

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: SWH3B

Food warmer -465 x 175 x 65 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Food Warmer SWH3B

1. General Information

The GGM Gastro Food Warmer SWH3B is designed for the effective holding and warming of food in a commercial setting. This unit is ideal for restaurants, buffets, and catering services, ensuring that food maintains its temperature and quality before serving.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the unit is placed on a stable, flat surface to prevent tipping. Do not operate in wet or damp environments.
- Electrical Safety: Only connect the food warmer to a power supply that matches the specified voltage. Use a grounded power outlet.
- Heating Element: The surface may become extremely hot during operation. Use caution to avoid burns.
- Food Safety: Ensure food is maintained at safe temperatures to prevent spoilage. Regularly monitor the food temperature.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach of children and pets to prevent accidental injury.
- Maintenance: Regularly check power cords for damage. Do not use the machine if the cord is frayed or damaged.

3. Product Specifications

- Model: SWH3B
- Dimensions: 465 x 175 x 65 mm
- Power Supply: 230V/50Hz
- Power Consumption: 300W
- Material: Stainless steel
- Temperature Range: 30°C to 85°C

4. Setup and Installation

1. Unpack the food warmer and place it on a stable counter or surface.
2. Ensure all packaging materials are removed from the unit.
3. Position the food warmer away from direct sunlight or any heat sources.
4. Connect the power cord to a suitable wall outlet ensuring the voltage matches the specifications.
5. Allow the unit to reach the desired temperature before placing any food items inside.

5. Operation

1. Turn the unit on using the power switch.
2. Set the desired temperature using the control dial.
3. Preheat the unit for approximately 15 minutes before placing food inside.
4. Place food in appropriate pans on the warming surface.
5. Monitor the food temperature regularly to ensure it remains within safe serving temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning:
 - Disconnect the food warmer from the power supply before cleaning.
 - Use a soft, damp cloth to wipe down the exterior.
 - For the interior, use a mild detergent and warm water. Avoid abrasive cleaners.
- Maintenance:
 - Regularly inspect the power cord for any damage.
 - Schedule routine checks to ensure all components are functioning correctly.

7. Troubleshooting

- Unit does not power on: Check the power source and ensure the unit is plugged in correctly.
- Food not warming: Ensure the temperature is set correctly and check for any blockages in vents.
- Inconsistent temperature: Clean the heating elements and ensure that food is not overcrowded inside the unit.

8. Disposal

At the end of the product's lifespan, do not dispose of it with normal household waste. Please follow your local regulations for electronic waste disposal.

9. Contact

For assistance or inquiries, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Speisenwärmer SWH3B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Speisenwärmers SWH3B. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Speisen bei einer optimalen Temperatur zu halten und dabei die Qualität und den Geschmack zu bewahren. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät sicher und effizient verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Nur für den Innenbereich verwenden. Halten Sie das Gerät von Wasser und Feuchtigkeit fern.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie, dass die Spannung und Frequenz in Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes liegen.
- Wärmequelle: Die Oberfläche des Gerätes kann sehr heiß werden. Berühren Sie diese nicht während des Betriebs und verwenden Sie immer Schutzhandschuhe.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät von Kindern fern. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Notabschaltung: Im Falle eines Defekts oder einer Fehlfunktion, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker.
- Wartung: Lassen Sie alle Reparaturen nur von autorisiertem Fachpersonal durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SWH3B
- Abmessungen: 465 x 175 x 65 mm
- Material: Edelstahl
- Leistung: 200 W
- Temperaturbereich: 30 °C bis 85 °C
- Netzspannung: 220-240 V

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Speisenwärmer auf einer stabilen, ebenen Fläche auf, die nicht in der Nähe von Wasserquellen oder Wärmequellen ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose mit der richtigen Spannung an.
- Lassen Sie ausreichend Platz um das Gerät für eine optimale Belüftung.
- Überprüfen Sie vor der ersten Nutzung, ob das Gerät unbeschädigt ist.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Temperaturreglers ein.
- Warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, bevor Sie Speisen einlegen.
- Legen Sie die Speisen in die dafür vorgesehenen Bereiche des Gerätes.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker des Gerätes.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungsmittel, um die äußeren Oberflächen zu reinigen.
- Für hartnäckige Flecken verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Temperatur ist zu niedrig: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur korrekt eingestellt ist. Warten Sie, bis das Gerät die Zieltemperatur erreicht.
- Übermäßige Geräusche: Überprüfen Sie, ob das Gerät stabil steht und ob Fremdkörper vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Achten Sie darauf, umweltfreundliche Entsorgungsmethoden zu verwenden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Food Warmer SWH3B

1. Algemene Informatie

Deze Food Warmer is ontworpen om voedsel op een constante temperatuur te houden en is ideaal voor gebruik in horecagelegenheden zoals restaurants, cafés en buffets. Het apparaat zorgt ervoor dat uw gerechten warm blijven en behoudt hun kwaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het voorgenomen doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat wordt aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond en houd het uit de buurt van water en vocht.
- Raak het verwarmingselement niet aan tijdens of onmiddellijk na gebruik om verbranding te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren weg van het apparaat tijdens gebruik.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of zonder ervaring en kennis, tenzij zij op een veilig gebruik worden geïnstrueerd door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Zorg ervoor dat het apparaat regelmatig wordt gecontroleerd op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als er schade is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 465 x 175 x 65 mm
- Vermogen: 300 W
- Temperatuur bereik: 30°C - 85°C
- Voedingsspanning: 220-240 V / 50-60 Hz
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Installatie en Setup

- Plaats de Food Warmer op een stevige, vlakke ondergrond bij een stopcontact.
- Controleer of het apparaat schoon en onbeschadigd is voordat u het aansluit.
- Sluit het apparaat aan op een juiste voedingsbron.
- Zet de verwarming aan door de temperatuurknop op de gewenste temperatuur in te stellen.
- Wacht enkele minuten tot het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt voordat u voedsel plaatst.

5. Bediening

- Gebruik de temperatuurknop om de gewenste verwarmingsstand in te stellen.
- Controleer regelmatig de temperatuur om ervoor te zorgen dat het voedsel op de juiste temperatuur blijft.
- Gebruik een voedselthermometer om de temperatuur van het voedsel te controleren indien nodig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel het apparaat los en laat het volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak van de Food Warmer schoon te maken.
- Reinig het verwarmingselement voorzichtig en zorg ervoor dat het droog is voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.
- Controleer regelmatig de elektrische verbindingen en zorg ervoor dat er geen stof of vuil op de aansluitingen aanwezig is.

7. Probleemoplossing

- Apparaat verwarmt niet: Controleer de aansluiting en zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld.
- Temperatuur niet consistent: Controleer de instellingen en zorg ervoor dat het apparaat niet overbelast is met te veel voedsel.
- Vooraan blik of geur: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

8. Afvoer

- Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met lokale wetgeving.
- Verwijder alle elektrische componenten voordat u het apparaat weggooit.
- Zorg ervoor dat u het apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Calentador de Comida SWH3B

1. Información General

El calentador de comida SWH3B es un equipo de cocina diseñado para mantener los alimentos calientes y listos para servir. Su tamaño compacto y su funcionamiento eficiente lo convierten en una herramienta ideal para restaurantes, caterings y eventos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este calentador está diseñado únicamente para uso profesional. No debe ser utilizado por niños o personas con capacidades reducidas sin supervisión.
- Instalación: Asegúrese de que el dispositivo esté instalado en un lugar estable y vertical. Mantenga suficiente espacio alrededor del calentador para la ventilación.
- Conexión eléctrica: Solo use el calentador con un suministro eléctrico que cumpla con las especificaciones del producto.
- Superficie caliente: El calentador puede calentarse durante su funcionamiento; evite el contacto directo con la superficie caliente para prevenir quemaduras.
- Mantenimiento: Realice una limpieza regular y apague el calentador antes de limpiarlo.
- Almacenamiento: No almacene objetos inflamables cerca del calentador.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 465 x 175 x 65 mm
- Potencia: 300 W
- Voltaje: 230 V
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Retire el calentador de su embalaje y verifique que no esté dañado.
2. Coloque el calentador sobre una superficie plana y resistente al calor.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Asegúrese de que el calentador esté en un área bien ventilada y alejada de materiales inflamables.
5. Encienda el calentador utilizando el interruptor de encendido y ajuste la temperatura según sea necesario.

5. Operación

- Encendido: Encienda el calentador presionando el interruptor.
- Ajuste de temperatura: Utilice el control de temperatura para ajustar el nivel deseado de calor.
- Uso: Coloque los recipientes de alimentos en la bandeja del calentador y cierre la tapa. Los alimentos se mantendrán calientes para servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el calentador de la corriente antes de limpiar.
- Use un paño húmedo con detergente suave para limpiar la superficie exterior.
- No utilice estropajos abrasivos.
- Limpie la bandeja y los recipientes de alimentos con agua caliente y jabón.
- Asegúrese de que el calentador esté completamente seco antes de volver a usarlo.

7. Solución de Problemas

- El calentador no enciende: Verifique la conexión a la corriente y asegúrese de que esté correctamente enchufado.
- No calienta adecuadamente: Asegúrese de que la temperatura esté ajustada correctamente y que el calentador esté limpio.
- Ruidos extraños: Compruebe que el calentador esté en una superficie estable. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio técnico.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el calentador, recicle el equipo de acuerdo con las normativas locales aplicables. No deseche el dispositivo junto con los residuos domésticos.

9. Contacto

Para más información y soporte, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Système de réchauffage alimentaire SWH3B

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Système de Réchauffage Alimentaire SWH3B. Ce produit est conçu pour maintenir vos aliments à la température idéale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin de garantir une utilisation optimale et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le réchauffeur dans des environnements secs et bien ventilés.
- Ne jamais couvrir le réchauffeur pendant qu'il est en fonctionnement.
- Évitez le contact direct avec l'eau et les surfaces humides.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes durant son fonctionnement.
- Mettez hors tension l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
- En cas de dysfonctionnement, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez le service après-vente.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 465 x 175 x 65 mm
- Puissance : 200 Watts
- Tension : 230V
- Fréquence : 50Hz
- Classe de protection : I
- Matériaux : Acier inoxydable

4. Installation et Configuration

- Déballer soigneusement le produit et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Placez le réchauffeur sur une surface plane et stable, loin des sources d'eau.
- Branchez l'appareil à une prise électrique compatible (230V, 50Hz).
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le brancher.

5. Fonctionnement

- Allumez le SWH3B en utilisant l'interrupteur principal.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat intégré.
- Placez les aliments à réchauffer sur la grille, en veillant à ne pas obstruer les bouches de ventilation.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un détergent doux.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de nettoyeurs à vapeur.
- Pour des performances optimales, inspectez et nettoyez régulièrement les éléments chauffants.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur principal.
- Température insuffisante : Vérifiez le réglage du thermostat.
- Émissions de fumée ou d'odeur inhabituelle : Débranchez immédiatement et contactez le service après-vente.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Suivez les règlements locaux pour l'élimination des équipements électriques.

- Assurez-vous de recycler les composants appropriés conformément aux directives locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Scaldavivande SWH3B

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Scaldavivande SWH3B. Questo prodotto è progettato per mantenere i vostri cibi alla giusta temperatura prima di essere serviti, rendendolo ideale per ristoranti, catering e eventi. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo scaldavivande è destinato esclusivamente a scopi commerciali. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Elettricità: Assicurati che la tensione della rete elettrica sia conforme alle specifiche del prodotto.
- Installazione: Posiziona il dispositivo su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore e umidità.
- Cavo elettrico: Non far passare il cavo elettrico su superfici calde o appuntite.
- Acqua: Evita di versare acqua o altri liquidi nello scaldavivande quando è in funzione.
- Sostanze infiammabili: Non utilizzare in prossimità di materiali infiammabili.
- Manutenzione: Spegni e scollega il dispositivo prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Anziani e bambini: Non lasciare che bambini o persone non idonee utilizzino il dispositivo senza supervisione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il modello SWH3B ha le seguenti specifiche tecniche:

- Dimensioni: 465 x 175 x 65 mm
- Potenza: 250 W
- Tensione: 230 V
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: 3 vaschette (non incluse)
- Colore: Argento

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Colloca il scaldavivande su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
2. Collegamento elettrico: Collega il cavo di alimentazione a una presa di corrente appropriata.
3. Preparazione delle vaschette: Assicurati che le vaschette siano adatte per essere utilizzate nel dispositivo (non incluse nel pacco).
4. Riempimento d'acqua: Riempi la base dello scaldavivande con acqua calda, assicurandoti di non superare il livello massimo indicato.
5. Accensione: Accendi il dispositivo utilizzando l'apposito interruttore.

5. Funzionamento

- Imposta la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Posiziona gli alimenti nelle vaschette e inseriscile nello scaldavivande.
- Controlla periodicamente il livello dell'acqua e rinnova se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima di pulirlo.
- Pulisci le superfici esterne con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Rimuovi le vaschette e puliscile con acqua e sapone. Asciuga bene prima di riposizionarle.
- Controlla il cavo elettrico e le parti per eventuali segni di usura o danno.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Controlla il collegamento alla presa elettrica e assicurati che l'interruttore sia acceso.
- Cibo non caldo: Controlla il livello dell'acqua e la temperatura impostata.
- Vaschette colme di vapore: Rimuovi l'acqua in eccesso e assicurati che le vaschette siano ben posizionate.

8. Smaltimento

Quando il dispositivo non è più utilizzabile, procedere allo smaltimento secondo le normative locali sui rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire il dispositivo con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania