

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: TGNP1411W

Thermo trolley - Hot - 14x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Thermo Trolley Hot 14x GN 1/1 (Model: TGN-P1411W)

1. General Information

Thank you for choosing the Thermo Trolley Hot 14x GN 1/1. This product is designed to ensure safe and effective transport and storage of hot food in various commercial settings. It serves as an essential tool for restaurants, catering services, and other food service establishments.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always ensure that the trolley is used in accordance with the guidelines provided in this manual. Misuse can lead to accidents or injury.
- **Temperature Control:** Be cautious when handling hot food or equipment. Use appropriate protective gear and ensure the surface area is stable to avoid spills.
- **Electrical Safety:** Ensure that the electrical connections are securely fitted and that the power supply is compatible with the trolley's specifications. Do not use in wet conditions.
- **Weight Restrictions:** Adhere to the maximum weight capacity specified in the product overview to prevent accidents and equipment damage.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the trolley during operation to prevent burns or injuries.
- **Maintenance:** Regularly check for any wear and tear and repair or replace parts as needed to ensure safe operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: TGN-P1411W
- Dimensions: 1450mm (L) x 700mm (W) x 860mm (H)
- Weight: 105kg
- Material: Stainless steel construction
- GN Capacity: 14 x GN 1/1
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Temperature Range: 30°C to 85°C
- Wheels: 4 swivel castors with brakes
- Compliance: CE Marked

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the Thermo Trolley from its packaging and check for any visible damage. Ensure all components are included.
2. **Location:** Choose a stable, dry location with adequate ventilation near a power outlet.
3. **Assembly:**
 - Attach the wheels by inserting them into the designated slots at the base of the trolley.
 - Securely fasten any additional components as per provided instructions.
4. **Electrical Connection:**
 - Plug the trolley into a compatible power outlet. Ensure that the switch is in the OFF position before connecting to avoid electrical hazards.

5. Operation

1. **Powering On:** Locate the main power switch and turn it ON. The display should activate.
2. **Setting Temperature:** Use the control panel to set the desired temperature within the specified range.
3. **Loading:** Carefully place food containers in the designated GN slots, ensuring even weight distribution.
4. **Monitoring:** Regularly check the display to monitor the temperature and adjust as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid using abrasive materials that may scratch the stainless steel surface.
- **Sanitization:** After cleaning, sanitize with an appropriate food-safe sanitizer.
- **Regular Inspections:** Check wheels, electrical connections, and temperature settings weekly to ensure optimal functionality.
- **Maintenance:** If any issue arises, refer to the troubleshooting section or contact customer support.

7. Troubleshooting

- **Problem: Trolley does not power on**
 - Check connections to the power supply.
 - Ensure the power outlet is functioning.
- **Problem: Temperature fluctuates**
 - Inspect temperature settings and ensure the unit is not overcrowded.
 - Check for blockages in ventilation areas.
- **Problem: Wheels are stuck or difficult to move**
 - Inspect castors for debris and lubricate if necessary.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, ensure to dispose of the unit in compliance with local regulations on electronic waste. Remove all food residues and recycle components when possible.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer support:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Thermo-Trolley Hot 14x GN 1/1

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Thermo-Trolleys Hot 14x GN 1/1. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Speisen während des Transports warm zu halten und die Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt ordnungsgemäß nutzen und pflegen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie den Trolley nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stromversorgung: Achten Sie darauf, dass die elektrische Leistung mit den spezifischen Anforderungen des Geräts übereinstimmt.
- Sicherer Standort: Stellen Sie den Trolley auf einer stabilen, ebenen Fläche auf, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Hitzequellen: Halten Sie den Trolley von direkten Wärmequellen fern, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Konditionierung: Verwenden Sie den Trolley nur in trockenen Bedingungen und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser.
- Wartung: Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchführen.

3. Produktübersicht und technischen Daten

- Modell: TGN-P1411W
- Dimensionen: 1130 x 750 x 890 mm
- Material: Edelstahl
- Kapazität: 14 x GN 1/1 Behälter
- Temperaturbereich: 30 °C bis 90 °C
- Energieverbrauch: 1.200 W
- Gewicht: 75 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen und ebenen Standort für den Trolley.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie auf mögliche Transportschäden.
3. Verbinden Sie den Thermo-Trolley mit einer geeigneten Stromquelle, die den technischen Spezifikationen entspricht.
4. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Temperaturoption ein, wie in der Betriebsanleitung beschrieben.

5. Bedienung

1. Stellen Sie die gewünschten GN-Behälter in die vorgesehenen Fächer ein.
2. Wählen Sie die Temperatur über das Bedienelement und lassen Sie den Trolley vor dem Gebrauch eine Weile aufheizen.
3. Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur, um sicherzustellen, dass die Speisen gleichmäßig warm gehalten werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Trolley regelmäßig mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder chemische Reiniger, die das Material beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie alle elektrischen Verbindungen regelmäßig auf Sicherheit und Abnutzung.
- Führen Sie eine gründliche Reinigung und Inspektion mindestens einmal im Monat durch.

7. Fehlersuche

- Gerät läuft nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Temperatur nicht stabil: Stellen Sie sicher, dass die Belüftung nicht blockiert ist und die Tür richtig schließt.
- Geräusche: Überprüfen Sie, ob sich Gegenstände im Inneren des Trolleys befinden, die zu Lärm führen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät entsprechend den geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten sicher entfernt werden, bevor das Gerät entsorgt wird.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Thermo Trolley Hot - 14x GN 1/1

1. Algemene Informatie

De Thermo Trolley Hot is een hoogwaardige warmhoudkast ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Ideaal voor restaurants, cateringbedrijven en buffetten. Deze trolley biedt efficiënte warmhouden en is vervaardigd om een uitstekende prestatie en duurzaamheid te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voor gebruik.
- Plaats de trolley op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de trolley niet in contact komt met water of andere vloeistoffen.
- Gebruik de trolley alleen voor het bedoelde doel en volgens de instructies in deze handleiding.
- Voorkom dat de trolley wordt blootgesteld aan extreme temperaturen of directe zonlicht.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Controleer regelmatig de elektrische bedrading en aansluitingen op beschadigingen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen (L x B x H): 1200 x 800 x 880 mm
- Capaciteit: 14 x GN 1/1
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voeding: 230V / 50Hz
- Temperature range: 30°C - 85°C
- Vermogen: 1000W
- Gewicht: 90 kg

4. Installatie en setup

- Plaats de Thermo Trolley Hot op een vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de trolley voor ventilatie.
- Sluit de trolley aan op een geschikt elektrisch stopcontact.
- Controleer of de thermostaat goed is ingesteld voordat je deze inschakelt.
- Vul de waterbak (indien van toepassing) met voldoende water om een goede luchtvochtigheid te behouden.
- Zet de trolley aan en stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.

5. Gebruik

- Plaats de GN-pannen met voedsel in de trolley en sluit de deur goed af om warmteverlies te minimaliseren.
- Controleer regelmatig de temperatuur en pas deze aan indien nodig.
- Vermijd het openen van de deur gedurende langere tijd om de temperatuur stabiel te houden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de trolley uit en laat deze volledig afkoelen voordat je begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel voor de buitenkant van de trolley.
- Maak de binnenkant voorzichtig schoon met een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Verwijder en reinig de waterbak regelmatig om bacteriegroei te voorkomen.
- Controleer de elektrische onderdelen regelmatig op slijtage of schade.

7. Probleemoplossing

- De trolley schakelt niet in: Controleer de voedingsbron en de aansluitingen.
- Temperatuur blijft niet constant: Verifieer of de deur goed gesloten is en of de thermostaat correct is ingesteld.
- Waterlek: Controleer de waterbak op scheuren of een slechte aansluiting.
- Overmatig lawaai: Controleer of de trolley op een stabiele ondergrond staat en alle onderdelen goed gemonteerd zijn.

8. Afvoer

- Dit product bevat materialen die gerecycled kunnen worden. Diensten voor het milieu en de lokale wetgeving moeten worden geraadpleegd voor de juiste afvoermethoden.
- Gooi dit product nooit bij het huisafval. Lever het in bij geschikte afvalverwerkingscentra.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Termotrolley Hot 14x GN 1/1

1. Información General

El Termotrolley Hot 14x GN 1/1 es un equipo diseñado para mantener la temperatura de los alimentos en entornos comerciales. Su diseño robusto y funcionalidad óptima lo convierten en una opción ideal para restaurantes, caterings y buffets.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto debe utilizarse exclusivamente para el transporte de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Instalación: Asegúrese de que el termotrolley esté colocado en una superficie plana y estable para evitar vuelcos.
- Manipulación: Tenga cuidado al mover la unidad. Utilice un par de guantes resistentes al calor si la unidad ha estado en funcionamiento.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular y revise la unidad antes de cada uso. No utilice el termotrolley si presenta daños visibles.
- Electrodomésticos: Mantenga los cables eléctricos alejados de superficies calientes y afiladas. No sobrecargue las tomas de corriente.
- Primera respuesta: En caso de incendio o mal funcionamiento, desconecte la unidad de la fuente de energía y siga los protocolos de emergencia adecuados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TGN-P1411W
- Capacidad: 14 x GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 820 mm x 730 mm x 1,850 mm
- Peso: 95 kg
- Rango de temperatura: 30°C a 90°C
- Alimentación: 230V/50Hz
- Potencia: 2,200 W

4. Configuración e Instalación

- Retire el termotrolley de su embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes.
- Coloque el termotrolley en un área bien ventilada y sobre una superficie nivelada.
- Conecte el enchufe de la unidad a una toma de corriente apropiada que cumpla con las especificaciones eléctricas.
- Asegúrese de que las bandejas o contenedores de GN estén correctamente colocados dentro del termotrolley.
- Encienda la unidad y ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.

5. Operación

- Una vez instalada, ajuste la temperatura deseada antes de cargar los alimentos.
- Espere a que el termotrolley alcance la temperatura establecida antes de introducir los contenedores de comida.
- Asegúrese de cerrar correctamente la puerta para evitar la pérdida de calor.
- Para un rendimiento óptimo, no sobrecargue la unidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la unidad antes de limpiar.
- Limpie el exterior con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.
- Para el interior, use agua jabonosa tibia para eliminar cualquier residuo de alimentos.
- Verifique y limpie los filtros y las ventanillas de ventilación regularmente.

7. Solución de Problemas

- La unidad no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y el fusible.
- No se calienta adecuadamente: Asegúrese de que la temperatura esté correctamente configurada y que las bandejas no estén bloqueando los elementos de calefacción.
- Ruidos extraños: Compruebe si hay objetos sueltos en el interior o revisando los componentes.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de electrodomésticos y materiales. No deseche la unidad con residuos domésticos.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, por favor contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Thermo Trolley Hot 14x GN 1/1

1. Informations générales

Le Thermo Trolley Hot 14x GN 1/1 est conçu pour le transport et la conservation des aliments à des températures optimales. Son design robuste et ses fonctionnalités polyvalentes en font un choix idéal pour les restaurants, les traiteurs et les établissements de santé.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement au transport de denrées alimentaires chaudes. Ne pas l'utiliser pour d'autres applications.
- Conditions de fonctionnement : Évitez les températures extrêmes et les environnements humides. Ne pas exposer à des vibrations excessives.
- Risque électrique : Assurez-vous que l'appareil est débranché lors de l'installation ou de l'entretien. Vérifiez l'intégrité de tous les câbles avant utilisation.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de l'appareil chaud pour éviter les brûlures.
- Rangement : Ne pas surcharger le chariot pour éviter des risques de basculement.
- Enfants : Ne laissez pas de jeunes enfants utiliser ou jouer avec l'appareil.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Compartiments : 14 x GN 1/1
- Dimensions : 680 x 485 x 1300 mm
- Alimentation : 230V/50Hz, 1.5KW
- Température de fonctionnement : 65° - 95°C
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 50 kg

4. Installation et configuration

- Retirez le Thermo Trolley Hot de son emballage et vérifiez que toutes les pièces soient présentes.
- Placez le chariot sur une surface plane et stable.
- Branchez l'appareil à une prise électrique adaptée.
- Vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées et que l'alimentation fonctionne correctement.
- Pour une meilleure performance, préchauffez le chariot avant d'y placer les aliments.

5. Fonctionnement

- Allumez le chariot à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau de contrôle.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Lorsque la température est atteinte, placez les aliments dans les compartiments.
- Surveillez régulièrement la température pour garantir la sécurité alimentaire.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez des détergents doux et non abrasifs pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur du chariot.
- Évitez l'utilisation de jets d'eau à haute pression qui pourraient endommager les composants électriques.
- Assurez-vous que le chariot est complètement sec avant de le rebrancher.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise et les connexions. Assurez-vous que l'alimentation est active.
- La température ne monte pas : Vérifiez les réglages du thermostat et assurez-vous que l'appareil n'est pas en surcharge.
- Fuites : Inspectez les joints pour des signes d'usure. Remplacez-le si nécessaire.

8. Élimination

Lorsque le Thermo Trolley Hot arrive en fin de vie, assurez-vous de le recycler conformément aux réglementations locales sur les déchets électroniques. Enlevez toutes les parties électriques et électroniques avant de le jeter.

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: Thermo Trolley Hot 14x GN 1/1

1. Informazioni Generali

Il Thermo Trolley Hot 14x GN 1/1 è progettato per il trasporto sicuro e la conservazione di alimenti caldi. Con un design robusto e una capacità di 14 contenitori GN 1/1, è la soluzione ideale per ristoranti, caterers e eventi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, assicurarsi che il prodotto sia in perfette condizioni e senza danni.
- Non sovraccaricare il trolley oltre la sua capacità massima.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano contenitori caldi.
- Non utilizzare il trolley in ambienti umidi o bagnati per prevenire scosse elettriche.
- Assicurarsi che il trolley sia su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Seguire sempre le istruzioni di funzionamento e manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 14 contenitori GN 1/1
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 525 x 850 x 1.800 mm
- Peso: 75 kg
- Colore: Nero
- Alimentazione: 230V

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il trolley su una superficie piana.
2. Controllare che il cavo di alimentazione sia in perfette condizioni.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa adeguata.
4. Accertarsi che non ci siano oggetti estranei all'interno dell'unità.
5. Accendere il trolley utilizzando il pulsante di accensione.

5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Attendere che il trolley raggiunga la temperatura impostata.
- Posizionare i contenitori caldi in modo sicuro all'interno del trolley.
- Monitorare costantemente la temperatura per garantire il mantenimento della qualità degli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione.
- Utilizzare un panno umido con detergente delicato per pulire le superfici esterne.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Verificare regolarmente i componenti e i cavi per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il trolley non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Se non raggiunge la temperatura desiderata, controllare le impostazioni e il termostato.
- Per altri problemi, consultare un tecnico qualificato.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto. Non disperdere il prodotto nell'ambiente. Riciclare le parti secondo le normative vigenti.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania