

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: BWIN1511D

Banquet trolley Premium - 15x GN 1/1 - Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual for Banquet Trolley Premium 15x GN 1/1 Digital (Model: BWIN1511D)

1. General Information

The Banquet Trolley Premium is designed for professional catering services, providing efficient transport and storage for gastronomic delights. It accommodates up to 15 GN 1/1 containers, ensuring optimal organization and easy accessibility during events.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the trolley is connected to a power supply compliant with the local regulations. Avoid using an extension cord.
- **Weight Capacity:** Do not exceed the maximum load capacity of 180 kg. Distribute weight evenly across all shelves.
- **Hot Surfaces:** Be cautious while handling hot containers. Use appropriate protective gear, such as heat-resistant gloves.
- **Stability:** Always ensure that the trolley is placed on a flat surface to avoid tipping. Lock the wheels when stationary.
- **Children and Pets:** Keep the trolley out of reach of children and pets to prevent accidents.

3. Product Overview and Specifications

- **Model Number:** BWIN1511D
- **Capacity:** 15 x GN 1/1 containers
- **Overall Dimensions:** 800 x 850 x 1960 mm (W x D x H)
- **Weight:** 70 kg
- **Temperature Range:** 30 °C to 85 °C
- **Power Supply:** 230V, 50Hz
- **Material:** Stainless steel, durable and easy to clean
- **Wheels:** 4 swivel wheels with locking mechanism
- **Digital Control:** Integrated thermostat for precise temperature management

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the trolley from the packaging. Check for any visible damages or missing parts.
2. **Assembly:** Attach the wheels to the base by aligning the wheel fittings and securing them with provided screws.
3. **Electrical Setup:** Connect the power cord to a suitable outlet; ensure the voltage matches the specifications.
4. **Positioning:** Place the trolley on a stable, flat surface. Lock the wheels for security.
5. **Initial Calibration:** Turn on the trolley and set the desired temperature using the digital control panel.

5. Operation

- **Temperature Adjustment:** Use the digital control panel to set the desired temperature within the specified range.
- **Loading Containers:** Place GN containers evenly across the shelves to maintain balance. Ensure lids are securely closed.
- **Monitoring:** Regularly check the digital display for temperature consistency during operation.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Deep Cleaning:** Periodically remove the shelves and clean them separately. Ensure no food residues are left.
- **Maintenance Checks:** Inspect the electrical connections and temperature settings regularly. Contact service personnel if issues arise.

7. Troubleshooting

- **Power Issues:** If the trolley does not turn on, check the power supply and connections.
- **Temperature Fluctuation:** Ensure the digital control is correctly set and the trolley is not overloaded.
- **Wheels Not Rolling:** Check for obstructions and ensure the locking mechanism is disengaged.

8. Disposal

Dispose of the Banquet Trolley Premium in accordance with local regulations for electronic waste. Remove any electrical components before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Banquet Trolley Premium 15x GN 1/1 Digital

1. Allgemeine Informationen

Der Banquet Trolley Premium 15x GN 1/1 Digital wurde entwickelt, um einen effizienten Transport und eine ansprechende Präsentation von Speisen und Getränken bei Veranstaltungen und Caterings zu ermöglichen. Mit modernster Technologie ist dieser Trolley ein unverzichtbares Hilfsmittel für Gastronomien.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitsinformationen:

- Stellen Sie sicher, dass der Trolley auf einem stabilen, ebenen Untergrund platziert wird, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Nutzen Sie den Trolley nicht über seine maximale Tragfähigkeit hinaus.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Räder und Bremsen, um eine sichere Benutzung zu gewährleisten.
- Scharfe oder heiße Gegenstände sollten mit Vorsicht behandelt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Der Trolley darf nicht in feuchten Umgebungen oder unter direkter Wasserzufuhr verwendet werden.
- Kinder und unbefugte Personen sollten sich nicht in der Nähe des Trolleys aufhalten, während dieser in Gebrauch ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Model: BWIN1511D
- Kapazität: 15x GN 1/1
- Abmessungen: 860 x 600 x 1130 mm
- Material: Edelstahl rostfrei
- Betriebsspannung: 230V / 50Hz
- Leistung: 1500W
- Temperaturbereich: einstellbar bis 85 °C
- Gewicht: 85 kg
- Räder: 4 (2 mit Bremsen, 2 ohne Bremsen)

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Trolley auf sichtbare Schäden.
2. Montieren Sie die Räder, indem Sie die Schrauben im unteren Teil des Trolleys festziehen.
3. Stellen Sie den Trolley an einen stabilen, waagerechten Ort.
4. Verbinden Sie den Trolley mit einer geeigneten Steckdose (230V / 50Hz).
5. Führen Sie einen Funktionstest durch, indem Sie den Trolley einschalten und die Temperatur einstellen.

5. Betrieb

1. Schalten Sie den Trolley über den Hauptschalter an.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des digitalen Displays ein.
3. Warten Sie, bis der Trolley die vorgewählte Temperatur erreicht hat, bevor Sie Lebensmittel darauf platzieren.
4. Verwenden Sie den Trolley zum Servieren von Speisen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Trolley nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten und Kabel auf Abnutzung oder Beschädigung.
- Lagern Sie den Trolley an einem trockenen, kühlen Ort, wenn er nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlersuche

- Trolley lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Temperatur wird nicht erreicht: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und die Heizquelle auf ordnungsgemäße Funktion.
- Räder blockieren: Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper in den Rädern stecken und die Bremsen nicht blockiert sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile ordnungsgemäß getrennt und recycelt werden, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor de Premium Banquet Trolley 15x GN 1/1 digitaal - BWIN1511D

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Premium Banquet Trolley 15x GN 1/1 digitaal - BWIN1511D. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het transporteren en serveren van voedsel op een efficiënte en georganiseerde manier.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de trolley uitsluitend voor het vervoer van voedsel.
- Controleer vóór gebruik of alle onderdelen goed zijn bevestigd en dat er geen schade is.
- Zorg ervoor dat de wielen goed functioneren en de trolley stevig staat voordat je deze gebruikt.
- Belast de trolley niet boven de aanbevolen capaciteit om omvallen of beschadiging te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de trolley tijdens gebruik.
- Veeg gemorste vloeistoffen direct op om uitglijden te voorkomen.
- Bij ongevallen of letsels, neem onmiddellijk contact op met de juiste hulpdiensten.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BWIN1511D
- Capaciteit: 15 x GN 1/1
- Materiaal: Roestvrij staal van hoge kwaliteit
- Afmetingen: 80 cm (L) x 45 cm (B) x 88 cm (H)
- Gewicht: 45 kg
- Voeding: 220-240V, 50/60 Hz
- Temperatuurbereik: 30°C tot 85°C
- Digitale temperatuurweergave

4. Opstelling en installatie

1. Plaats de trolley op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat alle wielen zijn vergrendeld voor extra stabiliteit.
3. Controleer of de digitale temperatuurweergave is aangesloten op het voedingsnetwerk.
4. Zet de trolley aan door de schakelaar te bedienen.
5. Laat de trolley voor het eerste gebruik enkele minuten opwarmen om een constante temperatuur te bereiken.

5. Bediening

- Vul de GN-containers met voedsel en plaats deze in de trolley.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale bediening.
- Monitor de temperatuur en gebruik de aan/uit-schakelaar om de trolley tijdens gebruik aan of uit te zetten.
- Gebruik de handgrepen om de trolley veilig te verplaatsen.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak de trolley regelmatig schoon met een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer de wielen en vergrendelmechanismen regelmatig op slijtage en reinig deze om een soepele werking te garanderen.
- Zorg dat de digitale bedieningspaneel vrij van stof ligt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Trolley start niet.
Oplossing: Controleer de stroomtoevoer en zorg dat de schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Onjuiste temperatuur.
Oplossing: Controleer of de instellingen correct zijn en dat de deuren goed zijn gesloten.
- Probleem: Wielen functioneren niet.
Oplossing: Controleer op blokkades en zorg ervoor dat de vergrendelmechanismen goed werken.

8. Afvalverwerking

- Dit product moet op een verantwoorde wijze worden afgevoerd volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- Roestvrij staal kan worden gerecycled; neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

Carro Banquete Premium 15x GN 1/1 Digital

1. Información General

El Carro Banquete Premium es una solución ideal para el transporte y servicio de comidas en eventos y banquetes. Diseñado para facilitar la logística en catering, este producto combina funcionalidad y una estética moderna.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este carro es solo para uso comercial y está destinado a transportar alimentos. No utilizar para otros fines.
- Carga Máxima: No exceder la capacidad máxima de carga recomendada para evitar daños al carro y lesiones personales.
- Instalaciones Eléctricas: Asegúrese de que las conexiones eléctricas cumplan con las normativas locales antes de usar el carro.
- Manipulación Segura: Siempre use guantes al mover el carro. Mantenga el área alrededor despejada para evitar accidentes.
- Superficies Calientes: Evite tocar las superficies que pueden estar calientes después de un uso prolongado.
- Almacenamiento: Mantenga el carro en un lugar seco y seguro cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: (No especificado en la página)
- Material: Acero inoxidable
- Número de bandejas: 15 bandejas GN 1/1
- Temperatura de operación: (No especificado en la página)
- Sistema de control: Digital
- Ruedas: 4 ruedas giratorias con frenos.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalado: Retire todo el material de embalaje y asegúrese que todas las piezas del carro estén intactas.
2. Ubicación: Coloque el carro en una superficie nivelada, cerca de una toma de corriente.
3. Montaje de Ruedas: Atornille las ruedas al carro si no están ya instaladas. Asegúrese de que estén bien ajustadas.
4. Conexión Eléctrica: Conecte el carro a una toma de corriente adecuada. Revise que la instalación cumpla con las normativas de seguridad eléctrica locales.

5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido ubicado en el panel de control.
- Ajuste de Temperatura: Use los botones de + y - para ajustar la temperatura requerida.
- Control Digital: Monitoree la temperatura mediante el display digital.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie el carro con un paño húmedo y detergente suave. Evite productos químicos abrasivos.
- Mantenimiento Regular: Revise las ruedas y conexiones eléctricas mensualmente. Asegúrese de que no haya acumulación de alimentos o suciedad.

7. Resolución de Problemas

- El carro no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el estado del fusible.
- No alcanza la temperatura deseada: Asegúrese de que los controladores estén configurados correctamente y que no haya obstrucciones alrededor del carro.
- Ruidos extraños: Compruebe si hay objetos extraños en el carro o en las ruedas.

8. Eliminación

Este producto debe reciclarse de acuerdo con las regulaciones locales. Consulte a su autoridad local sobre cómo eliminar o reciclar equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para más información, no dude en contactarnos:

- Email: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Siga todas las instrucciones de seguridad y cuidado del producto para asegurar un funcionamiento eficiente y prolongar la vida útil del Carro Banquete Premium.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le chariot de banquet Premium 15x GN 1/1 numérique BWIN1511D

1. Informations Générales

Le chariot de banquet Premium 15x GN 1/1 numérique BWIN1511D est conçu pour un transport et un service efficaces de plats dans des environnements de restauration. Ce produit est fabriqué avec des matériaux de haute qualité, assurant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Avertissement de sécurité: Lire le manuel d'utilisation avant toute utilisation.
- Utilisation appropriée: Ce produit doit être utilisé uniquement à des fins de transport et de service de nourriture.
- Stabilité: Ne surchargez pas le chariot au-delà de sa capacité maximale, car cela peut entraîner des accidents.
- Électricité: Assurez-vous que l'appareil est débranché lors du nettoyage. Ne pas immerger dans l'eau.
- Enfants: Garder hors de portée des enfants lorsque l'appareil est sous tension.
- Surfaces chaudes: Évitez le contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Inspection régulière: Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil pour détecter des dommages et éviter les risques.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Dimensions: 830 x 680 x 1600 mm
- Poids: 65 kg
- Capacité: 15 x GN 1/1 conteneurs
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Température de fonctionnement: 0 à 80 °C
- Alimentation: 230 V / 50 Hz
- Caractéristiques supplémentaires: Affichage numérique pour un contrôle précis de la température.

4. Mise en place et installation

1. Déballez soigneusement le chariot et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Installez les roulettes sur le chariot si elles ne sont pas déjà fixées.
3. Positionnez le chariot sur une surface plane et stable.
4. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique conforme.
5. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau de contrôle.

5. Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle numérique.
- Placez les conteneurs GN 1/1 dans les slots prévus sans surcharger le chariot.
- Pendant le fonctionnement, surveillez l'affichage numérique pour vérifier la température.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'unité avant le nettoyage.
- Essayez l'extérieur avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Les conteneurs doivent être nettoyés séparément et stérilisés après chaque utilisation.
- Vérifiez régulièrement les éléments électriques et remplacez toute pièce usée.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez le branchement et l'alimentation.
- Température incorrecte: Assurez-vous que le panneau de contrôle fonctionne correctement et réajustez si nécessaire.
- Bruit anormal: Inspectez le chariot pour des pièces desserrées ou endommagées.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Au lieu de cela, respectez les réglementations locales sur le recyclage des appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Carrello da Banchetto Premium 15x GN 1/1 Digitale

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Carrello da Banchetto Premium 15x GN 1/1 Digitale. Questo prodotto è progettato per offrire un'efficiente e sicura trasportabilità degli alimenti, adatto per ristoranti, catering e eventi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non sovraccaricare il carrello oltre il limite consigliato.
- Assicurarsi che il carrello sia utilizzato su superfici piane per evitare ribaltamenti.
- Evitare il contatto diretto con oggetti caldi o fiamme.
- Utilizzare guanti protettivi se il carrello è carico di alimenti caldi.
- Maneggiare con attenzione durante il trasporto e l'operazione.
- Tenere il carrello lontano da acqua e umidità per prevenire il danneggiamento delle componenti elettriche.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BWIN1511D
- Capacità: 15x GN 1/1
- Alimentazione: 230V
- Potenza: 1200W
- Dimensioni (LxPxA): 800 x 650 x 1400 mm
- Peso: 78 kg
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Temperatura di esercizio: fino a 90°C

4. Installazione e Configurazione

- Estrarre il carrello dalla confezione e rimuovere ogni imballaggio.
- Collocare il carrello su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che le ruote siano bloccate durante l'uso.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica compatibile.
- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore situato sulla parte posteriore.

5. Operazione

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo digitale.
- Attendere fino a quando la temperatura non raggiunge il valore impostato prima di inserire i contenitori GN.
- Monitorare la temperatura attraverso il display digitale durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il carrello prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie in acciaio inossidabile.
- Non immergere il carrello in acqua.
- Controllare regolarmente i cavi elettrici e le connessioni per usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il carrello non si accende.
 - Soluzione: Verificare la connessione elettrica e l'interruttore di accensione.
- Problema: La temperatura non raggiunge il valore impostato.
 - Soluzione: Controllare il termostato e assicurarsi che non ci siano ostruzioni nella ventola.
- Problema: Rumori insoliti durante l'operazione.
 - Soluzione: Verificare se ci sono oggetti bloccati nelle ruote o nei motori.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali. Non gettare in normali rifiuti domestici. Contattare il servizio di gestione dei rifiuti per informazioni sul corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania