



Pommes-Wärmer

Bedienungsanleitung

Warnung: Die Verwendung muss gemäß den Anweisungen erfolgen, andernfalls trägt der Benutzer die Konsequenzen selbst.

Das Design ist innovativ und einzigartig, mit ansprechender Optik, einer geschwungenen Form und drei einstellbaren Anzeigen, umgeben von perspektivischem Glas. Optional ist ein Thermostat mit Temperaturanzeige erhältlich, der für eine gleichmäßige Temperatur sorgt und durch Feuchtigkeitskompensation die Qualität der Speisen sowie deren Feuchtigkeit bewahrt. Das Gerät verfügt über Funktionen zur Erhaltung von Wärme und Feuchtigkeit.

1. Die grundlegenden Parameter

Modell	Abmessungen (mm)	Spannung (V)	Leistung	Nettogewicht (kg)
NWJ55	355 × 345 × 525	230 V	300 W	11,7

2. Betriebsanleitung

- Das Produkt muss vor der Verwendung geerdet werden.
- Die Betriebsspannung sollte der Nennspannung entsprechen.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass 0,6 Liter Wasser in den Behälter eingefüllt sind.
- Schalten Sie das Gerät ein; die Betriebsanzeige leuchtet auf. Stellen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Warmhaltetemperatur für die Speisen ein und stellen Sie sicher, dass die Temperatur durch natürliche Konvektion ansteigen und aufrechterhalten werden kann.
- Wenn während des Betriebs beispielsweise die Beleuchtung benötigt wird, schalten Sie den Beleuchtungsschalter ein, um die Bedienung zu vereinfachen und die Präsentationswirkung zu verbessern. Gleichzeitig kann das Einschalten der dekorativen Beleuchtung an der Oberseite die Präsentationswirkung verstärken.
- Nach dem Gebrauch muss der Strom abgeschaltet werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Sollten während des Betriebs Anomalien auftreten, unterbrechen Sie den Betrieb, lassen Sie den Fehler von Fachpersonal beheben und setzen Sie den Betrieb erst danach fort.

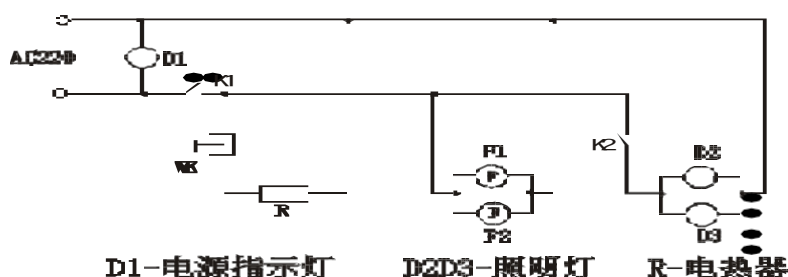
3. Transport und Lagerung:

Vermeiden Sie während des Transports Erschütterungen, Stöße, das Umdrehen, Quetschungen und Feuchtigkeit; lagern Sie das Gerät in einem Lagerraum, der frei von korrosiven Gasen ist.

4. Reinigung und Wartung:

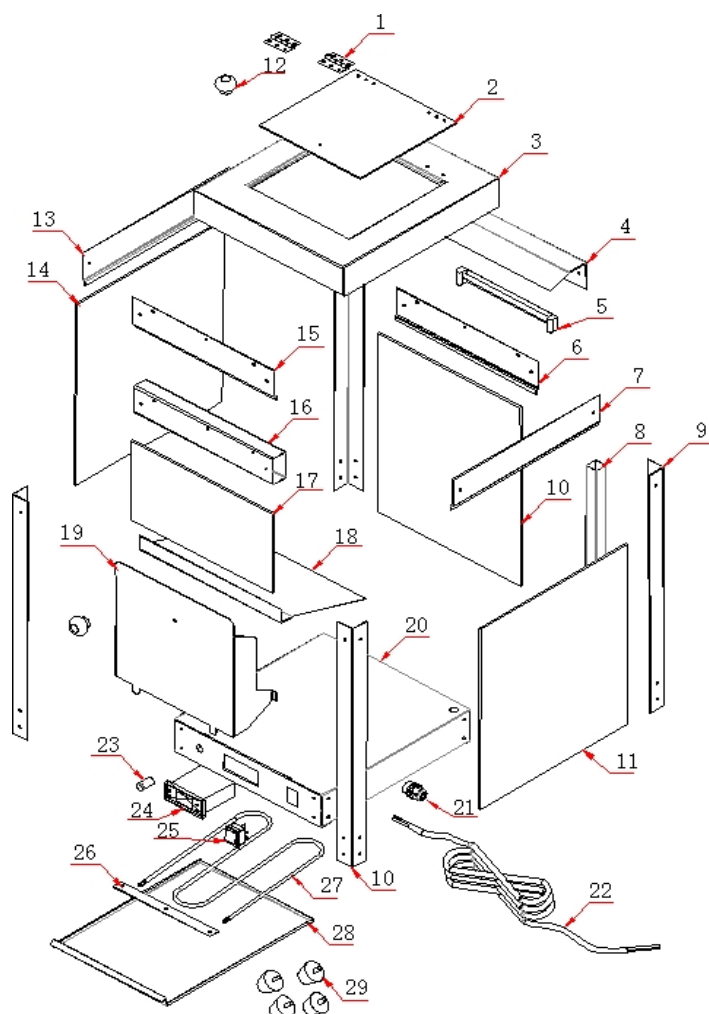
Reinigen Sie das Innere des Schrankes nach dem Gebrauch mit einem nicht korrosiven Reinigungsmittel. Es ist verboten, die Oberfläche des Isolationsschranks mit löslichen Flüssigkeiten zu behandeln, die Farbreste entfernen!

5. Schaltplan:



D1 – Betriebsanzeige R – Heatpipe WK – Thermostat
D2, D3 – Beleuchtung D4, D5 – Dekorative Leuchten

K2 – Schalter für die Dekorationsbeleuchtung



Nr.	Ersatzteile
1	Scharnier
2	Deckelglas
3	Deckelplatte
4	Lampenschirm
5	Lampe
6	Feststehendes Rückglas Platte
7	Seitenplatte B
8	Drahtrohr
9	Säule
10	Rückscheibe
11	Seitenscheibe B
12	Griff
13	Seitenplatte A
14	Seitenscheibe A
15	Feststehende Frontscheibe Platte
16	Vordere Stütze
17	Frontscheibe
18	Leitblech
19	Türverkleidung
20	Bodenabdeckung
21	Leitungsbündel
22	Draht
23	Heizungsanzeige
24	Messgerät 986B
25	Schalter
26	Elementdeckel
27	Element
28	Pfanne
29	Fuß



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0