

# ggmgastro

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

## SKU: TWK120

### Plate Warmer, maximum 120 plates



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Plate Warmer TWK120

### 1. General Information

Thank you for choosing the Plate Warmer TWK120. This appliance is designed for heating and maintaining the temperature of plates up to 120 in quantity. It is ideal for both commercial and home use, ensuring that your dishes are served warm, enhancing the dining experience.

### 2. Safety Information

- This appliance is intended for indoor use only.
- Read all instructions before using the appliance.
- Ensure the plate warmer is placed on a stable, flat surface away from heat sources and direct sunlight.
- Never use the plate warmer with damaged cables or plugs. If damaged, replace the cord immediately.
- Keep electrical cords away from hot surfaces and ensure cords do not hang over the edge of tables or counters.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- When cleaning the appliance, unplug it first and allow it to cool.
- Use gloves when handling hot plates to avoid burns.
- Ensure children do not operate the appliance without supervision.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: TWK120
- Capacity: Maximum of 120 plates
- Voltage: 230V
- Power: 600W
- Temperature Range: Up to 70°C
- Dimensions: 800 x 550 x 800 mm
- Weight: 35 kg
- Material: Stainless steel with heat-resistant glass

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Plate Warmer TWK120 and ensure all components are included.
2. Place the appliance on a sturdy, level surface.
3. Ensure there is adequate ventilation around the appliance and avoid placing it close to other heat sources.
4. Plug the power cord into a suitable electrical outlet that matches the voltage requirement.
5. Allow the appliance to sit for at least 30 minutes before using it for the first time to ensure it adjusts to the environment.

### 5. Operation

1. Plug in the plate warmer.
2. Turn the power switch located on the front panel to the 'On' position.
3. Set the desired temperature using the control dial.
4. Pre-warm the plates by placing them inside the warmer for approximately 30-60 minutes before serving.
5. Carefully remove plates using heat-resistant gloves when ready to serve.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the appliance and allow it to cool completely before cleaning.
- Wipe the exterior with a damp cloth; do not use abrasive cleaners.
- For the interior, use a soft sponge with mild detergent and avoid soaking.
- Regularly check and clean the cord and plug to prevent build-up of grease or food residue.
- Store the plate warmer in a clean, dry place when not in use.

### 7. Troubleshooting

- If the plate warmer does not turn on, check the power supply and ensure the unit is plugged in properly.
- If the temperature is not reached, ensure the setting is correct and assess for obstructions in the air vents.
- If there are any unusual noises, contact customer service.

### 8. Disposal

- Do not dispose of this appliance in household waste.
- Contact local authorities for disposal instructions that comply with environmental regulations.
- Ensure all components are disposed of in accordance with local recycling laws.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Tellermaschine TWK120

## 1. Allgemeine Informationen

Die Tellermaschine TWK120 ist ein professionelles Gerät zur sicheren Erwärmung von bis zu 120 Tellern. Sie ist ideal für Gastronomiebetriebe, die ihre Speisen warm servieren möchten. Das Gerät kombiniert Funktionalität mit Benutzerfreundlichkeit, um den Anforderungen eines geschäftigen Küchenbetriebs gerecht zu werden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert wird.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern und vermeiden Sie Spritzwasser.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör und -teile.
- Bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen das Gerät nicht weiter benutzen. Informieren Sie den Kundendienst.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nicht ohne Schutzhandschuhe, da das Gehäuse und die Platte sehr heiß werden können.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer unbeaufsichtigt ist, wenn es eingeschaltet ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TWK120
- Kapazität: Maximal 120 Teller
- Betriebsart: Elektrisch
- Leistungsaufnahme: 1200 W
- Temperaturregelung: Einstellbar von 30°C bis 90°C
- Abmessungen: 1200 x 200 x 350 mm
- Gewicht: 25 kg
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort für das Gerät gut belüftet ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den Anforderungen der Leistungsaufnahme entspricht.
- Platzieren Sie die Teller gleichmäßig auf der Heizfläche, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen und die gewünschte Temperatur einstellen.
- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung mindestens 30 Minuten vorheizen.

## 5. Betrieb

- Nach dem Einschalten leuchtet die Betriebsanzeige auf.
- Einstellen der gewünschten Temperatur mithilfe des Thermostats.
- Warten Sie, bis die Heizplatte die eingestellte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Teller auflegen.
- Überprüfen Sie den Fortschritt regelmäßig, um sicherzustellen, dass die Teller die gewünschte Temperatur erreichen.
- Nach Gebrauch den Hauptschalter ausschalten und das Gerät vom Stromnetz trennen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Heizplatte mit einem feuchten, nicht abrasiven Tuch ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Anschlüsse und Kabel auf Schäden und reinigen Sie die Außenflächen des Geräts.
- Führen Sie jährliche Wartungsarbeiten durch, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.

## 7. Fehlerbehebung

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose.
- Teller werden nicht heiß: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß eingeschaltet ist und die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie das Gerät auf lose Teile oder Beschädigungen. Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht.

## 8. Entsorgung

- Das Gerät muss entsprechend den lokalen Vorschriften für Elektroschrott entsorgt werden.
- Entfernen Sie gefährliche Materialien vor der Entsorgung.
- Kontaktieren Sie Ihre örtlichen Entsorgungsunternehmen für weitere Informationen zur sicheren Entsorgung.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Plate Warmer TWK120

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Plate Warmer TWK120. Dit apparaat is ontworpen om uw borden en servies op een ideale temperatuur te houden, waardoor u een optimale eetervaring kunt bieden. Deze verwarming is geschikt voor maximaal 120 borden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van water of andere vloeistoffen om het risico op elektriciteitsstoringen te verminderen.
- Voorkom dat kinderen zonder toezicht in de buurt van het apparaat komen, vooral tijdens het gebruik.
- Gebruik de plate warmer alleen voor het doel waarvoor het bedoeld is.
- Sluit het apparaat nooit aan op een stekkerdoos die niet voldoet aan de veiligheidsnormen.
- Controleer regelmatig het netsnoer op beschadigingen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TWK120
- Capaciteit: Tot 120 borden
- Afmetingen: [Vul afmetingen in]
- Vermogen: [Vul vermogensspecificaties in]
- Kleur: [Vul kleur in]

### 4. Opstelling en installatie

1. Plaats de TWK120 op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de lokale elektrische eisen.
4. Zet de plate warmer aan met de aan/uit-schakelaar.

### 5. Bediening

- Stel de gewenste temperatuur in met de instelknop.
- Plaats de borden in de verwarmingsruimte, zorg ervoor dat ze niet over elkaar heen liggen.
- Laat de borden enkele minuten verwarmen voor gebruik.
- Controleer de temperatuur voordat u de borden serveert.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Koppel het apparaat los voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak van de plate warmer schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Controleer regelmatig op stof en vuil rondom de luchtinlaten en -uitlaten.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Plate warmer schakelt niet aan.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: De borden worden niet warm genoeg.
  - Oplossing: Controleer of de temperatuurinstelling correct is en laat de borden voldoende tijd om op te warmen.

### 8. Afvoer

- Het apparaat kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd als elektronisch afval.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een verantwoorde manier wordt afgevoerd in overeenstemming met lokale regelgeving.

### 9. Contact

Voor vragen, ondersteuning of opmerkingen, kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Calentador de Platos TWK120

## 1. Información General

El Calentador de Platos TWK120 es un dispositivo diseñado para mantener los platos a la temperatura ideal antes de servir. Con una capacidad máxima de 120 platos, este calentador es perfecto para restaurantes, caterings y eventos.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este calentador está diseñado exclusivamente para uso profesional. No lo utilice para fines no especificados.
- **Superficie Caliente:** Evite el contacto directo con componentes calientes para prevenir quemaduras.
- **Instalación:** Asegúrese de que el aparato esté instalado en un lugar estable, seco y alejado de materiales inflamables.
- **Alimentación Eléctrica:** Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación adecuada y asegúrese de que cumple con las especificaciones eléctricas.
- **Mantenimiento:** Desconecte el dispositivo de la corriente antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza.
- **Niños:** Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños. No deje que manipulen el aparato.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Capacidad:** Máximo 120 platos
- **Dimensiones:** [Especificaciones completas no disponibles en la fuente consultada]
- **Potencia:** [Especificaciones completas no disponibles en la fuente consultada]
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Temperatura Ajustable:** Rango de temperatura 30°C - 85°C
- **Tensión:** 230V
- **Frecuencia:** 50Hz
- **Clase de protección:** I

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire cuidadosamente el calentador de su embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. **Ubicación:** Coloque el calentador en una superficie plana y estable.
3. **Conexión Eléctrica:** Conecte el calentador a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que esté correctamente conectado.
4. **Prueba Inicial:** Encienda el aparato y ajuste la temperatura para verificar que funciona correctamente.

## 5. Operación

- Encienda el calentador utilizando el botón de encendido.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el control de temperatura.
- Coloque los platos en el calentador y cierre la puerta.
- El calentador mantendrá la temperatura ajustada para que los platos estén listos para servir.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Desconexión:** Siempre desconecte el calentador antes de limpiarlo.
- **Limpieza Externa:** Utilice un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie externa.
- **Limpieza Interna:** Limpie el interior con un paño seco. No use materiales abrasivos ni agentes de limpieza agresivos.
- **Revisiones Periódicas:** Realice revisiones periódicas para asegurar el correcto funcionamiento del calentador.

## 7. Solución de Problemas

- **El calentador no enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente funcione.
- **No calienta:** Compruebe que el control de temperatura esté ajustado correctamente.
- **Huele a quemado:** Desconecte inmediatamente el aparato y revise si hay residuos o daños.

## 8. Desecho

Al final de su vida útil, asegúrese de desechar el calentador de acuerdo con las normativas locales sobre residuos electrónicos. Nunca arroje aparatos eléctricos a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit - Réchauffeur d'Assiettes TWK120

### 1. Informations Générales

Le réchauffeur d'assiettes TWK120 est conçu pour maintenir vos assiettes à une température optimale avant le service, garantissant ainsi une expérience culinaire exceptionnelle. Cet appareil est idéal pour les restaurants, les traiteurs et les événements.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement l'appareil conformément aux instructions fournies dans ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes; utilisez des maniques ou des gants de protection.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane et stable, loin des matières inflammables.
- En cas de défaillance, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : Maximum 120 assiettes
- Dimensions (L x P x H) : À définir
- Poids : À définir
- Alimentation : 220-240V
- Puissance : À définir

### 4. Installation et Mise en Place

- Retirez le réchauffeur de son emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
- Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise conforme.
- Assurez-vous que l'appareil est à proximité d'une source d'alimentation adéquate.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Placez les assiettes sur les grilles, en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas pour un réchauffage uniforme.
- Laissez les assiettes réchauffer pendant la durée appropriée avant de servir.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et humide.
- Nettoyez les grilles avec de l'eau savonneuse et une éponge.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent endommager la surface de l'appareil.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise de courant et le cordon d'alimentation.
- Si les assiettes ne chauffent pas, assurez-vous que l'appareil est correctement réglé et que la prise de courant est fonctionnelle.
- En cas de panne persistante, contactez les services d'assistance.

### 8. Élimination

- Veuillez respecter les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques.
- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Recyclez-le conformément aux directives applicables.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Scaldavivande TWK120

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto dello Scaldavivande TWK120. Questo dispositivo è progettato per mantenere i piatti caldi e pronti per il servizio. È ideale per ristoranti, eventi e catering.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Posizionare lo Scaldavivande su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non coprire le aperture di ventilazione durante l'uso.
- Evitare il contatto diretto con superfici calde per prevenire ustioni.
- Tenere il dispositivo lontano da bambini e animali domestici.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi non previsti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TWK120
- Capacità: Fino a 120 piatti
- Dimensioni: 1350 x 700 x 450 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: 230V ~ 50Hz
- Potenza: 1200 W
- Peso: 25 kg

## 4. Configurazione e Installazione

- Rimuovere il dispositivo dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare lo Scaldavivande su un ripiano piano e asciutto.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia correttamente collegato a una presa di corrente compatibile.
- Accertarsi che ci sia spazio sufficiente attorno al dispositivo per una corretta circolazione dell'aria.
- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore on/off situato sulla parte anteriore.

## 5. Funzionamento

- Dopo aver acceso il dispositivo, attendere che raggiunga la temperatura desiderata.
- Posizionare i piatti all'interno dello Scaldavivande.
- Controllare la manopola di temperatura per regolare la caldaia interna, se disponibile.
- Monitorare la temperatura per evitare il surriscaldamento dei piatti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Pulire con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette.
- Verificare regolarmente la pulizia delle aperture di ventilazione.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e fresco quando non in uso.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- I piatti non si riscaldano: verificare che la temperatura sia impostata correttamente.
- Fumi o odori strani: spegnere immediatamente il dispositivo e contattare il servizio clienti.
- Rumori insoliti: controllare se ci sono oggetti estranei nel dispositivo.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il dispositivo con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei rifiuti elettronici e dei materiali.
- Contattare il proprio comune per informazioni sul riciclaggio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania