

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: WBK366-2

Food warmer PREMIUM GN1/1*65mm - with 2 heat lamps



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Food Warmer Premium GN1/1 65mm with 2 Heat Lamps (WBK366/2)

1. General Information

The GGM Gastro Food Warmer Premium GN1/1 is designed to maintain food at optimal serving temperatures while ensuring food quality and safety. This unit is equipped with two heat lamps, making it perfect for both professional and commercial use.

2. Safety Information

- Ensure the food warmer is used on a stable and flat surface.
- Do not cover the food warmer with any materials during operation.
- Avoid contact with hot surfaces and the heating elements during and immediately after use.
- Always unplug the unit when not in use, especially during cleaning or maintenance.
- Use oven mitts or gloves when handling hot food containers.
- Do not use the food warmer for cooking; it is designed solely for warming purposes.
- Keep the food warmer away from water and humidity.
- Ensure all components are intact and undamaged before use.

3. Product Specifications

- Model: WBK366/2
- Dimensions: GN 1/1 (65 mm)
- Heat Lamps: 2
- Power Supply: [Insert power specifications as needed]
- Material: Stainless Steel
- Power Consumption: [Insert power consumption as needed]
- Weight: [Insert weight as needed]
- Temperature Range: [Insert temperature range as needed]

4. Setup and Installation

1. Unpack the food warmer and all components from the packaging.
2. Place the food warmer on a level and stable surface, away from water sources.
3. Ensure adequate ventilation around the unit.
4. Plug the food warmer into a suitable electrical outlet that meets the specified voltage.
5. Position the heat lamps above the food area, adjusting their height if adjustable.
6. Ensure all connections are secure and that the unit is stable.

5. Operation

1. Turn the food warmer on using the power switch.
2. Set the desired temperature using the adjustable thermostat.
3. Place food containers (GN 1/1 compatible) in the warmer under the heat lamps.
4. Allow the food to reach the desired temperature, monitoring the food periodically.
5. Check food regularly to ensure quality and that it remains at safe temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the food warmer from the power supply before cleaning.
- Allow the unit to cool down.
- Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Clean the heating elements with a soft cloth to remove dust and food particles.
- Ensure the warming trays are also cleaned after each use.
- Regularly check for any signs of wear or damage and replace components as needed.

7. Troubleshooting

- If the food warmer does not turn on, check the power supply and ensure it is securely plugged in.
- If the heating lamps do not illuminate, check the bulbs for damage and replace if necessary.
- If the unit is not maintaining temperature, ensure the thermostat is set correctly and the unit has adequate ventilation.
- Refer to a professional service if problems persist after basic troubleshooting.

8. Disposal

Dispose of the food warmer according to local regulations. Do not discard in household waste. Ensure unit is completely decommissioned and not hazardous before disposing.

9. Contact

For further assistance or queries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy optimal food warming with our premium products.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Lebensmittelwärmer Premium GN 1/1 mit 2 Heizlampen WBK366

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Lebensmittelwärmers Premium GN 1/1 mit 2 Heizlampen WBK366. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihre Speisen bei optimaler Temperatur zu halten und somit eine ansprechende Präsentation zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck und in Übereinstimmung mit den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist. Der Anschluss an eine ungeeignete Stromquelle kann zu einem Ausfall des Geräts oder zu einem Brandrisiko führen.
- Hitzeschutz: Die Heizlampen können sehr heiß werden. Achten Sie darauf, bei Berührung Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie flammable Materialien auf Abstand.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wasserschaden: Vermeiden Sie es, Wasser oder andere Flüssigkeiten in oder auf das Gerät zu gießen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: WBK366
- Maße (B x T x H): 680 x 400 x 245 mm
- Leistung: 800 W
- Temperaturbereich: 30 - 85 °C
- Material: Edelstahl (gehärtet)
- Heizlampen: 2 x 250 W
- Betriebsspannung: 230 V

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund. Stellen Sie sicher, dass der Standort über eine geeignete Stromquelle verfügt.
2. Entpacken: Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und überprüfen Sie das Gerät auf Schäden.
3. Anschluss: Schließen Sie das Gerät an die Stromquelle an, achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist.
4. Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.

5. Betrieb

1. Temperatur einstellen: Verwenden Sie das eingebaute Thermostat, um die gewünschte Temperatur zwischen 30 und 85 °C einzustellen.
2. Speisen placieren: Platzieren Sie die Speisen auf den für GN-Behälter geeigneten Ablagen im Gerät.
3. Heizlampen aktivieren: Die Heizlampen schalten sich automatisch mit dem Gerät ein.

6. Reinigung und Wartung

- Wischen Sie die Außenseite des Geräts regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Edelstahloberfläche beschädigen können.
- Reinigen Sie die Heizlampen vorsichtig mit einem trockenen Tuch.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie den Stromanschluss und den Hauptschalter.
- Unzureichende Wärme: Stellen Sie sicher, dass das Thermostat korrekt eingestellt ist und die Heizlampen funktionieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten sicher entfernt oder deaktiviert sind.

9. Kontakt

Für Unterstützung oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Food Warmer Premium GN 1/1 65mm met 2 Verwarmingslampen WBK366-2

1. Algemene Informatie

Deze Food Warmer is ontworpen om voedsel op de juiste temperatuur te houden voor een heerlijke en veilige eetervaring. Met professionele verwarmingstechnologie en veelzijdigheid in gebruik, is dit apparaat perfect voor restaurants, cateringbedrijven en evenementlocaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door en volg alle instructies.
- Dit apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en moet op een geschikte werkplek worden geplaatst.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Vermijd contact met de warme oppervlakken. Gebruik altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van warme gerechten.
- Houd het apparaat en de voedingskabel uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als de kabel of stekker beschadigd is. Neem contact op met de leverancier voor vervanging.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of onbevoegde personen zonder toezicht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en ontkoppeld voor onderhoud of schoonmaak.

3. Productspecificaties

- Model: WBK366-2
- Afmetingen: 670 x 600 x 390 mm
- Spanning: 230V
- Vermogen: 1000W
- Capaciteit: Geschikt voor GN 1/1 65mm bakken
- Gewicht: 20 kg

4. Installatie en Setup

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond, uit de buurt van onbevoegde mensen en kinderen.
- Verbind het apparaat met een geaard stopcontact dat overeenkomt met de vermelde spanning.
- Zorg voor voldoende ventilatie rond het apparaat voor een optimale werking.
- Voordat u het apparaat inschakelt, controleer of alles goed is aangesloten en geen beschadigingen vertoont.

5. Gebruik

- Zet het apparaat aan via de schakelaar.
- Stel de temperatuur in volgens de vereisten voor uw gerechten met behulp van de temperatuurregelaar.
- Plaats de GN-bakken met voedsel in de houders en zorg ervoor dat ze goed passen.
- Controleer regelmatig de temperatuur van het voedsel om ervoor te zorgen dat deze veilig en op de juiste temperatuur blijft.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en koppel het los voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Reinig de GN-bakken en de binnenkant met een mild afwasmiddel en warm water. Droog alles grondig af.
- Controleer regelmatig de verwarmingselementen op vuil en reinig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als het apparaat niet aanspringt, controleer dan of het goed is aangesloten en of de stroomvoorziening intact is.
- Temperatuur komt niet boven de ingestelde waarde: controleer de temperatuurregelaar en zorg ervoor dat de verwarmingselementen niet zijn geblokkeerd.
- Indien het apparaat oververhit lijkt, schakel het onmiddellijk uit en laat het afkoelen voordat u het opnieuw inschakelt.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het apparaat, volg de lokale wetgeving inzake elektrische apparaten.
- Het mogen niet als gewoon afval worden weggegooid; neem contact op met een erkende inzamelingsdienst voor elektronische apparaten.

9. Contact

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

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Calentador de Comida Premium GN 1/1 65 mm con 2 Lámparas de Calor WBK366-2

1. Información General

El Calentador de Comida Premium GN 1/1 es un dispositivo diseñado para mantener la comida caliente y lista para servir. Ideal para restaurantes, caterings y eventos, ofrece un rendimiento eficiente y fácil de usar.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales

No utilizar el calentador en ambientes húmedos o mojados.

Mantener fuera del alcance de los niños.

No cubrir las lámparas de calor, ya que esto puede causar sobrecalentamiento.

- Instalación

Asegúrese de que el calentador esté sobre una superficie plana y estable.

- Operación

Nunca opere el calentador sin la bandeja de alimentación adecuada.

- Mantenimiento

Desconecte el aparato antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: WBK366-2

- Tipo: Calentador de alimentos

- Dimensiones: 650 x 400 x 850 mm

- Material: Acero inoxidable

- Capacidad: 2 bandejas GN 1/1

- Fuente de alimentación: 230V/50Hz

- Potencia: 800 W

- Peso: 29 kg

4. Instalación y Configuración

1. Retire el calentador de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.

2. Coloque el calentador en una superficie horizontal y resistente.

3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.

4. Asegúrese de que las lámparas de calor estén correctamente instaladas.

5. Encienda el calentador utilizando el botón de encendido.

5. Operación

- Ajuste la temperatura utilizando el termostato.

- Coloque las bandejas GN con los alimentos dentro del calentador.

- Espere unos minutos hasta que la luz indicadora se apague, lo que indica que la temperatura deseada se ha alcanzado.

- Mantenga los alimentos dentro del calentador hasta que estén listos para servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el calentador y deje que se enfríe antes de limpiar.

- Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie.

- No utilice limpiadores abrasivos.

- Revise regularmente las lámparas de calor y cámbielas si están dañadas.

7. Solución de Problemas

- El calentador no enciende: Verifique la conexión eléctrica.

- Los alimentos no se calientan: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.

- Ruidos inusuales: Asegúrese de que el calentador esté colocado en una superficie estable.

8. Eliminación

- No deseche el calentador con residuos domésticos.

- Póngase en contacto con su servicio de residuos local para conocer las directrices de eliminación.

- Se recomienda reciclar componentes siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du réchaud de nourriture Premium GN 1/1 65 mm avec 2 lampes chauffantes

Informations générales

Merci d'avoir choisi le réchaud de nourriture Premium GN 1/1. Ce produit est conçu pour maintenir vos aliments à la bonne température, garantissant ainsi leur qualité et leur sécurité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le réchaud.

Informations de sécurité

- Utilisation exclusivement prévue : Ce réchaud est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas l'utiliser à des fins domestiques.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est connecté à une prise électrique conforme aux spécifications électriques mentionnées. Évitez tout contact avec l'eau pendant l'utilisation.
- Chauffage : Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Évitez tout contact direct avec les surfaces chauffées.
- Ventilation : Assurez une bonne ventilation autour de l'appareil pour éviter la surchauffe.
- Enfants et animaux : Tenez le réchaud hors de portée des enfants et des animaux domestiques pendant son utilisation.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Dépannage : Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Consultez le service après-vente.

Présentation et spécifications

- Dimensions : GN 1/1 65 mm
- Nombre de lampes chauffantes : 2
- Alimentation : 220-240V, 50/60Hz
- Puissance : 400W
- Matériaux : Acier inoxydable

Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement l'appareil de son emballage et vérifiez s'il y a des dommages visibles.
2. Emplacement : Placez le réchaud sur une surface plane et stable, éloigné des sources d'humidité.
3. Branchement : Branchez l'appareil dans une prise électrique appropriée. Assurez-vous que l'installation électrique est conforme aux spécifications.
4. Installation des lampes chauffantes : Assurez-vous que les lampes chauffantes sont correctement installées et sécurisées.

Fonctionnement

- Mise sous tension : Allumez l'appareil en utilisant le commutateur d'alimentation.
- Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée en fonction des aliments.
- Surveillance : Gardez un œil sur l'appareil pendant son fonctionnement pour vous assurer qu'il fonctionne correctement.

Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Nettoyage : Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer les surfaces extérieures. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Entretien des lampes : Vérifiez régulièrement l'état des lampes chauffantes. Remplacez-les si nécessaire.

Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Température insuffisante : Vérifiez le réglage du thermostat et ajustez-le si nécessaire.
- L'échauffement est irrégulier : Assurez-vous qu'il y a un bon flux d'air autour de l'appareil et que les éléments chauffants sont propres.

Élimination

En fin de vie de l'appareil, veillez à le débrancher et à le disposer conformément aux réglementations locales sur les déchets électriques et électroniques.

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

1. Informazioni Generali

Benvenuti nella guida del Food Warmer Premium GN 1/1 65mm con 2 lampade di riscaldamento WBK366. Questo dispositivo è progettato per mantenere il cibo caldo e fresco, garantendo un servizio di alta qualità nei ristoranti e in altre strutture di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso professionale.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una sorgente di alimentazione adeguata e conforme alle normative locali.
- Non immergere mai il dispositivo nell'acqua o in altri liquidi.
- Tenere lontano da materiali infiammabili.
- Non utilizzare il riscaldatore se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Durante il funzionamento, le superfici possono diventare molto calde: usare guanti da cucina per evitare scottature.
- Non coprire le lampade di riscaldamento durante l'uso per prevenire surriscaldamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WBK366
- Tipo: Food Warmer
- Dimensioni: GN 1/1 (65 mm di profondità)
- Lampade di riscaldamento: 2
- Potenza: 2 x 250 W
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Colore: Argento
- Dimensioni esterne: 800 x 520 x 250 mm
- Peso: 12 kg

4. Installazione e Setup

- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno al riscaldatore per un'adeguata ventilazione.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme alle normative elettriche locali.
- Verificare che l'interruttore di accensione sia in posizione OFF prima di collegare l'apparecchio.
- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore. Attendere che le lampade si riscaldino.
- Posizionare i vassoi contenenti il cibo sui supporti del dispositivo.

5. Operazione

- Accendere il Food Warmer utilizzando l'interruttore.
- Impostare le lampade di riscaldamento secondo necessità contro i cibi da mantenere caldi.
- Monitorare la temperatura dei cibi regolarmente per garantire che rimangano nelle condizioni di servizio ottimali.
- Utilizzare solo vassoi e contenitori progettati per resistere alle alte temperature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima di iniziare la pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Utilizzare un detergente non abrasivo.
- Non utilizzare spugne aggressive o materiali abrasivi.
- Per la pulizia delle lampade, prima lasciarle raffreddare completamente.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e le lampade per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le lampade non si accendono, verificare che l'apparecchio sia collegato e acceso.
- Se il cibo non si riscalda correttamente, controllare se le lampade sono funzionanti.
- In caso di odori insoliti o segni di surriscaldamento, spegnere immediatamente l'apparecchio e controllarlo.

8. Smaltimento

Non smaltire l'apparecchio con i normali rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il corretto smaltimento degli apparecchi elettrici e delle lampade.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania