das Gerät für einige Minuten vorheizen, bevor Sie die Speisen hinzufügen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißen Speisen oder Behältern umgehen.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in die elektrischen Anschlüsse gelangen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperaturregelung und andere Komponenten auf Funktionstüchtigkeit.

7. Störungsbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Anschluss.
- Funktioniert nicht richtig: Überprüfen Sie die Temperaturregelung, reinigen Sie die Kontakte.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie das Gerät auf lose Teile oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird. Geben Sie es bei einer kommunalen Sammelstelle für Elektrogeräte ab oder wenden Sie sich an einen Fachbetrieb für die umweltgerechte Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Voedselwarmer GN 1/1 SPWJ11

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Voedselwarmer GN 1/1 SPWJ11 is een hoogwaardig apparaat ontworpen voor het warmhouden van voedsel. Het is geschikt voor professioneel gebruik in keukens van restaurants, cateringdiensten en andere horecagelegenheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik volgens instructies: Volg altijd de instructies in deze handleiding om ongevallen of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Veiligheidsvoorzieningen: Zorg ervoor dat het apparaat goed geaard is voor elektrische veiligheid.
- Warm oppervlak: De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of doekjes om brandwonden te voorkomen.
- Geen vochtig milieu: Plaats het apparaat niet in een vochtige omgeving of in de buurt van waterbronnen.
- Kinderen: Laat kinderen niet alleen in de buurt van het apparaat. Zorg ervoor dat ze het apparaat niet aanraken wanneer het in gebruik is.
- Inspectie: Controleer regelmatig op slijtage of schade aan kabels en onderdelen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 400 x 250 mm
- Spanning: 230 V
- Vermogen: 1,0 kW
- Capaciteit: Geschikt voor GN 1/1 bakken

4. Installatie en Opstelling

1. Kies een geschikte locatie: Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Aansluiten op stroom: Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Gebruik een geschikte stekker en stopcontact.
3. Bevestigen van de accessoires: Indien nodig, bevestig de bijgeleverde accessoires volgens de instructies.
4. Eerste controle: Voer een visuele inspectie uit om te controleren of alles correct is geïnstalleerd en geen onderdelen ontbreken.

5. Gebruik

1. Voorbereiding: Zet het apparaat aan en stel de gewenste temperatuur in. Laat het apparaat enkele minuten voorverwarmen.
2. Voeding invoegen: Plaats de GN 1/1 bakken met voedsel in de voedselwarmer.
3. Temperatuur gecontroleerd houden: Monitor de voedseltemperatuur regelmatig om ervoor te zorgen dat deze binnen veilige grenzen blijft.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Grondige reiniging: Ontkoppel het apparaat en laat het afkoelen voor een grondige reiniging. Verwijder alle uitneembare onderdelen en reinig deze apart.
- Controle op slijtage: Inspecteer regelmatig de kabels en onderdelen op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stroomnetwerk.
- Voedsel wordt niet warm: Controleer of de temperatuur correct is ingesteld en of de apparatuur goed functioneert.
- Ongewone geluiden: Controleer of er geen losse onderdelen zijn en of het apparaat correct is geïnstalleerd.

8. Weggooien

Bij het weggooien van het apparaat dient u zich te houden aan de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Dit apparaat bevat geen gevaarlijke stoffen en kan in de meeste gevallen als elektronisch afval worden weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen.

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Calentador de Alimentos GN 1/1 SPWJ11

1. Información General

El Calentador de Alimentos GN 1/1 SPWJ11 está diseñado para mantener los alimentos a la temperatura adecuada, asegurando su calidad y seguridad. Ideal para restaurantes, caterings y buffets.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el dispositivo.
- No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
- Mantenga el calentador alejado del alcance de los niños.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- Asegúrese de que el calentador esté en una superficie plana y estable durante su uso.
- Para desconectar, tire del enchufe, nunca del cable.
- No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.
- Evite el uso de productos químicos agresivos para la limpieza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SPWJ11
- Dimensiones (mm): 650 x 400 x 250
- Capacidad: 1/1 GN
- Potencia: 1200 W
- Voltaje: 230 V
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura Ajustable: de 30-85 °C
- Control: Termostato manual
- Peso: 10 kg

4. Instalación y Configuración

- Coloque el calentador en una superficie plana y resistente que soporte su peso.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la tensión coincida con la especificada.
- Asegúrese de que no haya obstrucciones alrededor del aparato para permitir una circulación de aire adecuada.
- Rellene la bandeja de agua del calentador si es aplicable y encienda el dispositivo usando el interruptor de encendido.

5. Operación

- Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Coloque los recipientes GN con alimentos en el calentador.
- Monitoree la temperatura con regularidad para asegurarse de que los alimentos se mantengan calientes.
- Evite abrir la tapa innecesariamente, ya que esto puede bajar la temperatura interna.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el calentador de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- No use estropajos abrasivos, ya que pueden dañar la superficie.
- Asegúrese de vaciar la bandeja de agua y secarla completamente.
- Realice una verificación regular de las conexiones del cable y el estado general del electrodoméstico.

7. Solución de Problemas

- El calentador no enciende: Verifique si está conectado a la corriente y si el interruptor está encendido.
- Los alimentos no se calientan: Asegúrese de que el termostato esté correctamente ajustado y que la bandeja de agua esté llena.
- Humo o mal olor: Desconecte inmediatamente el aparato y revise si hay residuos en la base o en los elementos calefactores.

8. Eliminación

- No elimine el calentador como basura doméstica.
- Siga las regulaciones locales sobre eliminación de electrodomésticos.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado y limpio antes de su eliminación.

9. Contacto

Para cualquier consulta, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du réchauffeur de nourriture GN 1/1 SPWJ11

1. Informations générales

Le réchauffeur de nourriture GN 1/1 SPWJ11 est conçu pour maintenir vos plats à des températures optimales, afin d'assurer la qualité et la sécurité des aliments. Il est adapté aux applications commerciales dans les secteurs de la restauration, des buffets et des événements.

2. Informations de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Gardez les surfaces de l'appareil propres et sèches pour éviter les glissades.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes sans équipements de protection.
- Utilisez uniquement dans des conditions spécifiées (étiquetage, chaleur, humidité).
- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance.
- En cas de dommage au câble d'alimentation, contactez un professionnel pour le remplacement.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : SPWJ11
- Type : Réchauffeur de nourriture
- Dimensions : 530 x 325 x 260 mm
- Puissance : 600 W
- Tension : 230 V
- Type de prise : Européenne
- Capacité : GN 1/1

4. Installation et mise en place

1. Emplacement : Choisissez un endroit sec et plat, éloigné de toute source d'eau ou d'humidité.
2. Branchement : Connectez le cordon d'alimentation à une prise conforme.
3. Réglage de la température : Réglez le thermostat à la température désirée.
4. Préparation : Placez les récipients GN 1/1 dans l'appareil. Assurez-vous qu'ils n'empiètent pas sur les bouches d'aération.
5. Test : Activez l'appareil et vérifiez que la lumière d'alimentation s'allume.

5. Fonctionnement

- Allumez le réchauffeur en actionnant l'interrupteur situé à l'arrière.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Surveillez régulièrement les aliments pour garantir qu'ils restent à la température adéquate.

6. Nettoyage et maintenance

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur. Évitez les produits abrasifs.
- Nettoyez les bacs GN à la main ou au lave-vaisselle.
- Vérifiez périodiquement le cordon d'alimentation et l'appareil pour des signes d'usure.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
Solution : Vérifiez la connexion à la prise et l'alimentation électrique.
- Problème : La température n'atteint pas le niveau souhaité.
Solution : Vérifiez les réglages du thermostat et assurez-vous que l'appareil n'est pas obstrué.
- Problème : Bruits étranges.
Solution : Éteignez l'appareil et contactez un professionnel.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Contactez une institution pour le recyclage des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Scaldavivande GN 1/1 SPWJ11

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per lo Scaldavivande GN 1/1 SPWJ11. Questo dispositivo è progettato per mantenere il cibo caldo in modo sicuro ed efficiente. È adatto per uso commerciale in ristoranti, catering e altri ambienti professionali. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente su superfici piane e stabili.
- Mantenere lontano da materiali infiammabili.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Non utilizzare il dispositivo in caso di danni visibili ai cavi o ai componenti.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento.
- Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato quando non in uso o durante la pulizia.
- Usare guanti protettivi quando si maneggiano cibi caldi.
- Attenersi alle norme di sicurezza locali riguardanti l'uso di apparecchiature di cottura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SPWJ11
- Dimensioni (l x p x h): 595 x 400 x 290 mm
- Capacità: GN 1/1
- Potenza: 800 W
- Voltaggio: 230 V
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Peso: 7 kg

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare lo scaldavivande su una superficie piana e stabile.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa appropriata.
- Assicurarsi che il dispositivo sia totalmente asciutto prima di collegarlo.
- Riempire il serbatoio d'acqua fino al livello indicato senza superare il massimo consentito.
- Accendere il dispositivo tramite l'interruttore di alimentazione.

5. Funzionamento

- Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere che l'acqua raggiunga la temperatura impostata prima di posizionare il cibo.
- Inserire i vassoi GN nel dispositivo per mantenere il cibo caldo.
- Monitorare la temperatura e il livello dell'acqua regolarmente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima di pulire.
- Svuotare e pulire il serbatoio d'acqua con un detergente non abrasivo.
- Pulire l'esterno con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare materiali abrasivi o spugne ruvide.
- Effettuare ispezioni regolari per verificare la presenza di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Se non raggiunge la temperatura desiderata, verificare il termostato e la quantità d'acqua.
- Rumori insoliti possono indicare un malfunzionamento; contattare il supporto tecnico.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche.
- Non smaltire il dispositivo in modo improprio per evitare danni ambientali.
- Rimuovere i componenti elettrici prima dello smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania