

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: WWH10

Sausage warmer - 10 liters - 1kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Warmer 10 Liters 1KW Model WWH10

1. General Information

The Sausage Warmer 10 Liters 1KW (Model WWH10) is designed for keeping sausages warm and ready for serving. Ideal for restaurants, catering, and food service operations, it provides a convenient solution for maintaining sausage temperatures in compliance with food safety standards.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is plugged into a suitable outlet. Do not use a damaged power cord or plug. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified technician.
- **Hot Surfaces:** The outer casing and internal components may become hot during operation. Use oven mitts when handling and avoid direct contact with hot surfaces.
- **Liquid Safety:** Take care to prevent water or liquid from entering the electrical components. Only use the appliance in dry conditions.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Supervise use around children.
- **Overheating:** The unit is equipped with an automatic shut-off feature. If it overheats, it will shut down for safety. Allow it to cool before operating again.
- **Ventilation:** Ensure proper airflow around the appliance. Do not block ventilation openings.

3. Product Specifications

- **Model:** WWH10
- **Capacity:** 10 Liters
- **Power:** 1KW
- **Dimensions:** (specific dimensions not provided on the site)
- **Weight:** (specific weight not provided on the site)
- **Material:** Stainless steel
- **Temperature Range:** (specific range not provided on the site)
- **Power Supply:** (specific power supply not provided on the site)

4. Setup and Installation

- **Unboxing:** Carefully remove the sausage warmer from its packaging and inspect for any damage.
- **Location:** Place the warmer on a sturdy, flat, and stable surface away from heat sources and moisture.
- **Electrical Connection:** Plug the unit into an appropriate outlet. Ensure the outlet is rated for the power requirements of the unit.
- **Water Level:** Fill the water tray with clean water up to the designated level (refer to fill markings if available).
- **Temperature Settings:** Set the desired temperature using the control panel.

5. Operation

- **Starting Up:** Turn on the sausage warmer using the power button. Adjust the temperature as required.
- **Loading Sausages:** Place sausages in the warming tray, ensuring they are evenly spaced for optimal heating.
- **Monitoring:** Check water levels regularly to maintain consistent heating. Refill as necessary.
- **Serving:** Use serving utensils to avoid direct hand contact with sausages.

6. Cleaning and Maintenance

- **Before Cleaning:** Ensure the unit is powered off and unplugged. Allow it to cool completely.
- **Cleaning:** Wipe the stainless steel exterior with a damp cloth. For the interior, remove any food particles and clean with warm, soapy water. Rinse thoroughly.
- **Water Tray Maintenance:** Empty and clean the water tray regularly to prevent mineral buildup.
- **Inspection:** Regularly check for any signs of wear or damage, particularly to electrical components.

7. Troubleshooting

- **Does not turn on:** Check the power supply and ensure the unit is plugged in securely. Verify if the power outlet is functional.
- **Not heating properly:** Ensure water is filled to the appropriate level. Check the temperature settings and adjust as necessary.
- **Water leaking:** Inspect the water tray for any cracks or damage and ensure it is positioned correctly.
- **Unusual noises:** If you hear strange noises, turn off the device and contact customer service for assistance.

8. Disposal

- At the end of its life cycle, dispose of the sausage warmer responsibly. Do not dispose of electrical appliances with normal household waste. Follow local regulations for the disposal of electrical equipment.

9. Contact

For further information or support, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Wurstwärmer 10 Liter 1kW (Modell: WWH10)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Wurstwärmers 10 Liter 1kW. Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine schnelle und effektive Erwärmung von Würsten und anderen Lebensmitteln zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Funktionalität und Sicherheit des Geräts optimal zu nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betreuung und Aufsicht: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung und dem angegebenen Strom. Sorgen Sie dafür, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
- Wärmequellen: Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern. Die Außenseite des Geräts kann sehr heiß werden.
- Verwendung von Wasser: Vermeiden Sie es, Wasser auf das Gerät zu spritzen. Achten Sie darauf, dass sich kein Wasser in der Nähe der elektrischen Komponenten befindet.
- Kinder: Halten Sie das Gerät von Kindern fern und lassen Sie sie nicht mit dem Gerät hantieren.
- Reparaturen: Führen Sie keine Reparaturen selbst durch. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn das Gerät defekt ist.
- Zubehör: Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör oder empfohlenes Zubehör, um Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Kapazität: 10 Liter
- Leistung: 1 kW
- Temperaturbereich: 30°C bis 85°C
- Stromversorgung: 220-240V, 50Hz
- Abmessungen: 550 mm (B) x 290 mm (T) x 420 mm (H)
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 10 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Stellen Sie das Gerät auf eine feste, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
3. Wassertank füllen: Füllen Sie den Wassertank mit Wasser bis zur maximalen Markierung.
4. Einschalten: Schalten Sie das Gerät durch Drehen des Temperaturreglers ein. Warten Sie einige Minuten, bis das Wasser auf die gewünschte Temperatur erhitzt ist.
5. Lebensmittel platzieren: Legen Sie die Würste in den Korb und senken Sie diesen in das Wasser.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Regler ein.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden. Fügen Sie bei Bedarf Wasser hinzu.
- Lassen Sie die Würste im Gerät solange, bis sie die gewünschte Temperatur erreicht haben.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigung: Wischen Sie die äußere Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie für den Innenraum warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.
- Wassertank: Entleeren Sie den Wassertank regelmäßig und reinigen Sie ihn gründlich.
- Trocken lassen: Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stecker korrekt angeschlossen ist.
- Unzureichende Erwärmung: Überprüfen Sie den Wasserstand und die Temperatureinstellung.
- Wasser übersprudelt: Reduzieren Sie die Temperatur oder den Wasserstand.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Umweltvorschriften. Elektronische Geräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Unterstützung oder Fragen zu Ihrem Wurstwärmer wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Worstwarmer 10 Liters 1kW (Model WWH10)

1. Algemene Informatie

De Worstwarmer 10 Liters 1kW is ontworpen voor het warmhouden van worst en andere voedingsmiddelen. Dit toestel is ideaal voor gebruik in restaurants, cateringbedrijven en andere eetgelegenheden. Het biedt een efficiënte en betrouwbare oplossing voor het serveren van warme worstjes aan uw klanten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gaat gebruiken.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Houd het toestel uit de buurt van water en andere vloeistoffen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen of in een vochtige omgeving.
- Gebruik het apparaat niet als de kabel of de stekker beschadigd is.
- Laat kinderen onder toezicht van een volwassene gebruik maken van het toestel.
- Voorkom dat de luchtinlaat en luchtuitlaat worden geblokkeerd.

3. Productspecificaties

- Capaciteit: 10 liters
- Vermogen: 1 kW
- Afmetingen: 550 x 380 x 400 mm
- Spanning: 230 V
- Materiaal: RVS
- Kleur: Chroom
- Gewicht: 10 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Haal het toestel uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de worstwarmer op een vlakke en stabiele ondergrond, minimaal 10 cm van de muur en andere objecten.
3. Sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact met de correcte spanning (230 V).
4. Vul de binnenpan met water tot het aangegeven niveau.
5. Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur om te beginnen met verwarmen.

5. Bediening

- Zet de schakelaar aan om het apparaat in te schakelen.
- Stel de temperatuurknop in op de gewenste warmhoudtemperatuur.
- Plaats de worst in de rekken van de worstwarmer en zorg ervoor dat ze het water niet raken voor een gelijkmatige opwarming.
- Monitor de temperatuur om te zorgen dat de worst niet te droog of te heet wordt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Laat het water afkoelen voordat u het uit de pan giet.
- Reinig de binnenpan met warm zeepwater en een zachte doek of spons.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om schade aan het RVS te voorkomen.
- Droog het toestel grondig voordat u het weer gebruikt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat warmt niet op.
Oplossing: Controleer of het apparaat is ingeschakeld en de stekker goed in het stopcontact zit.
- Probleem: Ongewenst geluid of trilling.
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak is en het apparaat stabiel staat.
- Probleem: Het water kookt over.
Oplossing: Verlaag de temperatuurinstelling.

8. Afvalverwerking

- Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische apparaten.
- Zorg ervoor dat u het apparaat op de juiste manier afvoert, bij voorkeur via een recyclepunt.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Calentador de Salchichas 10 Litros 1kW (WW-H10)

1. Información General

El Calentador de Salchichas WW-H10 es un dispositivo diseñado para calentar y mantener la temperatura óptima de las salchichas y otros alimentos. Con una capacidad de 10 litros y una potencia de 1 kW, este calentador es ideal para restaurantes, catering y eventos.

2. Información de Seguridad

Antes de utilizar el calentador, lea atentamente todas las instrucciones.

- No utilice el calentador sin agua en el depósito.
- Asegúrese de que el dispositivo esté desconectado antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor y productos inflamables.
- No toque elementos calientes con las manos desnudas; use guantes de cocina.
- Este dispositivo no es un juguete. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto del cable de alimentación con superficies calientes o bordes afilados.
- En caso de un mal funcionamiento, no intente reparar el dispositivo. Contacte con el servicio técnico autorizado.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

Capacidad: 10 litros

Potencia: 1 kW

Material: Acero inoxidable

Dimensiones: 42 x 27 x 25 cm

Voltaje: 230V

Frecuencia: 50Hz

Peso: 5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Coloque el calentador en una superficie plana y resistente al calor.
2. Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada con el voltaje especificado.
3. Llene el depósito con agua hasta la marca indicada (no exceda el nivel máximo).
4. Encienda el calentador mediante el interruptor de encendido.
5. Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.
6. Deje que el agua se caliente antes de añadir las salchichas.

5. Operación

- Para calentar salchichas, colóquelas en el cesto del calentador sin sumergirlas completamente en agua.
- Ajuste el termostato a la temperatura adecuada (70-85°C es recomendado).
- Permita que las salchichas se calienten de 15 a 30 minutos, según la cantidad y el tipo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el calentador y deje que se enfríe antes de limpiar.
- Vierte el agua del depósito y límpialo con un paño suave y detergente no abrasivo.
- No use esponjas abrasivas ni productos químicos fuertes.
- Inspeccione el cable y el enchufe periódicamente. Si están dañados, reemplácelos antes de usar el dispositivo nuevamente.

7. Solución de Problemas

- El calentador no funciona: Verifique si está conectado a la corriente y si el interruptor está encendido.
- Las salchichas no se calientan adecuadamente: Asegúrese de que haya suficiente agua en el depósito y ajuste la temperatura.
- Exceso de vapor: Asegúrese de no haber llenado el depósito más allá del nivel máximo.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este dispositivo debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre eliminación de residuos eléctricos. No lo deseche junto a la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o reclamaciones, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Réchauffeur de Saucisses 10 Litres 1kW

1. Informations Générales

Le réchauffeur de saucisses 10 litres 1kW est un appareil conçu pour maintenir vos saucisses et autres aliments à la température idéale tout en préservant leur goût et leur texture. Il est parfaitement adapté pour les restaurants, les traiteurs et les événements.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Électricité: Vérifiez que la tension électrique correspond aux spécifications du produit avant de le brancher. Ne pas utiliser si le cordon ou la prise est endommagé.
- Chaleur: L'appareil peut devenir très chaud pendant l'utilisation. Éviter tout contact direct avec des surfaces chaudes.
- Enfants: Tenir ce produit hors de portée des enfants non surveillés.
- Ventilation: Assurez-vous que l'appareil est placé dans un endroit bien ventilé pour éviter la surchauffe.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité: 10 litres
- Puissance: 1 kW
- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: 300 mm x 500 mm x 400 mm
- Poids: 10 kg
- Contrôle de Température: Thermostat réglable

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement: Choisissez une surface plane et stable pour poser le réchauffeur. Vérifiez que l'appareil est éloigné de toute source d'eau.
2. Branchement: Connectez le cordon d'alimentation à une prise de courant appropriée.
3. Remplissage: Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque indiquée à l'intérieur.
4. Alimentation: Activez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé à l'arrière.

5. Fonctionnement

- Réglage de la Température: Tournez le thermostat pour régler la température désirée. L'appareil s'allumera et commencera à chauffer l'eau.
- Ajout d'Aliments: Une fois que l'eau a atteint la température souhaitée, placez vos saucisses dans le compartiment approprié.

6. Nettoyage et Entretien

- Avant le Nettoyage: Éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez-le refroidir complètement.
- Nettoyage: Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur. Pour le réservoir, vidangez l'eau et nettoyez avec une éponge non abrasive.
- Inspection Régulière: Vérifiez régulièrement les branchements électriques et l'intégrité des surfaces.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez si l'appareil est correctement branché et si l'interrupteur est en position "ON".
- Température insuffisante: Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement et que l'eau est remplie au niveau requis.
- Fuites d'eau: Inspectez le réservoir pour voir s'il est endommagé ou fissuré.

8. Élimination

Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales sur le recyclage des appareils électroménagers. Retirez toutes les parties amovibles et jetez-les séparément.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Scaldapasta WWH10 da 10 Litri

1. Informazioni Generali

Il nostro scaldapasta WWH10 è progettato per mantenere salsicce e altri alimenti caldi in modo sicuro ed efficiente. Con una capacità di 10 litri e una potenza di 1 kW, questo dispositivo è ideale per ristoranti, catering e eventi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per il suo scopo previsto.
- Assicurarsi che il dispositivo sia ben collegato a una fonte di alimentazione compatibile.
- Non immergere mai l'unità in acqua o altri liquidi.
- Tenere il dispositivo lontano da materiali infiammabili.
- Non coprire le aperture di ventilazione durante l'uso.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento; utilizzare sempre guanti di protezione.
- Spegner e scollegare l'apparecchio quando non in uso o prima della pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 10 litri
- Potenza: 1 kW
- Materiale: Inox
- Dimensioni: 430 x 380 x 350 mm
- Peso: 10 kg
- Controllo della temperatura: Termostato regolabile
- Alimentazione: 230 V ~ 50 Hz

4. Installazione e Setup

1. Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'area circostante sia ben ventilata.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente compatibile.
4. Riempire il serbatoio con acqua fino al livello desiderato, utilizzando una quantità adeguata per garantire il corretto funzionamento.
5. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di alimentazione.

5. Funzionamento

- Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere che l'acqua raggiunga la temperatura impostata prima di inserire il cibo.
- Posizionare il cibo su apposite griglie o vaschette nel serbatoio dell'acqua.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo.
- Rimuovere l'acqua dal serbatoio e pulire con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare agenti chimici abrasivi o corrosivi.
- Asciugare bene prima di riporre l'apparecchio.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare la presa di corrente e il fusibile.
- La temperatura non si scalda: Verificare che il termostato sia impostato correttamente.
- Rumori insoliti: Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie stabile.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento, seguire le normative locali riguardanti i rifiuti elettronici. Non gettare l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici. È possibile portarlo presso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania