

# 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: WBK366-1

### Food warmer PREMIUM GN1/2- with 1 heat lamp



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Food Warmer Premium GN 1/2 with 1 Heat Lamp - WBK366

### 1. General Information

Thank you for choosing the Food Warmer Premium GN 1/2 with 1 Heat Lamp - WBK366. This product is designed to keep food at optimal serving temperatures while maintaining quality and safety. Please read this manual thoroughly to ensure proper usage and maintenance.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the food warmer on a stable, flat surface. Ensure adequate ventilation around the unit to prevent overheating.
- Electrical Safety: This appliance must be connected to a suitable electrical supply. Check that the voltage and frequency correspond to the specifications listed on the product label.
- Handling: The surfaces of the unit can become very hot during use. Use heat-resistant gloves when handling hot pots or serving dishes.
- Food Safety: Always keep food items above the recommended temperature to prevent bacterial growth. Never leave cooked food at room temperature for extended periods.
- Emergency Situations: In case of an electrical fault or malfunction, disconnect the appliance immediately and do not attempt to repair it yourself.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 600 x 400 x 250 mm
- Power: 800 W
- Voltage: 230 V
- Frequency: 50 Hz
- Material: Stainless Steel
- GN Compatibility: GN 1/2

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Unit: Carefully remove the food warmer from the packaging.
2. Placement: Position the food warmer on a flat, stable surface away from direct heat sources or water.
3. Electrical Connection: Plug the food warmer into a grounded electrical outlet that meets the product specifications.
4. Initial Checks: Ensure that all components are intact and the unit is clean before use. Check that the heat lamp is securely attached.

### 5. Operation

1. Power On: Switch on the unit using the power button.
2. Heat Settings: Adjust the temperature control to the desired setting for keeping food warm.
3. Cooking and Serving: Place food in GN containers and insert them into the food warmer. Ensure the food is at or above the safe holding temperature.
4. Heat Lamp Usage: Activate the heat lamp to provide additional heating for the food on display.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, disconnect the unit from the power supply and allow it to cool. Wipe the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Regular Maintenance: Inspect the unit regularly for wear, ensuring all components are functioning correctly. Replace any damaged parts through an authorized service provider.

### 7. Troubleshooting

- Unit Does Not Power On: Check the electrical outlet and ensure the power cord is securely connected.
- Temperature Inconsistent: Verify that the temperature control is set correctly and that the unit is not overloaded with food.
- Heat Lamp Not Functioning: Inspect the bulb for damage and replace it if necessary. Make sure it is properly installed.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, please dispose of the unit responsibly in accordance with local waste disposal regulations. Do not dispose of electrical equipment with regular household waste.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy the functionality of your Food Warmer Premium GN 1/2 with 1 Heat Lamp!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Food Warmer Premium GN 1/2 mit 1 Heizlampe WBK366

## 1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt ist ein professioneller Food Warmer, der speziell dafür entwickelt wurde, um Speisen warmzuhalten und die Qualität der Produkte zu bewahren. Der GGM Gastro Food Warmer Premium GN 1/2 bietet eine effiziente und benutzerfreundliche Lösung für die Gastronomie.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Vor der Verwendung sicherstellen, dass die Stromversorgung den genannten Spezifikationen entspricht.
- Verbrennungsgefahr: Berühren Sie die beheizten Oberflächen während des Betriebs nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Betriebsumgebung: Stimuliere eine sichere Umgebung und vermeiden Sie den Einsatz in feuchten oder nassen Bereichen.
- Korrekte Handhabung: Gerät nicht fallen lassen oder unsachgemäß bewegen, um Schäden zu vermeiden.
- Feuergefahr: Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern und stellen Sie sicher, dass es auf einer stabilen, nicht brennbaren Oberfläche steht.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

## 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Produktmodell: GGM Gastro Food Warmer Premium GN 1/2
- Abmessungen: 820 x 500 x 760 mm
- Leistung: 300 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Temperaturbereich: 30-85 °C
- Betriebsart: Elektrisch
- Material: Edelstahl, hitzebeständiger Kunststoff
- Kapazität: Geeignet für GN 1/2-Behälter

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, sauberen und trockenen Ort in der Nähe einer Steckdose.
2. Gerät auspacken: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, und prüfen Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.
3. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromversorgung an.
4. Behälter einsetzen: Platzieren Sie die GN 1/2-Behälter auf der vorgesehenen Fläche des Gerätes.
5. Heizlampe einstellen: Stellen Sie die Heizlampe in die gewünschte Position über dem Essen.

## 5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Netztasters ein.
- Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie das Thermostat auf den gewünschten Wert drehen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Verwendung einige Minuten vorheizen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungsmittel, um die Oberfläche abzuwischen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Reinigungsmittel in die Heizlampe gelangen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Anschlüsse auf Beschädigungen und reinigen Sie die GN-Behälter nach jedem Gebrauch.

## 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Speisen werden nicht warm genug: Stellen Sie sicher, dass das Thermostat richtig eingestellt ist und das Gerät ausreichend Zeit zum Vorheizen hatte.
- Lampen funktionieren nicht: Überprüfen Sie die Lampen und deren Anschluss, ersetzen Sie gegebenenfalls die defekte Lampe.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Trennen Sie alle Kabel und bringen Sie das Gerät zu einer zugelassenen Recyclingstelle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Voedselwarmer Premium GN 1/2 met 1 Warmtelamp WBK366

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Voedselwarmer Premium GN 1/2 met 1 Warmtelamp WBK366. Dit apparaat is ontworpen voor het warmhouden van voedsel in professionele keukens en is geschikt voor gebruik in restaurants, caterings en andere horecagelegenheden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Plaats de voedselwarmer op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg dat het apparaat goed geventileerd is en niet in de buurt van water of andere vloeistoffen wordt geplaatst.
- Sluit het apparaat nooit aan op een beschadigd stopcontact.
- Gebruik alleen de juiste stroombron zoals aangegeven in de specificaties.
- Houd het apparaat en het gebruikte voedsel uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Wees voorzichtig bij het aanraken van hete oppervlakken. Gebruik ovenwanten indien nodig.
- Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoeld doel. Gebruik het niet voor andere doeleinden dan het warmhouden van voedsel.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 400 x 400 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 500 W
- Capaciteit: Geschikt voor GN 1/2 bakken

## 4. Setup en Installatie

- Plaats de voedselwarmer op een stevige en vlakke ondergrond in de keuken.
- Controleer of het apparaat goed is aangesloten op een geschikte stroombron.
- Plaats het voedsel in GN 1/2 bakken en zorg ervoor dat de bakken goed passen in de voedselwarmer.
- Sluit de warmtelamp aan en zorg ervoor dat deze vóór gebruik goed functioneert.

## 5. Bediening

- Zet de voedselwarmer aan door de aan/uit-schakelaar te gebruiken.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Controleer regelmatig de temperatuur van het voedsel om een optimale voedingskwaliteit te garanderen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel om het interieur en de buitenkant van de voedselwarmer schoon te maken.
- Vermijd schurende of agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de warmtelamp en vervang deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de stroombron en controleer de zekering.
- Probleem: Het voedsel wordt niet warm genoeg.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de temperatuur goed is ingesteld en dat de warmtelamp goed functioneert.
- Probleem: Er zijn vreemde geluiden of geuren.  
Oplossing: Schakel het apparaat direct uit en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

- Dit apparaat moet worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste afvoermethoden.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Calentador de Alimentos Premium GN 1/2 con 1 Luz Caliente WBK366-1

## 1. Información General

El Calentador de Alimentos Premium GN 1/2 con 1 Luz Caliente WBK366-1 está diseñado para mantener la temperatura óptima de los alimentos y asegurar su calidad. Ideal para restaurantes, caterings y buffets.

## 2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, lea todas las instrucciones y advertencias.
- Mantenga el dispositivo alejado del agua y fuentes de humedad.
- No obstruya las rejillas de ventilación.
- Asegúrese de que el dispositivo esté conectado a una toma de corriente adecuada.
- Evite el contacto directo con partes calientes.
- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento.
- No utilice el dispositivo si el cable o el enchufe están dañados.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones del producto: 600 x 400 x 340 mm
- Capacidad: GN 1/2
- Potencia: 300 W
- Fuente de alimentación: 230 V
- Peso: 7 kg
- Material: Acero inoxidable
- Color: Plata

## 4. Configuración e Instalación

- Retire el calentador de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
- Coloque el calentador en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que el área de instalación esté libre de obstrucciones.
- Conecte el calentador a una toma de corriente adecuada y verifique que la luz indicadora esté encendida.
- Ajuste la altura de la lámpara según sea necesario para obtener el calor adecuado.

## 5. Operación

- Encienda el calentador utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura según las necesidades.
- Coloque los recipientes de alimentos en la bandeja GN 1/2.
- Utilice la luz caliente para mantener la temperatura adecuada durante su servicio.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato de la corriente antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie del calentador con un paño suave y húmedo.
- Utilice detergente neutro para manchas difíciles.
- No sumerja el aparato en agua ni lo limpie con productos abrasivos.

## 7. Solución de Problemas

- Si el calentador no se enciende, verifique la conexión eléctrica.
- Si la temperatura no es adecuada, ajuste el termostato.
- Si hay olores extraños, limpie el calentador y asegúrese de que no haya obstrucciones.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos.
- Lleve el calentador al punto de recogida designado para su reciclaje.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU CHAUFFAGE ALIMENTAIRE PREMIUM GN 1/2 AVEC 1 LAMPE CHAUFFANTE WBK366

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Chauffage Alimentaire Premium GN 1/2 avec 1 Lampe Chauffante WBK366. Ce produit est conçu pour maintenir vos aliments à la bonne température tout en offrant une présentation optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce chauffage alimentaire est destiné uniquement à un usage professionnel pour le maintien des aliments chauds. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Sécurité Électrique: Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise appropriée. Ne le manipulez pas avec des mains mouillées.
- Surface Chaude: Certaines parties de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Évitez tout contact direct pendant le fonctionnement.
- Vérification Régulière: Inspectez régulièrement le câblage et l'appareil pour tout signe d'usure ou de dommage. Ne pas utiliser si endommagé.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ventilation: Assurez-vous que l'appareil est installé dans un lieu bien ventilé.

### 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Dimensions: 740 x 410 x 250 mm
- Poids: 12 kg
- Alimentation: 230V / 50Hz
- Puissance: 0,7 kW
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Caractéristiques: 1 lampe chauffante, gradateur de température

### 4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable et bien ventilé pour l'appareil.
2. Branchement: Branchez le cordon d'alimentation dans une prise correspondant aux spécifications électriques mentionnées ci-dessus.
3. Niveau: Assurez-vous que l'appareil est à niveau pour éviter les renversements accidentels.
4. Accessoires: Installez les accessoires fournis, comme les bacs GN, selon vos besoins.
5. Tests: Avant d'utiliser, effectuez un test en allumant l'appareil pour vérifier le bon fonctionnement.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur d'alimentation.
- Réglez la température désirée à l'aide du gradateur.
- Attendez quelques minutes avant d'introduire les aliments pour permettre le préchauffage.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien: Débranchez l'appareil. Utilisez un chiffon humide et doux avec du savon doux pour nettoyer la surface.
- Ne pas utiliser: Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Inspection: Contrôlez régulièrement l'état des composants électriques et nettoyez le dispositif afin d'éviter l'accumulation de résidus.

### 7. Dépannage

- Problème de Chauffage: Vérifiez si l'appareil est correctement branché et si l'interrupteur est actif.
- Température Inadéquate: Ajustez le gradateur et attendez quelques minutes.
- Aucun Signal Lumineux: Vérifiez l'alimentation électrique et les fusibles.

### 8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, veillez à éliminer ce produit de manière responsable. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Contactez votre centre de recyclage local pour des directives appropriées.

### 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

---

Merci de votre confiance et bonne utilisation du Chauffage Alimentaire Premium GN 1/2 avec Lampe Chauffante WBK366.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del Food Warmer Premium GN 1/2 con heat lamp WK366. Questo prodotto è progettato per mantenere il cibo caldo in modo sicuro ed efficiente, ideale per ristoranti, catering e altri servizi alimentari.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente per uso commerciale.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Non toccare le superfici calde durante l'uso.
- Tenere il cavo elettrico lontano da elementi caldi e materiali umidi.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Assicurarsi che l'unità sia scollegata dalla rete elettrica durante la pulizia.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- In caso di malfunzionamento o danno, contattare un tecnico autorizzato.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- modello: WK366
- Dimensioni: GN 1/2
- Potenza: 900W
- Temperatura di funzionamento: 30-90°C
- Materiale: acciaio inox
- Lampada di calore: inclusa (300W)
- Tensione: 230V

### 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore dirette o umidità.
- Controllare che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente durante l'installazione.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente compatibile. Assicurarsi che la tensione sia conforme alle specifiche tecniche.
- Verificare la stabilità dell'unità prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'apposito interruttore.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere che l'unità raggiunga la temperatura impostata prima di posizionare i cibi.
- Assicurarsi che vi sia sempre un monitoraggio mentre l'apparecchio è in funzione.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido con un detergente delicato per pulire le superfici esterne.
- Non utilizzare materiali abrasivi o detersivi aggressivi.
- La lampada di calore deve essere pulita con attenzione; assicurarsi che sia fredda prima di toccarla.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare che sia collegato correttamente alla presa.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato, verificare il termostato e la lampada di calore.
- In caso di rumore anomalo, scollegare l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

### 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto negli spazi pubblici. Seguendo le normative locali, il prodotto deve essere smaltito in modo responsabile.
- Rimuovere il cavo di alimentazione e smaltirlo separatamente da altri rifiuti.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania