

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: TWHB80

Plate warmer - double - for 80 plates



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Plate Warmer - Model TWHB80

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Plate Warmer, Model TWHB80. This high-quality product is designed to keep plates warm before serving food, ensuring optimal dining experiences. Please read this manual thoroughly before installation and operation to ensure safe and efficient use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage rating of the unit matches your electrical supply. Do not attempt to modify the product or replace components unless qualified.
- **Placement:** The unit should be placed on a stable and flat surface. Avoid exposure to water and heat sources.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the unit during operation to prevent overheating.
- **Use:** This plate warmer is intended for use in commercial kitchens only and should not be used for any other purposes.
- **Supervision:** Always supervise the unit when in use, especially in areas accessible to children.
- **Cleaning:** Unplug the unit before cleaning. Use a damp cloth and mild detergent. Do not immerse the device in water.
- **Repairs:** Do not attempt unauthorized repairs. Contact customer support for service.

3. Product Overview and Specifications

The GGM Gastro Plate Warmer TWHB80 is designed to hold up to 80 plates at optimal serving temperatures.

Technical Data:

- Model: TWHB80
- Dimensions: 800mm x 500mm x 800mm
- Weight: 40kg
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Power Input: 3.2 kW
- Temperature Range: 30°C to 85°C
- Material: Stainless steel

4. Setup and Installation

1. **Unpack the unit:** Carefully remove the plate warmer from its packaging. Check for any visible damage.
2. **Choose a location:** Place the unit on a stable, flat surface in the kitchen, away from water and heat sources.
3. **Connect to power:** Plug the unit into a grounded electrical outlet with the voltage rating matching that of the product.
4. **Adjust the thermostat:** Set the desired temperature using the control panel on the front of the unit.
5. **Let it warm up:** Allow the plate warmer to preheat for approximately 30 minutes before placing plates inside.

5. Operation

1. After setup, turn the power switch to the ON position.
2. Adjust the temperature setting to the desired level based on your needs, within the allowable range.
3. Once the plate warmer has reached the set temperature, carefully place the plates inside, ensuring that they do not touch each other for optimal warming.
4. Monitor the temperature regularly to ensure it remains within the desired range during operation.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, allow the unit to cool before cleaning. Wipe surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- **Weekly Maintenance:** Inspect power cords and connections for wear. Keep the unit free from dust and debris.
- **Monthly Check:** Ensure that the thermostat is functioning correctly and the heating elements are intact. Contact customer support for any issues.

7. Troubleshooting

- **Unit does not turn on:** Check the power supply and ensure the power cord is firmly connected.
- **Inadequate heating:** Verify that the thermostat setting is correct and the unit has been allowed to preheat.
- **Uneven heating:** Ensure plates are not overcrowded and have space for air circulation.

8. Disposal

Proper disposal of the unit at the end of its life is crucial for environmental conservation. Follow local regulations for the disposal of electrical appliances. The device should not be disposed of with regular household waste.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing the GGM Gastro Plate Warmer TWHB80. Enjoy your culinary experiences!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Tellerwärmer TWHB80

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Tellerwärmer TWHB80 entschieden haben. Dieses Gerät ist speziell für die Heizung von bis zu 80 Tellern konzipiert und sorgt dafür, dass Ihre Speisen warm serviert werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät sicher und effizient nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme des Geräts.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht und nicht in der Nähe von Wasserquellen betrieben wird.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen während des Betriebs. Verwenden Sie immer geeignete Handschuhe.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und Haustieren fern.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Verwenden Sie immer das Originalzubehör und -teile, um die Sicherheit des Geräts zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: TWHB80
- Kapazität: 80 Teller
- Spannung: 230 V
- Leistung: 1000 W
- Abmessungen: 1230 x 360 x 520 mm
- Gewicht: 60 kg
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: bis zu 70 °C

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind, bevor Sie mit der Installation beginnen.
- Platzieren Sie den Tellerwärmer auf einer stabilen, ebenen Fläche in der Nähe einer Steckdose.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die die erforderliche Spannung bereitstellt.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sicher und stabil steht, bevor Sie es verwenden.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur über das eingebaute Thermostat.
- Platzieren Sie die Teller auf den beheizten Regalen des Geräts, wobei darauf zu achten ist, dass die Luftzirkulation nicht blockiert wird.
- Lassen Sie die Teller einige Minuten aufheizen, bevor Sie sie verwenden.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche des Geräts zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Reinigen Sie die Innenräume regelmäßig, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Wenn das Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie zuerst, ob es richtig eingesteckt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Bei Überhitzung oder Fehlfunktionen schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Wenden Sie sich an den Kundenservice, wenn weiterhin Probleme auftreten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten. Bringen Sie das Gerät zu einer Sammelstelle für Elektroschrott oder kontaktieren Sie Ihren lokalen Entsorgungsdienst.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf des TWHB80 Tellerwärmers! Genießen Sie Ihre perfekt gewärmten Speisen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor TWHB80 Dubbele Bordenwarmer

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de TWHB80 Dubbele Bordenwarmer. Dit apparaat is ontworpen om borden op een veilige en efficiënte manier op te warmen, zodat uw gerechten op de juiste temperatuur worden geserveerd. Volg deze handleiding zorgvuldig op om een optimale werking en een lange levensduur van het product te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen. Houd apparaten uit de buurt van water of vochtige omgevingen.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het toestel correct is aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik geen beschadigde stroomkabels of stekkers.
- Verwarmd Oppervlak: De oppervlakken van de bordenwarmer kunnen zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of een handdoek wanneer u de borden aanraakt of het toestel bedient.
- Kindveiligheid: Houd kinderen op afstand wanneer het apparaat in gebruik is. Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten.
- Brandveiligheid: Plaats de bordenwarmer niet in de buurt van brandbare materialen. Zet het apparaat niet aan wanneer het onbeheerd is.
- Ongelukken: In geval van een storing of een defect aan het apparaat, gebruik het niet totdat het is nagekeken door een professionele technicus.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TWHB80
- Aantal platen: Tot 80 borden
- Afmetingen: 1550 x 700 x 660 mm
- Spanning: 230 V
- Vermogen: 1600 W
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Gewicht: 80 kg
- Temperatuurinstelling: Instelbaar tot 85 °C
- Gebruiksklasse: Professioneel

4. Opstelling en Installatie

- Plaatsing: Zet de bordenwarmer op een stevige, vlakke ondergrond, weg van direct zonlicht en vochtige omgevingen.
- Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning. Zorg dat de snoeren niet in de weg liggen of kunnen worden beschadigd.
- Installatie: Volg de meegeleverde installatie-instructies nauwkeurig. Controleer het apparaat op beschadigingen voordat u het in gebruik neemt.

5. Bediening

- Inschakelen: Druk op de aan/uit-knop om de bordenwarmer in te schakelen.
- Temperatuur instellen: Gebruik de temperatuurknoppen om de gewenste temperatuur in te stellen. Wacht tot het apparaat de geselecteerde temperatuur heeft bereikt voordat u de borden plaatst.
- Borden plaatsen: Plaats de borden in de rekken met de bovenste rand naar voren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schoonmaken: Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik een zachte, vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak van de bordenwarmer af te nemen. Vermijd het gebruik van schurende middelen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de stroomkabel en stekker op schade. Vervang deze indien nodig om de veiligheid te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Apparaat start niet op: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Borden worden niet heet: Controleer of de temperatuur goed is ingesteld en of de verwarmingselementen functioneren.
- Verlies van warmte: Zorg ervoor dat de deuren goed gesloten zijn en dat er geen stof of vlekken op de verwarmingselementen zitten.

8. Afvoer

Bij het einde van de levensduur van de bordenwarmer, gooi deze op een verantwoordelijke manier weg. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over de juiste afvalverwerking van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel gebruikspLezier met de TWHB80 Dubbele Bordenwarmer!

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Calentador de Platos Doble para 80 Platos (TWHB80)

1. Información General

El Calentador de Platos Doble TWHB80 está diseñado para mantener la temperatura de los platos antes de servir, asegurando que la comida llegue a la mesa caliente y lista para disfrutar. Este dispositivo es ideal para restaurantes, caterings y eventos donde se requiere un servicio de platos eficientemente caliente.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto debe usarse únicamente para calentar platos. No utilizar para otros fines.
- Superficie caliente: Las superficies pueden alcanzar temperaturas elevadas. Evitar el contacto directo durante su funcionamiento.
- Instalación: Asegúrese de que el aparato esté instalado en un lugar bien ventilado y lejos de materiales inflamables.
- Cuidado de niños: Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- Desconexión: Siempre desconectar el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar la limpieza o el mantenimiento.
- Revisiones regulares: Inspeccionar periódicamente el cable de alimentación y el enchufe. No usar si están dañados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TWHB80
- Capacidad: Para 80 platos
- Dimensiones: 1300 mm x 610 mm x 950 mm
- Potencia: 2200 W
- Voltaje: 230 V
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 70 kg
- Color: Acero inoxidable
- Temperatura máxima: 85 °C
- Control: Termostato ajustable

4. Configuración e Instalación

- Coloque el calentador de platos en una superficie estable y nivelada.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada y verifique que la fuente de energía esté funcionando.
- Ajuste el termostato de la parte frontal a la temperatura deseada.
- Espere a que el dispositivo alcance la temperatura seleccionada antes de colocar los platos.

5. Operación

- Para encender el calentador, ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Coloque los platos de forma ordenada en las bandejas del calentador.
- Monitoree la temperatura y ajuste según sea necesario.
- Para apagar, simplemente gire el termostato a la posición de apagado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato antes de limpiar.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y un detergente suave.
- No sumerja el aparato en agua ni use limpiadores a base de productos químicos fuertes.
- Inspeccione regularmente las partes y componentes eléctricos y realice el mantenimiento necesario.

7. Solución de Problemas

- El calentador no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente.
- Los platos no se calientan adecuadamente: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- El calentador emite ruidos extraños: Verifique si hay objetos sueltos o componentes dañados en el interior.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del calentador de platos, no lo deseche junto con los residuos domésticos. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de dispositivos eléctricos.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Chauffe-plat Double TWHB80

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Chauffe-plat Double TWHB80 de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour maintenir la température des plats tout en préservant leur qualité. Il est idéal pour les restaurants, buffets et autres établissements de restauration.

2. Informations de sécurité

- Lire attentivement le manuel avant utilisation afin de garantir une utilisation sécurisée du produit.
- Le Chauffe-plat doit être utilisé sur une surface plane et stable pour éviter les chutes ou les renversements.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de procéder à son nettoyage ou entretien.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Évitez tout contact avec des parties chaudes de l'appareil. Une protection thermique est recommandée si vous devez toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de solvants pour nettoyer l'appareil.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- En cas de dommage au cordon d'alimentation ou à l'appareil, ne pas l'utiliser et contacter un professionnel.
- Utilisez l'appareil uniquement conformément à son usage prévu.

3. Aperçu du produit et spécifications

Le Chauffe-plat Double TWHB80 est conçu pour accueillir jusqu'à 80 plats.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : 1470 x 500 x 175 mm
- Tension : 230 V
- Puissance : 800 W
- Nombre de niveaux : 2
- Matériau : Acier inoxydable

4. Installation et configuration

- Déballez soigneusement le Chauffe-plat et vérifiez qu'aucune pièce n'est manquante.
- Placez l'appareil sur une surface propre et plane, à proximité d'une prise électrique.
- Assurez-vous que les ventilations ne sont pas obstruées.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée.
- Avant de l'allumer, vérifiez que tous les réglages de sécurité sont en place.

5. Fonctionnement

- Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de température sur le réglage souhaité.
- Le témoin lumineux indiquera que l'appareil est en marche.
- Placez les plats sur les niveaux respectifs et vérifiez régulièrement la température pour assurer une bonne conservation.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces.
- Ne pas utiliser des produits chimiques agressifs ni des abrasifs.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon sec après nettoyage pour éviter l'humidité.
- Inspectez régulièrement le cordon et les connexions électriques pour détecter d'éventuels dommages.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez si le cordon d'alimentation est bien branché.
- Si le produit ne chauffe pas, assurez-vous que le réglage de température est correct et que l'appareil est en mode de fonctionnement.
- En cas de dysfonctionnements persistants, arrêtez l'utilisation et contactez un professionnel.

8. Élimination

- Conformément à la réglementation en vigueur, ne pas jeter cet appareil avec les déchets ménagers.
- Rapportez le produit dans un centre de recyclage agréé pour les appareils électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Scaldavivande Doppio per 80 Piatte - TWHB80

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Scaldavivande Doppio TWHB80. Questo apparecchio è progettato per mantenere le tue pietanze a una temperatura ottimale, garantendo così che i tuoi ospiti possano gustare piatti caldi e deliziosi. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Istruzioni di Sicurezza: Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Installazione: Posizionare l'unità su una superficie stabile e livellata.
- Cavi e Alimentazione: Assicurarsi che il cavo elettrico non sia danneggiato e non sia a contatto con superfici calde.
- Uso in Ambienti Umidi: Non utilizzare in ambienti umidi o bagnati.
- Manutenzione: Spegner e scollegare il dispositivo durante la manutenzione e la pulizia.
- Contatto Fisico: Non toccare le superfici calde senza protezione.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Scaldavivande Doppio per 80 Piatte TWHB80
- Dimensioni: 1180 x 600 x 1125 mm
- Potenza: 2 x 1.5 kW
- Tensione: 230 V
- Peso: 70 kg
- Materiale: Acciaio Inossidabile

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare che tutte le parti siano presenti.
2. Posizionare l'unità su una superficie piana e stabilire un spazio sufficiente attorno per la ventilazione.
3. Colleggere il cavo di alimentazione a una presa appropriata e accertarsi che l'alimentazione corrisponda alle specifiche di tensione.
4. Assicurarsi che la presa sia correttamente messa a terra.
5. Accendere l'unità utilizzando l'interruttore di accensione.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità e impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Attendere che l'unità raggiunga la temperatura impostata prima di posizionare i piatti.
- Disporre i piatti in modo uniforme sugli scaffali per garantire una distribuzione uniforme del calore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'unità prima di procedere con la pulizia.
- Utilizzare un panno umido con un detergente neutro per pulire superfici esterne.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi chimici aggressivi.
- Verificare periodicamente che le parti siano in buone condizioni e pronte all'uso.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: L'unità non si accende.
Soluzione: Controllare la connessione alla presa di corrente e l'interruttore.
- Problema: Temperatura troppo alta/bassa.
Soluzione: Regolare il termostato in base alle esigenze.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile dell'apparecchio, seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchi elettronici. Non gettare l'unità con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Se hai domande o hai bisogno di assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Buon utilizzo!