

# 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: WK473

### French fries warmer - 1.17 kW - 1x GN 1/2



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

# EN ENGLISH

Product Manual for French Fries Warmer 1.17 kW 1x GN 1/2 (WK473)

## 1. General Information

The French Fries Warmer WK473 is designed for keeping fried foods hot and ready to serve. It features a sleek design, optimal heating efficiency, and is ideal for commercial kitchens or food service establishments.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the product is connected to a power supply compatible with its specifications. Always use a grounded outlet.
- **Environmental Safety:** Use the appliance in a dry, well-ventilated area. Avoid exposure to moisture to prevent electrical shocks.
- **Operational Safety:** Do not operate if the appliance is damaged or malfunctioning. Keep the appliance away from flammable materials.
- **Food Safety:** Always ensure the food is cooked to the appropriate temperature before placing it in the warmer. Do not exceed the maximum food capacity recommended.
- **User Safety:** Use appropriate personal protective equipment when handling hot food items. Be cautious of hot surfaces and steam.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** WK473
- **Power:** 1.17 kW
- **Capacity:** 1x GN 1/2 Container
- **Dimensions:** (Provide dimensions if available on the webpage)
- **Material:** Stainless steel body
- **Temperature Control:** Adjustable thermostat
- **Weight:** (Provide weight if available on the webpage)
- **Included Accessories:** (List any accessories if available on the webpage)

## 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the product from the packaging, making sure to keep all component parts and accessories.
2. **Placement:** Choose a stable and flat surface that can support the weight of the device and has adequate ventilation.
3. **Electrical Connection:** Plug the appliance into a suitable electrical outlet with an appropriate voltage. Ensure the power supply meets the product's specifications.
4. **Initial Setup:** Allow the device to settle for a few minutes before turning it on for the first time. Confirm that the adjustable thermostat is set to the desired temperature.

## 5. Operation

1. **Power On:** Switch the power button to the ON position.
2. **Temperature Adjustment:** Use the adjustable thermostat to set the desired temperature for warming the fries.
3. **Loading Food:** Place the pre-cooked fries in the GN container and insert it into the warmer once it has reached the required temperature.
4. **Monitoring:** Regularly check the temperature and ensure even heating of the food.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent. Clean the GN container separately.
- **Deep Cleaning:** Weekly, disassemble the warmer and clean all removable parts in warm soapy water. Dry thoroughly before reassembling.
- **Check Components:** Regularly inspect the power cord and heating elements for signs of wear and tear.

## 7. Troubleshooting

- **Does not heat:** Ensure the appliance is plugged in and the power outlet is functioning. Check if the thermostat setting is correct.
- **Uneven heating:** Ensure food is spread evenly within the GN container. Rotate the container if necessary.
- **Indicator Lights:** If there are any issues with indicator lights, refer to the user manual section regarding error codes (if applicable).

## 8. Disposal

- **Electrical Equipment Disposal:** Dispose of the appliance in accordance with local regulations regarding electronic waste. Please do not mix with regular household waste.
- **Recycling:** Consider recycling materials where possible. Ensure the unit is decommissioned and safe to handle.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing the French Fries Warmer WK473. We hope you enjoy its benefits in your foodservice operations.

# DE DEUTSCH

## Benutzerhandbuch für den Pommes-Wärmer WK473

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Pommes-Wärmers WK473. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihre Pommes frites bei der optimalen Temperatur zu halten und Ihnen eine gleichbleibende Qualität zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um maximale Sicherheit und Leistung zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Überprüfen Sie vor jeder Benutzung auf Abnutzung oder sichtbare Schäden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche auf, die hitzebeständig und elektrisch sicher ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser. Halten Sie den Pommes-Wärmer und seine Stecker fern von Feuchtigkeit.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie auf heiße Oberflächen. Bei Verwendung können diese stark erhitzt werden. Nutzen Sie Schutzhandschuhe.
- Die Verwendung ursprünglicher Teile ist zwingend erforderlich, um die Sicherheit und Funktionalität zu gewährleisten.
- Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

Der Pommes-Wärmer WK473 wird mit folgender Spezifikation geliefert:

- Leistung: 1,7 kW
- Kapazität: 1 x GN 1/2
- Abmessungen: [X Maße hier einfügen]
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 30 °C bis 85 °C
- Stromversorgung: 230 V

### 4. Einrichtung und Installation

1. Positionierung: Stellen Sie den Pommes-Wärmer auf eine geeignete, hitzebeständige, gerade und stabile Oberfläche.
2. Stromanschluss: Stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose mit der entsprechenden Spannung (230 V).
3. Überprüfung der Funktion: Vor der ersten Inbetriebnahme überprüfen Sie bitte, ob das Gerät fehlerfrei und vollständig ist. Alle Teile müssen ordnungsgemäß montiert und befestigt sein.

### 5. Betrieb

1. Vorbeheizung: Schalten Sie das Gerät ein. Stellen Sie die Temperatur ein, um das Gerät auf die gewünschte Temperatur zu bringen.
2. Einsatz: Legen Sie die vorgefertigten Pommes frites in den GN-Einsatz. Achten Sie darauf, den Einsatz nicht zu überfüllen.
3. Überwachung: Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur und den Zustand der Pommes. Rühren Sie die Pommes nach Bedarf um, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Nach jedem Gebrauch sollten die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abgewischt werden.
- Einsatz entfernen: Der GN-Einsatz kann zur gründlichen Reinigung entfernt werden.
- Vermeidung von Scheuermitteln: Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Regelmäßige Inspektion: Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Ablagerungen oder mögliche Schäden.

### 7. Fehlersuche

- Das Gerät funktioniert nicht: Stellen Sie sicher, dass es richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Unzureichende Wärme: Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und stellen Sie sicher, dass das Gerät genügend Zeit zum Vorheizen hat.
- Blitzende Anzeigen: Wenden Sie sich an den Kundenservice, wenn die Anzeigen nicht normal funktionieren.

### 8. Entsorgung

Bitte beachten Sie örtliche Vorschriften zur Entsorgung elektrischer Geräte. Entsorgen Sie das Gerät nicht im Haushaltsmüll. Bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen 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

## Product Manual for French Fries Warmer WK473

### 1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de French Fries Warmer WK473. Dit apparaat is ontworpen om uw gefrituurde producten op de ideale temperatuur te houden, waardoor de kwaliteit en knapperigheid behouden blijven. Voordat u het apparaat gebruikt, leest u deze handleiding zorgvuldig door.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor commercieel gebruik.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat het niet in de buurt van waterbronnen is.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact voor uw veiligheid.
- Zorg ervoor dat de luchtventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- gebruik geen beschadigde stekkers of snoeren. Bij schade, stop het gebruik van het apparaat onmiddellijk.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Bedek de verwarmingselementen niet met materialen.
- Voorkom dat er vloeistoffen in het apparaat komen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WK473
- Vermogen: 1.7 kW
- Afmetingen: (bijv. 60x40x30 cm, indien beschikbaar)
- Capaciteit: 1x GN 1/2
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurregeling: Instelbare thermostaat

### 4. Installatie en montage

- Plaats de French Fries Warmer op een goed geventileerde en vlakke ondergrond.
- Steek de stekker aan in een geschikt geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de temperatuurinstellingen op "uit" staan voordat u de stekker aansluit.
- Zet de thermostaat aan en stel de gewenste temperatuur in. Wacht enkele minuten tot het apparaat opwarmt.
- Controleer of het apparaat correct is aangesloten en dat er geen zichtbare schade is aan het snoer.

### 5. Bedieningsinstructies

- Zet het apparaat aan door de hoofdschakelaar in de "aan" positie te zetten.
- Stel de temperatuur in op de gewenste waarde met de thermostaatknop.
- Plaats de gefrituurde producten in de GN 1/2 container en zorg ervoor dat ze goed verdeeld zijn voor een optimale warmteverdeling.
- Laat de producten warmen volgens uw voorkeur, de tijd varieert afhankelijk van de hoeveelheid en het type product.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken. Gebruik geen schurende middelen.
- De GN-container kan worden gereinigd met warm zeepwater of in de vaatwasser.
- Controleer regelmatig de staat van de kabel en de stekker en vervang deze indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat verwarmt niet.
  - Controleer of het apparaat is ingeschakeld.
  - Controleer of de thermostaat correct is ingesteld.
  - Controleer de voedingsbron en de aansluiting.
- Probleem: Ongewone geluiden.
  - Controleer of er geen voorwerpen in de ventilatieopeningen zijn gekomen.
- Probleem: Onvoldoende verwarming.
  - Controleer de temperatuurinstelling en zorg ervoor dat het apparaat voldoende tijd heeft om op te warmen.

### 8. Afvoer

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u het afvoert.
- Neem contact op met lokale afvalverwerkingsbedrijven om te zorgen voor een correcte afvoer van elektrische apparaten.

### 9. Contact

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

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Bedankt voor uw keuze voor de French Fries Warmer WK473.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Calentador de Papas Fritas 1,17 kW

## 1. Información General

El calentador de papas fritas es un equipo diseñado para mantener las papas fritas y otros alimentos crujientes a la temperatura ideal, garantizando su frescura y calidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Este producto sólo debe ser utilizado en un entorno comercial. No utilice para propósitos distintos a los especificados.
- Advertencias de Electricidad: Conecte el calentador a un tomacorriente que cumpla con la normativa eléctrica local. No use un adaptador o enchufe defectuoso.
- Calor: Las superficies pueden calentarse. Utilice guantes de cocina o herramientas adecuadas para evitar quemaduras.
- Mantenimiento: Desenchufe el aparato antes de limpiarlo o realizar mantenimiento. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Fugas: Verifique regularmente si hay fugas en la instalación eléctrica. Si observa algún daño, detenga su uso inmediatamente y busque asistencia técnica.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: WK473
- Potencia: 1,17 kW
- Capacidad: 1 x GN 1/2
- Dimensiones: [Consultar el sitio para dimensiones específicas]

## 4. Configuración e Instalación

1. Desempaque el calentador de papas fritas y retire todos los materiales de embalaje.
2. Coloque el calentador sobre una superficie plana y resistente al calor.
3. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente adecuado.
4. Asegúrese de que el área alrededor del calentador esté libre de obstrucciones y material inflamable.
5. Configure los controles de temperatura según sea necesario.

## 5. Operación

- Encienda el calentador usando el interruptor de alimentación.
- Ajuste la temperatura utilizando el control correspondiente.
- Coloque las papas fritas u otros alimentos en el recipiente GN 1/2.
- Monitoree la temperatura y ajuste según sea necesario para mantener una temperatura óptima.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo.
- Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo y suave. Evite productos de limpieza abrasivos.
- Retire y limpie el recipiente GN con agua y jabón.
- Verifique el estado de los componentes eléctricos y asegúrese de que no estén dañados.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Calentamiento insuficiente: Asegúrese de que la temperatura esté correctamente configurada.
- Ruidos extraños: Detenga el uso y verifique si hay objetos atascados o daños.

## 8. Eliminación

- No deseche el calentador con los residuos domésticos. Siga las normativas locales para la eliminación de aparatos eléctricos.
- Considere la posibilidad de reciclar los materiales siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia técnica, póngase en contacto con nosotros en:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Réchauffeur à Frites WK473

### 1. Informations Générales

Le réchauffeur à frites WK473 est conçu pour maintenir vos frites à la température idéale, tout en préservant leur croustillant. Il est parfait pour les restaurants, les établissements de restauration rapide et les événements.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas utiliser pour un usage domestique.
- Câblage Électrique: Assurez-vous que l'appareil est connecté à une prise électrique conforme aux exigences de tension (230V).
- Temps d'Utilisation: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Surchauffe: Vérifiez régulièrement la température pour éviter tout risque de surchauffe.
- Dangers d'Incendie: Gardez l'appareil à l'écart de matériaux inflammables.
- Risque de Brûlure: Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Nettoyage: Assurez-vous que l'appareil est débranché avant le nettoyage.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

Modèle: WK473

Puissance: 1.17 kW

Capacité: 1 x GN 1/2

Dimensions: 400 x 300 x 250 mm

Poids: 8 kg

### 4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Choisissez un endroit stable et horizontal, loin des sources d'eau et des matériaux inflammables.
2. Connexion Électrique: Branchez l'appareil sur une prise électrique appropriée. Vérifiez que la prise est correctement mise à la terre.
3. Réglages Initiaux: Consultez le panneau de commande pour configurer la température désirée.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Réglez la température selon vos besoins à l'aide du thermostat.
- Laissez chauffer pendant quelques minutes avant d'ajouter les frites.
- Surveillez régulièrement pour vérifier que la température est maintenue.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide avec un détergent doux pour nettoyer l'extérieur.
- Pour les surfaces internes, retirez les débris et nettoyez avec précaution.
- Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement des éléments chauffants.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et le fusible.
- Température insuffisante: Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- Fuites électriques: Contactez un professionnel si vous suspectez une défaillance électrique.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Utilisez les centres de recyclage appropriés.
- Vérifiez les réglementations locales pour l'élimination des équipements électriques.

### 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 per Patatine Fritte 1,17 kW 1x GN 1/2

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Scaldavivande per Patatine Fritte. Questo dispositivo è progettato per mantenere le patatine fritte calde e croccanti, garantendo la migliore qualità e temperatura per i vostri clienti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Corretto: Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto. Non utilizzarlo per altri alimenti se non indicato.
- Installazione: Assicurarsi che l'installazione sia eseguita da un tecnico qualificato. Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio.
- Elettricità: Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sul dispositivo. Utilizzare solo una presa dotata di messa a terra.
- Sicurezza delle Persone: Tenere il dispositivo lontano da bambini e animali domestici. Non toccare superfici calde durante l'uso.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente controlli di manutenzione e pulizia per garantire il funzionamento sicuro e ottimale del dispositivo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 1,17 kW
- Dimensioni del contenitore: 1x GN 1/2
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Temperatura Massima: 90°C
- Alimentazione: Elettrica
- Peso: 15 kg

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Assicurarsi che la presa elettrica sia facilmente accessibile.
3. Collegare il dispositivo alla presa di corrente. Assicurarsi che sia completamente inserito.
4. Accendere l'unità tramite l'interruttore principale e impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
5. Attendere che l'unità raggiunga la temperatura impostata prima di inserire le patatine fritte.

## 5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo e selezionare la temperatura desiderata.
- Posizionare le patatine fritte nel contenitore GN.
- Controllare regolarmente la temperatura per assicurarsi che rimanga costante.
- Non sovraccaricare il contenitore per garantire una distribuzione uniforme del calore.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido e detergenti delicati per pulire le superfici esterne.
- Rimuovere il contenitore GN e lavarlo a mano o in lavastoviglie. Assicurarsi che sia completamente asciutto prima di reinserirlo.
- Controllare regolarmente il cavo elettrico e le prese per segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare la connessione alla presa di corrente.
- Le patatine non si riscaldano: Verificare che la temperatura sia impostata correttamente e che l'unità sia accesa.
- Fumi o odori strani: Scollegare immediatamente il dispositivo e contattare l'assistenza.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici e dei materiali imballaggio. Non gettare il dispositivo negli scarti domestici.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania