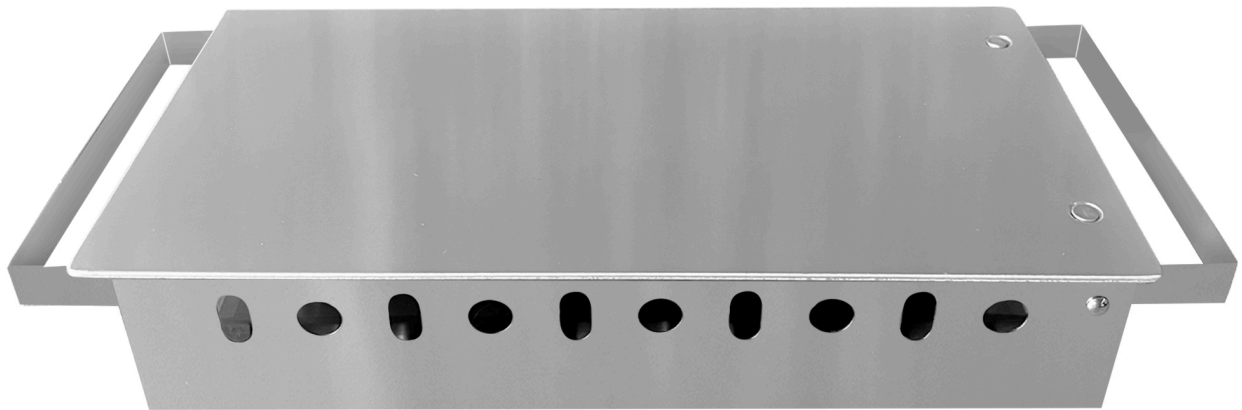


ggmgastro

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

SKU: SWH2B

Food warmer - 380 x 175 x 65 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Food Warmer

1. General Information

Thank you for choosing our Food Warmer. Designed to keep food at optimal serving temperatures, this unit is essential for any kitchen or catering service. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and proper operation.

2. Safety Information

- Do not operate the Food Warmer with a damaged power cord or plug.
- Ensure that the unit is placed on a flat, stable surface away from flammable materials.
- This appliance is for indoor use only.
- Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
- Keep the equipment out of reach of children.
- Do not immerse the unit in water or any liquids.
- Regularly check the power cord for signs of wear or damage.
- Do not block ventilation holes; ensure there is adequate airflow around the unit.
- Use heat-resistant gloves when handling the Food Warmer after use as surfaces may be hot.

3. Product Specifications

- Dimensions: 380 x 175 x 65 mm
- Power: 220-240 V
- Frequency: 50/60 Hz
- Power Consumption: 300 W

4. Setup and Installation

1. Unpack the Food Warmer from its packaging and check for any visible damages.
2. Place the unit on a stable, heat-resistant surface in an area with adequate ventilation.
3. Ensure the power cord is positioned away from hot surfaces or sharp edges to prevent damage.
4. Plug the power cord into a suitable electrical outlet.
5. Turn on the unit using the power switch located on the front panel.

5. Operation

1. Preheat the Food Warmer for approximately 15 minutes before placing food inside.
2. Adjust the temperature settings using the control dial to achieve the desired warming level.
3. Place the food in suitable containers that fit within the designated warming area of the unit.
4. Monitor the temperature of the food regularly to ensure it remains at a safe serving temperature.
5. After use, turn off the appliance and unplug from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, ensure that the Food Warmer has cooled completely.
- Wipe the exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Clean the interior with a soft cloth or sponge, using only warm soapy water.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbing pads that could scratch the surface.
- Ensure the unit is completely dry before plugging it back in or using it.

7. Troubleshooting

- If the unit does not turn on, check that it is plugged in properly and that the outlet is functioning.
- If the Food Warmer does not heat up, verify the temperature setting and allow sufficient time for preheating.
- If any unusual noises or odors are detected, immediately unplug the unit and inspect for issues before attempting to use it again.

8. Disposal

- Dispose of the Food Warmer and any related materials following local regulations.
- Do NOT dispose of the appliance with regular household waste. Contact your local waste management authority for more information on environmentally friendly disposal practices.

9. Contact

For any questions or concerns regarding your Food Warmer, please reach out to our customer service team:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Food Warmer (Artikelnummer: SWH2B)

1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Food Warmer SWH2B ist ein hochwertiges Gerät zur warmen Aufbewahrung von Speisen. Ideal für Gastronomiebetriebe, Buffets und Events, gewährleistet der Food Warmer eine gleichmäßige Temperatur und eine ansprechende Präsentation der Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie dieses Gerät nur gemäß der Anleitung. Stellen Sie sicher, dass es auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Stromversorgung: Vor der Inbetriebnahme prüfen Sie, ob die Spannungsversorgung des Geräts mit Ihrem Stromnetz übereinstimmt.
- Hitze: Die Außenflächen des Geräts können heiß werden. Berühren Sie diese nicht während des Betriebs und verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Wasser: Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern und vermeiden Sie es, Wasser auf die elektrischen Teile zu spritzen.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer ab und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Maße: 380 x 175 x 65 mm
- Leistung: 300 W
- Spannung: 230 V
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 30 - 85 °C
- Gewicht: 3 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, stabile Oberfläche in der Nähe einer Stromquelle.
3. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die den elektrischen Anforderungen des Geräts entspricht.
4. Füllen Sie die entsprechenden Behälter mit den gewünschten Speisen und stellen Sie sicher, dass sie richtig im Gerät platziert sind.
5. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

Um das Gerät in Betrieb zu nehmen:

1. Drücken Sie den Netzschalter.
2. Stellen Sie mithilfe des Temperaturreglers die gewünschte Temperatur ein.
3. Warten Sie einige Minuten, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
4. Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und fügen Sie bei Bedarf Wasser hinzu, um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Reinigen Sie regelmäßig die Rinnen und Behälter, um Ablagerungen und Gerüche zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Stromkabel regelmäßig auf Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stecker korrekt eingesteckt ist.
- Unzureichende Wärme: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und stellen Sie sicher, dass die Speisen richtig im Gerät platziert sind.
- Geräuschentwicklung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und nicht vibriert.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie das Gerät zur vorgesehenen Sammelstelle oder einem Recyclingcenter.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Voedselwarmer SWH2B

1. Algemene Informatie

Deze GGM Gastro voedselwarmer is ontworpen om voedsel op de juiste temperatuur te houden tijdens het serveren. Het is ideaal voor gebruik in restaurants, buffetten en cateringdiensten.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van water of andere vloeistoffen.
- Het apparaat kan heet worden. Raak de oppervlakte niet aan tijdens gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en is afgekoppeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Bij beschadigingen, zoals een versleten kabel of een gebroken onderdeel, gebruik het apparaat dan niet en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 380 x 175 x 65 mm
- Vermogen: 230 V, 50 Hz
- Kleur: RVS
- Capaciteit: tot 6,5 liter
- Temperatuur bereik: tot 85°C
- Gewicht: 2,5 kg

4. Setup en Installatie

- Plaats de voedselwarmer op een vlakke, stabiele ondergrond, minimaal 30 cm van andere apparaten.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte stroombron met een gearde aansluiting.
- Vul de warmtecontainer met water tot het aangegeven niveau van 1-2 cm. Dit voorkomt dat voedsel uitdroogt.
- Schakel het apparaat in door de aan/uit-schakelaar te gebruiken. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurschakelaar.
- Laat het apparaat circa 20 minuten warmen voordat u voedsel plaatst.

5. Bedieningsinstructies

- Giet altijd een kleine hoeveelheid water in de container voor gebruik.
- Plaats de voedselcontainers boven het water in de warmste, beschikbare ruimte.
- Monitor regelmatig de temperatuur en vul indien nodig de watercontainer bij om het koken van het water te voorkomen.
- Zodra het voedsel op de gewenste temperatuur is, kan het geserveerd worden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld en ontkoppeld is voordat u begint met reinigen.
- Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Laat het water afkoelen en vergoot het voorzichtig.
- Reinig de binnenkant met een spons en veel water. Gebruik geen schurende middelen.
- Controleer regelmatig de elektrische aansluitingen en vervang indien nodig beschadigde onderdelen.

7. Probleemoplossing

- Apparaat verwarmt niet: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de schakelaar is ingeschakeld.
- Apparaat oververhit: Controleer het waterniveau en vul het bij indien nodig.
- Ongewone geluiden: Controleer of het apparaat goed is geïnstalleerd en vrij is van obstakels.
- Eten is niet goed verwarmd: Controleer de temperatuurstellingen en het waterniveau.

8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u het apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoert. Volg de lokale richtlijnen voor elektrische en elektronische apparatuur.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este calentador de alimentos es ideal para mantener la temperatura adecuada de los alimentos en buffets, caterings y en cualquier evento. Está diseñado para un uso eficiente y práctico en entornos comerciales.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este aparato está diseñado exclusivamente para calentar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- **Instalación:** Asegúrese de instalar el calentador en una superficie estable y nivelada. Evite lugares húmedos y expuestos a la intemperie.
- **Conexión Eléctrica:** Verifique que la fuente de alimentación sea compatible con la tensión nominal del dispositivo. No modifique el enchufe ni use adaptadores inapropiados.
- **Manejo:** Utilice guantes o utensilios apropiados al manipular el aparato una vez que esté encendido, ya que puede alcanzar temperaturas elevadas.
- **Mantenimiento:** Desconecte el calentador antes de limpiar o realizar cualquier mantenimiento.
- **Niños:** Mantenga el calentador fuera del alcance de los niños y nunca lo deje desatendido mientras esté en funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 380 x 175 x 65 mm
- Capacidad: Compatibilidad con bandejas GN (Gastronorm) estándar
- Potencia: 200 W
- Voltaje: 230 V
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Equipado con termostato ajustable

4. Configuración e Instalación

1. Retire el aparato de su embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque el calentador en una superficie plana y seca, lejos de materiales inflamables.
3. Conecte el cable de alimentación a una fuente de energía adecuada.
4. Asegúrese de que el termostato esté ajustado a la temperatura deseada antes de encender.

5. Operación

1. Encienda el calentador utilizando el interruptor ubicado en la parte frontal.
2. Ajuste el termostato a la temperatura deseada para calentar los alimentos.
3. Introduzca las bandejas GN con los alimentos dentro del calentador.
4. Mantenga la tapa cerrada para asegurar una temperatura constante.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el calentador antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Las bandejas GN son aptas para lavavajillas; sin embargo, asegúrese de limpiarlas a mano si están muy sucias.
- Realice revisiones periódicas del cable de alimentación y el estado del termostato.

7. Resolución de Problemas

- **El calentador no se enciende:** Verifique la conexión a la fuente de alimentación. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición "encendido".
- **No calienta adecuadamente:** Controle el ajuste del termostato y asegúrese de que el aparato no esté sobrecargado.
- **Ruidos extraños:** Desconecte el aparato y reviselo. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con la normativa local sobre residuos eléctricos y electrónicos. No arroje el dispositivo en la basura doméstica.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Réchaud Alimentaire SWH2B

Informations Générales

Merci d'avoir choisi le réchaud alimentaire SWH2B. Ce produit est conçu pour maintenir vos aliments à une température optimale, garantissant à la fois la sécurité et la qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce réchaud est destiné exclusivement à un usage commercial pour le maintien au chaud des aliments.
- Installation : Assurez-vous de suivre les instructions d'installation. Une installation incorrecte peut entraîner des risques de sécurité.
- Électricité : Vérifiez que la tension électrique correspond à celle indiquée sur l'appareil. Ne utilisez pas d'adaptateurs ou prolongateurs non conformes.
- Enfants : Éloignez ce produit des enfants et ne les laissez pas l'utiliser sans surveillance.
- Dégagement de chaleur : Veuillez éviter le contact direct avec les surfaces chaudes pendant l'utilisation.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage pour éviter des chocs électriques.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 380 x 175 x 65 mm
- Tension : 230 V
- Puissance : 300 W
- Type de chauffage : Électrique
- Matériau : Acier inoxydable de qualité commerciale

Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez soigneusement le réchaud de l'emballage. Vérifiez que tous les accessoires sont présents.
2. Emplacement : Placez le réchaud sur une surface plane et stable, loin de toute source d'eau et d'autres équipements qui pourraient générer de la chaleur.
3. Branchement : Reliez le réchaud à une prise appropriée correspondant à la tension mentionnée.
4. Test de fonctionnement : Avant de charger avec des aliments, testez l'appareil à vide pour vous assurer qu'il fonctionne correctement.

Fonctionnement

1. Mise sous tension : Branchez l'appareil et tournez le bouton de contrôle sur la température désirée.
2. Chargement des aliments : Placez les contenants d'aliments sur la surface du réchaud.
3. Suivi de la température : Vérifiez régulièrement que la température reste dans la plage idéale pour la conservation des aliments.

Nettoyage et Maintenance

- Débrancher : Toujours débrancher l'appareil avant de nettoyer.
- Nettoyage : Essuyez la surface extérieure avec un chiffon humide. Utilisez un nettoyant doux sur les taches persistantes.
- Inspection : Examinez régulièrement les câbles et les connecteurs pour tout signe d'aff wear. En cas de dommage, contactez le service après-vente.

Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas :
 - Vérifiez si l'appareil est correctement branché.
 - Consultez la prise de courant pour toute défaillance.
- La température ne monte pas :
 - Assurez-vous que le bouton de température est réglé correctement.
 - Vérifiez le fusible de l'appareil.

Élimination

Ne jetez pas votre appareil avec les déchets ménagers. Déposez-le dans un point de recyclage d'électronique ou suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans le réchaud alimentaire SWH2B.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Scaldavivande SWH2B

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il nostro Scaldavivande SWH2B. Questo dispositivo è progettato per mantenere il cibo a una temperatura ideale, garantendo la massima freschezza e sicurezza alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro dello Scaldavivande SWH2B, si prega di seguire le seguenti linee guida:

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica adatta e conforme alle normative locali.
- Non coprire il dispositivo durante il funzionamento per evitare il surriscaldamento.
- Tenere il dispositivo lontano da materiali infiammabili.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di guasto o malfunzionamento, non tentare di ripararlo autonomamente; contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Modello: SWH2B
- Dimensioni: 380 x 175 x 65 mm
- Potenza: 300W
- Fonte di alimentazione: 230V/50Hz
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: 1 x GN 1/2 (non inclusa)

4. Installazione e Configurazione

Per installare e configurare correttamente lo Scaldavivande SWH2B, seguire questi passaggi:

1. Rimuovere il dispositivo dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adatta.
4. Assicurarsi che le ventole non siano ostruite e che ci sia un adeguato flusso d'aria.
5. Accendere il dispositivo premendo l'interruttore di accensione.

5. Operazione

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Posizionare il contenitore GN 1/2 nel dispositivo.
- Monitorare la temperatura per garantire che il cibo rimanga alla temperatura desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti delicati per pulire la superficie.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Assicurarsi che il dispositivo sia completamente asciutto prima di ricollegarlo.

7. Risoluzione dei problemi

Se il dispositivo non funziona, controllare i seguenti aspetti:

- Verificare il collegamento del cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che l'interruttore di accensione sia attivato.
- Controllare se ci sono ostruzioni nelle ventole.
- In caso di persistenza del problema, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Non smaltire il dispositivo come rifiuto domestico. Seguire le normative locali per il riciclaggio e lo smaltimento dei dispositivi elettrici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania