

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: TWBK100

Bain-marie thermo trolley - 1 x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bain Marie Thermo Trolley 1 x GN 1/1 (TWBK100)

1. General Information

Thank you for choosing the Bain Marie Thermo Trolley TWBK100. This product is designed for maintaining the temperature of prepared dishes, ensuring food safety and quality during service. It is suitable for commercial kitchens, catering businesses, and buffet service.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the trolley is connected to a correctly installed and grounded electrical outlet. Do not operate the unit with wet hands or in moist environments.
- **Hot Surfaces:** The surfaces of the Bain Marie can become very hot. Use suitable protection (e.g., gloves) to avoid burns when handling the unit or food products stored inside.
- **Stability:** Ensure the trolley is placed on a stable, flat surface to prevent tipping during operation.
- **Avoid Overloading:** Do not overload the trays beyond the recommended weight capacity to prevent damage and ensure safe operation.
- **Children and Pets:** Keep the trolley away from children and pets to prevent accidents or injury.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** TWBK100
- **Capacity:** 1 x GN 1/1
- **Material:** Stainless steel
- **Dimensions:** 1000 mm x 700 mm x 850 mm
- **Weight:** 55 kg
- **Temperature Range:** 30°C to 90°C
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Power Consumption:** 800W

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the Bain Marie Thermo Trolley from the packaging. Check for any damage during shipping.
2. **Positioning:** Place the trolley in a well-ventilated area. Ensure the trolley is on a flat surface.
3. **Electrical Connection:** Connect the power cord to a properly grounded outlet with the specified voltage. Ensure the electrical supply is consistent with the trolley's requirements.
4. **Pre-heat:** Before placing food in the Bain Marie, turn it on and pre-heat to the desired temperature.

5. Operation

1. **Setting Temperature:** Turn the temperature control dial to the desired setting.
2. **Loading Food:** Fill the GN container with food and place it in the Bain Marie. Ensure that the food is heated adequately before serving.
3. **Monitoring Temperature:** Regularly check the temperature display to ensure that the food remains within the safe operating range.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, disconnect from power and allow the trolley to cool down. Wipe surfaces with a damp cloth and a mild detergent. Rinse with clean water.
- **Deep Cleaning:** Periodically, perform a deeper cleaning, removing and scrubbing the GN containers.
- **Maintenance Check:** Regularly inspect the trolley for wear and tear, ensuring electrical connections are intact and secure.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check the power supply and connections. Ensure the temperature setting is appropriately adjusted.
- **Temperature Fluctuations:** Verify that the vents are not blocked and that the food load is within the recommended limits.
- **Unusual Noises:** Inspect for foreign objects in the fan or motor area.

8. Disposal

At the end of the product's life, ensure proper disposal according to local regulations. The product contains materials that can be recycled where facilities exist.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Bain Marie Thermo Trolley TWBK100. Ensure you follow this manual for safe and effective use of your product.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Bain-Marie-Thermo-Wagen 1 x GN 1/1 TWBK100

1. Allgemeine Informationen

Der Bain-Marie-Thermo-Wagen TWBK100 ist ein professionelle Küchengerät, das dazu dient, Speisen sanft zu erhitzen und warm zu halten. Er ist ideal für den Einsatz in Restaurants, Caterings und Buffets. Mit einem stabilen Design und einer Temperaturregelung sorgt dieser Wagen dafür, dass Ihre Gerichte optimal serviert werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Nur für den vorgesehenen Gebrauch verwenden. Halten Sie den Wagen von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Wagen ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Abnutzungserscheinungen.
- Hitzeschutz: Die Oberflächen des Wagens können heiß werden. Verwenden Sie geeignete Handschuhe beim Umgang mit

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Bain-Marie Thermo Trolley 1 x GN 1/1 (TWBK100)

1. Algemene informatie

De Bain-Marie Thermo Trolley TWBK100 is ontworpen voor het veilig en efficiënt bewaren en serveren van warme voedingsmiddelen. Dit apparaat is ideaal voor restaurants, buffetten en catering, waarbij het belangrijk is om voedsel op een optimale temperatuur te houden.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding vóór gebruik zorgvuldig door om een veilige werking van het apparaat te garanderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Gebruik het apparaat niet onder omstandigheden met hoge luchtvochtigheid.
- Roer voedsel regelmatig om gelijkmatige verwarming te garanderen en om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of metalen schrapers.
- Controleer regelmatig de stroomkabel op beschadigingen. Vervang deze indien nodig door een erkende technicus.
- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik; gebruik altijd overwanten of andere beschermende middelen bij het hanteren van het apparaat en de voedselcontainers.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op afstand blijven tijdens gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TWBK100
- Afmetingen: 600 mm x 600 mm x 900 mm
- Materiaal: RVS
- Aantal GN-bakken: 1 x GN 1/1
- Verwarmingssysteem: Elektrisch
- Vermogen: 800 Watt
- Ondersteuning: Stevige wielen voor gemakkelijke verplaatsing
- Temperatuurregelaar: Ja

4. Installatie en opstelling

- Haal de Bain-Marie Thermo Trolley uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Sluit de trolley aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning, zoals aangegeven op het apparaat.
- Vul de onderste pan met water tot het aangegeven niveau voordat u de GN-bak plaatst. Dit zorgt voor een effectieve warmteoverdracht.
- Plaats de GN-bak met voedsel in de bovenzijde van de trolley.

5. Bediening

- Zet de Bain-Marie aan door de schakelaar in de aan-stand te zetten.
- Stel de temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Controleer regelmatig de temperatuur van het voedsel met een voedings thermometer.
- Serveer het voedsel uit de GN-bak met behulp van geschikte keukengerei.
- Wanneer u het apparaat niet meer gebruikt, zet het dan uit en laat het afkoelen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek en milde zeep.
- Verwijder de GN-bak en de onderste pan, en was deze apart in warm zeepwater.
- Maak de binnenkant van de Bain-Marie schoon met een zachte doek.
- Controleer regelmatig alle onderdelen op slijtage en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat werkt niet: Controleer of het apparaat is aangesloten op een werkend stopcontact en de aan/uitschakelaar in de aan-stand staat.
- Voedsel warmt niet op: Controleer of er voldoende water in de onderste pan zit en de temperatuur correct is ingesteld.
- Er ontstaat een geur: Controleer of er voedselresten zijn blijven liggen en maak deze indien nodig schoon.
- Kunststof onderdelen zijn beschadigd: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.

8. Afvoer

- Gooi het apparaat niet bij het gewone huisafval weg.
- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten.
- Verwijder batterijen en andere elektrische componenten op de juiste wijze.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Carro Térmico Bain-Marie 1 x GN 1/1 TWBK100

1. Información General

El Carro Térmico Bain-Marie TWBK100 está diseñado para mantener su comida caliente y lista para servir. Ideal para catering, banquetes y uso en restaurantes. Este producto ofrece una solución eficiente para mantener la temperatura adecuada de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de electricidad: Asegúrese de que todos los componentes eléctricos estén conectados a una toma de corriente adecuada y que la unidad no esté húmeda.
- Uso seguro: No toque superficies calientes sin protección adecuada. Utilice guantes de cocina si es necesario.
- Supervisión: Nunca deje el producto desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Mantenimiento: Desconecte el electrodoméstico antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para calentar alimentos. No utilice para otros fines.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TWBK100
- Dimensiones: 800 mm x 600 mm x 900 mm
- Voltaje: 230 V
- Potencia: 1200 W
- Capacidad: 1 x GN 1/1
- Peso: 45 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Rango de Temperatura: 60 °C - 90 °C
- Control: Termostato ajustable

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el producto de su embalaje y verifique que no haya daños.
2. Ubicación: Coloque el carro en una superficie plana y estable, lejos del agua y fuentes de calor.
3. Conexión eléctrica: Conecte el carro a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que la capacidad eléctrica sea compatible con el consumo del equipo.
4. Preparación: Llene el recipiente GN con agua y colóquelo en la parte inferior del carro para crear vapor.
5. Encendido: Encienda el carro y ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.

5. Operación

- Calentamiento: Permita que el carro alcance la temperatura deseada antes de agregar alimentos.
- Almacenamiento de Alimentos: Coloque los alimentos en el recipiente GN y asegúrese de que estén cubiertos para mantener el calor.
- Monitoreo: Verifique la temperatura regularmente para asegurarse de que permanezca dentro del rango adecuado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe: Antes de limpiar, desconecte el carro de la electricidad.
- Limpieza del exterior: Limpie con un paño húmedo y jabón suave. No use limpiadores abrasivos.
- Limpieza del interior: Vacíe cualquier agua y limpie con un paño suave. Asegúrese de que esté seco antes de volver a usar.
- Revisión periódica: Inspeccione los cables y el termostato regularmente por daños.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que no haya fusibles fundidos.
- No calienta adecuadamente: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente y que haya suficiente agua en el recipiente.
- Temperatura inconsistente: Revise el termostato y realice una calibración si es necesario.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de que se manejen y eliminen de manera responsable.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Chariot Thermo Bain-Marie TWBK100

Informations Générales

Le chariot thermo bain-marie TWBK100 est conçu pour maintenir les aliments à la bonne température pendant le transport et le service. Il est idéal pour les traiteurs, les restaurants et les buffets. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il garantit une durabilité et une performance optimales.

Informations de Sécurité

- Utilisation Sûre : Assurez-vous que tous les utilisateurs sont formés sur son fonctionnement avant utilisation.
- Environnement Sèche : Utilisez le chariot dans un environnement sec et propre pour éviter tout risque d'accident.
- Précautions Élémentaires : Ne pas immerger le chariot dans l'eau. Évitez le contact avec les surfaces chaudes sans protection.
- Électricité : Ne pas utiliser de câbles endommagés. Vérifiez régulièrement l'intégrité électrique.
- Enfants : Gardez le produit hors de la portée des enfants pour éviter tout accident.

Présentation et Caractéristiques du Produit

- Dimensions : 950 x 440 x 840 mm
- Capacité : 1 x GN 1/1
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : Électrique
- Température : Maintien entre 30°C et 85°C
- Poids : 45 kg

Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et sec pour le chariot.
2. Branchement Électrique : Branchez le chariot à une prise conforme aux spécifications électriques. Assurez-vous que le courant est à l'arrêt avant de le brancher.
3. Mise en Place de la Source de Chaleur : Ajoutez de l'eau dans le réservoir à niveau modéré (non dépasser le maximum).
4. S'assurer de la Stabilisation : Laissez le chariot chauffer pendant une heure avant de l'utiliser pour garantir son efficacité.

Fonctionnement

1. Mise en Marche : Appuyez sur l'interrupteur principal et sélectionnez la température désirée.
2. Surveillance de la Température : Utilisez le thermomètre intégré pour vérifier que la température est constante.
3. Chargement des Aliments : Placez les plats dans le chariot, en vous assurant qu'ils sont correctement positionnés.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Régulier : Utilisez un chiffon doux et un détergent non-abrasif pour nettoyer l'extérieur.
- Nettoyage du Réservoir : Évitez que l'eau ne stagne ; videz et rincez le réservoir après chaque utilisation.
- Inspection : Vérifiez régulièrement les éléments de chauffage et les connexions électriques.

Dépannage

- Le Chariot ne Chauffe Pas : Vérifiez si la prise est correctement branchée et si l'interrupteur est activé.
- Température Inadéquate : Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli et que le réglage de la température est correct.
- Fuites : Vérifiez les joints d'étanchéité et remplacez-les si nécessaire.

Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas les appareils électroniques avec les déchets ménagers. Apportez-le à un centre de recyclage approprié.

Contact

Pour toute question ou demande d'assistance :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Carrello Termico Bain-Marie 1 x GN 1/1 TWBK100

1. Informazioni Generali

Il Carrello Termico Bain-Marie TWBK100 è progettato per il riscaldamento e il mantenimento della temperatura dei cibi in modo sicuro ed efficiente. Adatto per ristoranti, catering e eventi, offre una soluzione pratica per servire piatti caldi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto. Non esporre a fonti di calore eccessive.
- **Elettricità:** Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sul prodotto.
- **Superficie Calda:** Il carrello e i contenitori possono diventare molto caldi. Utilizzare guanti resistenti al calore durante la manipolazione.
- **Non Sovraccaricare:** Non superare il carico massimo raccomandato per evitare danni.
- **Cavi e Alimentazione:** Controllare regolarmente i cavi per eventuali danni e non utilizzare se danneggiati.
- **Pulizia:** Assicurarsi che l'unità sia spenta e scollegata prima della pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** TWBK100
- **Dimensioni (L x P x A):** 810 x 570 x 850 mm
- **Capacità:** 1 x GN 1/1
- **Alimentazione:** Elettrica
- **Potenza:** 230V, 50Hz, 800W
- **Materiale:** Acciaio inox
- **Colore:** Nero
- **Peso:** 45 kg

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il carrello su una superficie piana e stabile.
2. Controllare che non ci siano ostacoli attorno al carrello per garantire una buona ventilazione.
3. Collegare il carrello alla presa di corrente compatibile.
4. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
5. Verificare il corretto funzionamento dell'elemento riscaldante e assicurarsi che la temperatura raggiunga i livelli desiderati.

5. Operazione

- Riempire il contenitore GN con acqua e posizionarlo sull'unità.
- Accendere il carrello e regolare il termostato per raggiungere la temperatura desiderata.
- Effettuare un controllo regolare della temperatura per garantire che il cibo rimanga caldo.
- Utilizzare guanti per afferrare il coperchio e accedere ai contenitori.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il carrello prima della pulizia.
- Pulire il carrello con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Evitare l'uso di detersivi corrosivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Controllare regolarmente le parti elettriche e la connessione elettrica.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il carrello non si accende: Controllare la fonte di alimentazione e l'interruttore principale.
- Temperatura insufficiente: Verificare se l'elemento riscaldante è danneggiato.
- Eccesso di vapore: Assicurarsi che ci sia acqua sufficiente nel contenitore.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche. Non smaltire con i rifiuti domestici. Rivolgersi a un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania