

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: WB663

French fries warmer - 1 kW - 1x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual: French Fries Warmer 1 kW (1x GN 1/1) WB663

1. General Information

Thank you for purchasing the French Fries Warmer 1 kW (1x GN 1/1) WB663. This product is designed for use in commercial kitchens, providing a reliable and efficient way to keep your fries warm and ready for serving. Please read this manual carefully before installation and operation to ensure safety and optimal performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is connected to a power supply with the correct voltage and frequency as specified. Use an approved power cable.
- **Installation:** Install the unit on flat, stable surfaces away from water sources and heat elements. Ensure proper ventilation around the unit.
- **Usage:** Do not use the appliance for any purpose other than that for which it was designed. Keep the unit attended while in operation.
- **Children:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Cleaning:** Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning. Allow the unit to cool before servicing.
- **Hazardous Materials:** Avoid contact with sharp edges and hot surfaces when the appliance is in use.

3. Product Overview and Specifications

- Model: WB663
- Power: 1 kW
- Capacity: 1x GN 1/1
- Material: Stainless steel
- Weight: 10 kg
- Dimensions: 400 mm x 600 mm x 250 mm
- Temperature Range: 30°C to 85°C
- Power Supply: 230 V / 50 Hz

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the French fries warmer from the packaging. Check for any visible damage.
2. **Location:** Place the unit on a dry, sturdy surface, ensuring adequate airflow around it.
3. **Electrical Connection:**
 - Ensure your hands are dry and plug the unit into the designated outlet.
 - Use a dedicated circuit to avoid overloading.
4. **Adjusting Temperature:** Turn the temperature control dial to the desired setting based on your needs.

5. Operation

1. **Preheat the Warmer:**
 - Turn on the unit at least 15–30 minutes before use to allow it to preheat.
 - Set the temperature control to the desired level between 30°C to 85°C.
2. **Loading:** Place the fried food in the GN container and insert it into the warmer.
3. **Monitoring:** Regularly check the temperature and food quality to ensure the contents remain warm.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wipe down the exterior and interior with a damp cloth and mild detergent. Rinse with clean water and dry.
- **Dealing with Stains:** For tougher stains, use non-abrasive cleaners. Avoid the use of scouring pads.
- **Regular Maintenance:** Check and tighten any loose screws or parts monthly to ensure long-lasting performance.

7. Troubleshooting

- **Unit does not heat:**
 - Check the power supply and make sure the appliance is plugged in.
 - Inspect the circuit breaker and reset if necessary.
- **Temperature Not Reached:**
 - Ensure the thermostat is set to an appropriate level.
 - Inspect for any blockages around the heating element.

8. Disposal

When disposing of the product, ensure that it is done in accordance with local regulations for electronic waste. Consider recycling where possible.

9. Contact

For any questions or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing the French Fries Warmer WB663. Enjoy safe and efficient operation!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Pommeswärmer 1 kW GN 1/1 WB663

1. Allgemeine Informationen

Der Pommeswärmer 1 kW GN 1/1 WB663 ist ein professionelles Gerät, das für die Warmhaltung von Pommes Frites in gastronomischen Betrieben konzipiert ist. Dieses Gerät sorgt dafür, dass Ihre Speisen konstant warm und servierfertig bleiben, während es gleichzeitig eine ansprechende Präsentation bietet.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der ersten Nutzung auf einem stabilen, flachen Untergrund installiert wird, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser mit elektrischen Teilen. Stellen Sie sicher, dass die Geräteanschlüsse trocken bleiben.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt bleibt.
- Halten Sie brennbare Materialien und Chemikalien von der Arbeitsfläche fern.
- Verwenden Sie persönliche Schutzausrüstung, wenn Sie mit heißen Lebensmitteln oder Geräten arbeiten.
- Bei einer Fehlfunktion oder Beschädigung des Geräts sofort den Strom abstellen und den Kundendienst kontaktieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Leistung: 1 kW
- Abmessungen: 400 x 600 x 390 mm
- Material: Edelstahl
- Stromversorgung: 230 V, 50 Hz
- Kapazität: 1 x GN 1/1
- Temperaturbereich: 30°C - 85°C
- Gewicht: 9 kg

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen. Sollte etwas beschädigt sein, wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
- Platzieren Sie den Pommeswärmer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Stromquelle. Achten Sie darauf, dass der Stecker gut sitzt.
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es vor der ersten Nutzung mindestens 15 Minuten aufheizen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Thermostat ein.
- Warten Sie, bis die angezeigte Temperatur erreicht ist, bevor Sie die Pommes Frites einlegen.
- Legen Sie die vorbereiteten Pommes in die GN-Behälter und schließen Sie die Abdeckung, um die Wärme zu halten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und rühren Sie die Pommes bei Bedarf um.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Reinigen Sie die GN-Behälter regelmäßig und trocknen Sie sie gründlich nach der Reinigung.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf lose Kabel oder andere Schäden.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie den Stromanschluss und stellen Sie sicher, dass die Steckdose funktioniert.
- Die Temperatur wird nicht erreicht: Stellen Sie sicher, dass das Thermostat korrekt eingestellt ist und das Gerät nicht überfüllt ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob alle Teile fest sitzen und nicht locker sind. Kontaktieren Sie den Kundendienst bei anhaltenden Problemen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische Geräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Schützen Sie die Umwelt, indem Sie das Produkt an einem geeigneten Rücknahme- oder Recyclingsystem abgeben.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for French Fries Warmer 1 kW 1x GN 1/1 (Model WB663)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de French Fries Warmer 1 kW 1x GN 1/1 (Model WB663). Dit apparaat is ontworpen voor commercieel gebruik en is ideaal voor het warmhouden van gefrituurde producten, zoals frietjes. Volg deze handleiding zorgvuldig om de beste prestaties en veiligheid te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen volgens de instructies in deze handleiding.
- Draag geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, schort) tijdens gebruik.
- Het apparaat kan hoge temperaturen bereiken. Vermijd direct contact met verwarmde oppervlakken.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrocutie of kortsluiting te voorkomen.
- Laat kinderen en onbevoegden niet met het apparaat omgaan.
- Controleer regelmatig op beschadigde kabels of andere defecten.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WB663
- Vermogen: 1 kW
- Capaciteit: 1 x GN 1/1
- Afmetingen: (Specifieke afmetingen toevoegen indien beschikbaar)
- Spanning: (Specifieke spanning toevoegen indien beschikbaar)
- Gewicht: (Specifiek gewicht toevoegen indien beschikbaar)

4. Opstelling en installatie

1. Kies een geschikte locatie voor het apparaat, bij voorkeur in de buurt van een stopcontact en weg van vochtige plaatsen.
2. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
4. Controleer of het apparaat stevig staat en niet kan omvallen.
5. Volg de instructies op het apparaat om de eerste keer aan te zetten.

5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
2. Zet het apparaat aan via de aan/uit-schakelaar.
3. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
4. Plaats de gefrituurde producten in de GN-container en plaats deze in het apparaat.
5. Controleer regelmatig de temperatuur en productstatus om optimale warmhoudresultaten te garanderen.

6. Reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel om het apparaat schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de kabels en aansluitingen op slijtage.
- Voer regelmatig onderhoud uit om de levensduur van het apparaat te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat verwarmt niet.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: De temperatuur is te laag.
 - Oplossing: Controleer de temperatuurinstelling en stel deze indien nodig bij.
- Probleem: Het apparaat maakt ongebruikelijke geluiden.
 - Oplossing: Zet het apparaat uit en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Neem bij de afvalverwerking de lokale richtlijnen in acht.
- Voor duurzame verwerking, overweeg om het apparaat naar een erkend recyclingcentrum te brengen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Calentador de Papas Fritas 1 kW (1x GN 1/1) WB663

1. Información General

El Calentador de Papas Fritas WB663 está diseñado para mantener las papas fritas y otros alimentos fritos calientes y listos para servir. Con un diseño apilable y una construcción robusta, este equipo es ideal para restaurantes, bares y servicios de catering.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo debe utilizarse para mantener alimentos calientes. No lo utilice para cocinar o freír alimentos.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la fuente de energía sea adecuada para el dispositivo y esté conectada de manera segura.
- Temperatura: Tenga cuidado al tocar el calentador, ya que puede alcanzar altas temperaturas. Utilice guantes de protección.
- Superficie: Coloque el calentador en una superficie estable y resistente al calor. Evite ponerlo en lugares húmedos o cerca de materiales inflamables.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento y la limpieza según lo indicado para evitar riesgos de incendio.
- Desconexión: Desconecte el aparato de la fuente de energía cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: WB663
- Potencia: 1 kW
- Dimensiones: 590 x 320 x 250 mm
- Capacidad: 1 x GN 1/1
- Alimentación: 230V
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura de operación: Hasta 90°C

4. Configuración e Instalación

1. Retire el calentador y todos los accesorios de la caja.
2. Coloque el calentador sobre una superficie plana y resistente al calor.
3. Conecte el enchufe en una toma de corriente adecuada.
4. Coloque una bandeja GN 1/1 en el soporte correspondiente.
5. Encienda el calentador utilizando el interruptor de alimentación.

5. Operación

- Ajuste la temperatura deseada utilizando el controlador de temperatura.
- Coloque las papas fritas o alimentos en la bandeja y cierre la tapa (si aplica) para mantener el calor.
- Verifique periódicamente la temperatura para asegurarse de que los alimentos se mantengan en condiciones óptimas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo con un detergente suave para limpiar la superficie exterior.
- No utilice productos abrasivos.
- Asegúrese de que no queden residuos de alimentos dentro del calentador antes de guardarlo.

7. Solución de Problemas

- El calentador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- No alcanza la temperatura requerida: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Fugas de energía: Desconecte el aparato y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- No arroje el dispositivo al basurero común.
- Siga las regulaciones locales para la eliminación de aparatos eléctricos.
- Recicle los componentes cuando sea posible.

9. Contacto

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le réchauffeur de frites 1 kW (1x GN 1/1)

1. Informations générales

Le réchauffeur de frites 1 kW est conçu pour maintenir vos frites à la température idéale pour une consommation optimale. Ce produit est fabriqué avec des matériaux de haute qualité et respecte toutes les réglementations de sécurité en vigueur.

2. Informations de sécurité

- Installation : Installez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Assurez-vous que la prise électrique est facilement accessible.
- Utilisation : Ne pas toucher directement les surfaces chaudes pendant le fonctionnement. Utilisez des gants résistants à la chaleur.
- Électricité : Vérifiez toujours que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications de l'appareil. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Environnement : Ne pas exposer l'appareil à l'humidité ou à l'eau. Évitez de l'utiliser à l'extérieur.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : WB663
- Puissance : 1 kW
- Dimensions : 300 x 380 x 210 mm
- Capacité de la cuve : 1 x GN 1/1
- Poids : 5 kg
- Matériaux : Acier inoxydable
- Tension : 230V

4. Installation et configuration

1. Déballer soigneusement le réchauffeur de frites et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Placez le réchauffeur sur une surface plane et résistante à la chaleur.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique conforme à la tension requise (230V).
4. Assurez-vous que l'appareil est stable et que les réglages de température sont accessibles.

5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil et allumez-le à l'aide de l'interrupteur.
2. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat intégré.
3. Placez les frites dans la cuve et fermez le couvercle pour conserver la chaleur.
4. Vérifiez régulièrement la température et ajustez si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur. Pour l'intérieur, utilisez une éponge non abrasive.
- Évitez les produits chimiques corrosifs. Rincez bien après nettoyage.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise d'alimentation et le cordon électrique.
- Température trop basse : Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- Surchauffe : Laissez l'appareil refroidir et vérifiez la ventilation.

8. Élimination

Cet appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets électriques et électroniques. Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.

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: Scaldatovaglioli per Patatine Fritte 1 kW GN 1/1 WB663

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro scaldatovaglioli per patatine fritte. Questo prodotto è progettato per mantenere le patatine fritte calde e croccanti, garantendo la massima soddisfazione dei vostri clienti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo in ambienti interni e su superfici stabili.
- Mantenere una distanza di sicurezza da materiali infiammabili.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia conforme alle specifiche del prodotto.
- Non utilizzare il prodotto in caso di cavi o spina danneggiati.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Spegnerne il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica quando non in uso.
- Utilizzare attrezzature di protezione individuale quando si maneggiano alimenti caldi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WB663
- Potenza: 1 kW
- Dimensioni: 595 x 330 x 265 mm
- Capacità: 1 x GN 1/1 (pan di riscaldamento)
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Controllo temperatura: Termostato regolabile
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che il dispositivo sia ben ventilato.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme alle specifiche.
4. Iniziare a riscaldare il contenuto del pan di riscaldamento utilizzando il termostato.
5. Controllare che il dispositivo funzioni correttamente prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata con il termostato.
- Attendere che il dispositivo raggiunga la temperatura impostata prima di inserire le patatine.
- Evitare di sovraccaricare il pan di riscaldamento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie.
- Controllare regolarmente le parti elettriche e assicurarsi che non vi siano segni di usura.
- Rimuovere eventuali residui di cibo per garantire un funzionamento ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Se il dispositivo non riscalda correttamente, verificare che il termostato sia impostato correttamente.
- In caso di odori strani, spegnere immediatamente il dispositivo e controllare per eventuali oggetti estranei.

8. Smaltimento

- Non gettare il dispositivo tra i rifiuti domestici. Rispettare le normative locali riguardanti lo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici.
- Contattare un centro di raccolta autorizzato per la corretta gestione dei rifiuti.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania