

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: TWBK200

Bain-marie thermo trolley - 2 x GN 1/1 - basin temperature separately adjustable



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bain Marie Thermo Trolley (2 x GN 1/1 Basin)

1. General Information

Thank you for choosing the Bain Marie Thermo Trolley from GGM Gastro. This product is designed for efficient food warming and serving in professional kitchen environments. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the trolley is connected to a properly grounded outlet. Avoid using an extension cord.
- **Temperature Control:** Be cautious when operating the unit as surfaces may become hot. Use protective gloves if necessary.
- **Stability:** Ensure the trolley is positioned on a flat, stable surface to prevent tipping.
- **Child Safety:** Keep out of reach of children and ensure they do not operate the equipment unsupervised.
- **Maintenance:** Regularly inspect the unit for signs of wear or damage. Do not attempt to repair unless you are a qualified technician.
- **Food Safety:** Maintain proper food temperatures to comply with health regulations. Do not leave food in the trolley for extended periods at unsafe temperatures.

3. Product Overview and Specifications

Model: TWBK200

Capacity: 2 x GN 1/1 basins

Temperature Control: Separately adjustable

Dimensions: 805 x 635 x 875 mm

Power Supply: 230V

Power Consumption: 1.2 kW

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unpack the unit and remove all packaging materials.
2. **Placement:** Position the trolley at the desired location ensuring it is on a stable and level surface.
3. **Connection:** Plug the trolley into a suitable electrical outlet. Ensure the voltage corresponds with the product specifications.
4. **Initial Setup:**
 - Open the basins and fill them with the desired food items.
 - Adjust the temperature controls for each basin as needed.

5. Operation

1. **Power On:** Switch on the main power button.
2. **Temperature Setting:** Set the desired temperatures using the adjustable dials. Allow the unit to preheat for approximately 15 minutes.
3. **Serving:** Use the basins to serve food directly, ensuring a continuous monitoring of the temperature to maintain food safety.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, disconnect the trolley from the power supply. Use a damp cloth with soap to wipe down surfaces. Avoid abrasive cleaners.
- **Deep Cleaning:** Weekly, remove the basins and clean them with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before placing back.
- **Inspections:** Monthly, check power cords and connections for any signs of damage.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Ensure the unit is plugged in and the power outlet is functioning. Check the temperature settings.
- **Temperature Fluctuation:** Ensure the basins are not too crowded. Allow adequate airflow around the trolley.
- **Unusual Noises:** Inspect the trolley for any loose parts or debris.

8. Disposal

When disposing of the unit, adhere to local regulations for electronic waste. Do not dispose of the product with general waste. Contact your local waste management authority for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Bain Marie Thermo Trolley 2 x GN 1/1

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zu Ihrem neuen Bain Marie Thermo Trolley. Dieses hochwertige Gerät ist entworfen worden, um Speisen warmzuhalten und die Qualität Ihrer Speisen während des Service zu gewährleisten. Der Trolley ist ideal für Gastronomiebetriebe und Veranstaltungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durch. Halten Sie sich an alle Sicherheitsanweisungen, um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu minimieren.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die Spannung Ihrer Steckdose mit der Produktangabe übereinstimmt.
- Wasser: Vermeiden Sie, dass Wasser in die elektrischen Teile des Geräts gelangt.
- Hitzeschutz: Der Trolley kann heiße Speisen enthalten. Berühren Sie die Oberfläche oder das Innere des Trolleys nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Kippen des Geräts: Stellen Sie sicher, dass der Trolley auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Kippen zu verhindern.
- Wartung: Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchführen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Bain Marie Thermo Trolley
- Kapazität: 2 x GN 1/1
- Regelung: Temperatur separat einstellbar
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 710 x 730 x 900 mm
- Gewicht: 55 kg
- Stromversorgung: 230 V
- Leistungsaufnahme: 800 W

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden.
2. Stellen Sie den Trolley auf eine stabile, ebene Oberfläche, um ein Kippen zu vermeiden.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose mit der angegebenen Spannung an.
4. Füllen Sie die Bain Marie Wannen mit Wasser, um Feuchtigkeit zu gewährleisten und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu ermöglichen.
5. Stellen Sie die gewünschten Temperaturen über die Regler an den Wannen ein.

5. Betrieb

1. Überprüfen Sie, ob alle Teile sicher montiert sind.
2. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
3. Fügen Sie die Speisen in die Wannen hinzu, wenn die Temperatur stabil ist.
4. Überwachen Sie regelmäßig die Temperaturanzeigen und halten Sie die Speisen auf der empfohlenen Temperatur.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Trolley nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle elektrischen Anschlüsse auf Abnutzung und Beschädigungen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht verwendet wird.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät lässt sich nicht einschalten.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Problem: Die Temperatur erreicht nicht den eingestellten Wert.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Wannen richtig gefüllt sind und die Abdeckung geschlossen ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Entsorgen Sie das Produkt nicht im normalen Hausmüll.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen, kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Bain Marie Thermo Trolley TWBK200

1. Algemene Informatie

De Bain Marie Thermo Trolley TWBK200 is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Dit product stelt u in staat om voedsel op warme temperatuur te houden, ideaal voor buffetten en evenementen. Het biedt een constante temperatuurregeling en is ontworpen om gebruiksvriendelijk en veilig te zijn.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik dit apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen. Volg altijd de instructies in deze handleiding op.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een geschikte stroombron. Gebruik geen beschadigde stekker of snoer. Bescherm het apparaat tegen water en vocht.
- Brandveiligheid: Plaats het apparaat op een vlakke, niet brandbare ondergrond en houd brandbare materialen op afstand.
- Koud of heet oppervlak: Het oppervlak van de Bain Marie kan heet worden. Gebruik altijd een bescherming of handschoenen bij het hanteren.
- Kinderen en huisdieren: Laat kinderen en huisdieren nooit alleen in de buurt van het apparaat.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit zoals beschreven in dit document om de veiligheid te waarborgen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TWBK200
- Capaciteit: 2 x GN 1/1
- Temperatuurinstelling: Apart instelbaar voor elke pan
- Afmetingen: 1400 x 700 x 850 mm
- Stroomvoorziening: 230V
- Vermogen: 1500W
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 75 kg

4. Installatie en Setup

- Plaats de Bain Marie op een stevige en vlakke ondergrond, dichtbij een stopcontact.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom het apparaat is.
- Controleer of het apparaat vrij is van verpakking en dat er geen beschadigingen zichtbaar zijn.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte stroombron. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties.
- Vul de Bain Marie met water tot het aangegeven niveau voordat u het in gebruik neemt.

5. Bediening

- Zet de Bain Marie aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in voor elke GN-bak via de aparte regelknoppen.
- Controleer regelmatig het waterniveau om te voorkomen dat deze droogloopt. Vul indien nodig aan met water.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Maak de buitenkant schoon met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Reinigen van de GN-bakken kan handmatig of in de afwasmachine. Zorg ervoor dat deze goed zijn gedroogd voordat u ze weer plaatst.
- Controleer regelmatig de elektrische aansluitingen en voedingskabel op slijtage of beschadiging.

7. Probleemoplossing

- Apparaat werkt niet: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Temperatuur te laag: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg ervoor dat de GN-bakken goed zijn geplaatst.
- Waterpeil te laag: Vul de Bain Marie bij indien nodig.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, volg de lokale regelgeving voor het weggooiën van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat is schoongemaakt en vrij is van voedselresten.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Carro Termo Bain-Marie TWBK200

1. Información General

El Carro Termo Bain-Marie TWBK200 es un equipo diseñado para mantener la temperatura de los alimentos en recipientes GN 1/1 durante su transporte y servicio. Ideal para catering, hoteles y restaurantes, este equipo facilita la entrega de alimentos calientes y listos para servir.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de leer el manual completo antes de usar el producto.
- Mantenga el equipo en una superficie estable y nivelada.
- No exponga el equipo a agua ni a condiciones de humedad extrema.
- Evite tocar las superficies calientes durante su operación para prevenir quemaduras.
- Siempre desconecte el equipo de la corriente eléctrica antes de limpiar o realizar mantenimiento.
- Este producto solo debe ser utilizado por personal capacitado.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 785 x 700 x 1.020 mm
- Peso: 60 kg
- Capacidad: 2 recipientes GN 1/1
- Potencia: 1.200 W
- Voltaje: 230 V
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura ajustable: De 30 a 90 °C
- Características: Control independiente de temperatura para cada basin.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el Carro Termo Bain-Marie TWBK200 del embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Coloque el carro en un área plana y resistente.
3. Conecte el equipo a una toma de corriente adecuada (230 V).
4. Configure la temperatura deseada utilizando el panel de control. Asegúrese de que ambos recipientes GN estén correctamente instalados y asegurados.
5. Permita que el equipo se precaliente durante 10-15 minutos antes de agregar los alimentos.

5. Operación

- Encienda el calentador utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste los termómetros para cada recipiente GN según las necesidades de temperatura de los alimentos.
- Coloque los alimentos en los recipientes GN y cierre las tapas adecuadas.
- Monitoree la temperatura regularmente para asegurar que los alimentos se mantengan calientes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el equipo antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo con detergente suave para limpiar las superficies exteriores.
- Para la limpieza de los recipientes, se recomienda el uso de agua jabonosa tibia y evitar productos abrasivos.
- Realice una inspección mensual de los cables y conexiones eléctricas.

7. Solución de Problemas

- El equipo no enciende: Verifique la conexión a la alimentación y el estado del interruptor.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que los termómetros están configurados correctamente y revisando los fusibles si no alcanzan la temperatura deseada.
- Fugas de agua: Inspeccione los sellos y la integridad de los recipientes GN.

8. Disposición

Una vez que el Carro Termo Bain-Marie TWBK200 ha alcanzado el final de su vida útil, disponga de él de acuerdo con las regulaciones locales para la gestión de residuos electrónicos. Asegúrese de que todos los componentes sean reciclables y se eliminen de manera responsable.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Bain Marie Thermo Trolley TWBK200

1. Informations générales

Le Bain Marie Thermo Trolley TWBK200 est un appareil conçu pour maintenir les aliments à une température optimale de manière sécurisée et efficace. Il aspire à répondre aux besoins des professionnels de la restauration en offrant une solution pratique pour le stockage et le maintien au chaud des plats.

2. Informations de sécurité

- Utilisez le produit uniquement dans un environnement sec et bien ventilé.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité du cordon d'alimentation. En cas de dommage, remplacez-le immédiatement.
- Ne surchauffez pas les aliments. Contrôlez fréquemment la température à l'aide des réglages fournis.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans des environnements humides.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : TWBK200
- Matériaux : Acier inoxydable
- Dimensions (L x P x H) : 820 x 700 x 950 mm
- Source de chaleur : Électrique
- Capacité : 2 x GN 1/1
- Température de fonctionnement : 30°C à 90°C
- Poids : 50 kg

4. Configuration et installation

- Déballez le produit et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Placez le Bain Marie sur une surface plane et stable.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée.
- Assurez-vous que l'environnement est bien ventilé.
- Ajustez les pieds de l'appareil pour stabiliser si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant le bouton d'alimentation.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Placez les récipients alimentaires dans les bacs GN.
- Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 15 minutes avant d'ajouter les aliments.
- Surveillez la température à l'aide des indicateurs disponibles sur l'appareil.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Tous les récipients GN doivent être démontés et nettoyés séparément.
- Vérifiez régulièrement les connexions électriques et nettoyez toute accumulation de débris.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise électrique et le cordon d'alimentation.
- Si la température ne se règle pas, assurez-vous que le thermostat fonctionne correctement.
- En cas de fuite, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service client.

8. Élimination

- Éliminez le produit conformément aux réglementations en vigueur sur les déchets électroniques.
- Retirez les éléments non électroniques en vue du recyclage lorsque cela est possible.
- Ne jetez pas l'appareil dans une décharge normale.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Carrello Bain-Marie Thermo TWBK200

1. Informazioni Generali

Il Carrello Bain-Marie Thermo TWBK200 è progettato per mantenere e servire cibi caldi in modo efficiente. È dotato di due vasche GN 1/1, ciascuna con controllo della temperatura separato, rendendolo ideale per ristoranti, catering e eventi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il carrello solo per scaldare e mantenere cibi nel rispettivo contenitore.
- Elettricità: Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una rete elettrica adatta e conforme alle esigenze di carico.
- Scottature: Le superfici possono diventare molto calde durante il funzionamento. Maneggiare con cautela per evitare scottature.
- Stabilità: Poggiare il carrello su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Cavi: Non far passare cavi elettrici vicino a superfici calde o affilate.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente controlli per garantire che non ci siano danneggiamenti ai cavi o all'apparecchiatura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TWBK200
- Numero di vasche: 2 x GN 1/1
- Controllo temperatura: Separato per ciascuna vasca
- Dimensioni: 1140 x 700 x 955 mm
- Potenza: 1600 W
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz
- Materiale: Inox di alta qualità
- Peso: 80 kg

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il carrello dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il carrello su una superficie piana e stabile lontano da fonti di calore.
3. Collegare il carrello alla rete elettrica utilizzando la presa appropriata.
4. Riempire le vasche con acqua e impostare la temperatura desiderata utilizzando i controlli adeguati.
5. Lasciare riscaldare per alcuni minuti prima di inserire i contenitori con i cibi.

5. Funzionamento

1. Accendere il carrello utilizzando l'interruttore principale.
2. Regolare le temperature desiderate per ciascuna vasca.
3. Attendere che la temperatura raggiunga il livello impostato.
4. Inserire i contenitori GN con i cibi da mantenere caldi.
5. Monitorare regolarmente la temperatura e mantenere l'acqua nelle vasche.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergente neutro per pulire la superficie esterna.
- Cambiare e pulire l'acqua nelle vasche regolarmente per evitare accumuli di calcare.
- Non utilizzare materiali abrasivi per evitare graffi sullo inox.
- Verificare periodicamente le condizioni dei cavi di alimentazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non accende: Verificare che il carrello sia collegato e l'interruttore principale sia attivo.
- Temperatura inadeguata: Controllare i settaggi di temperatura e assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente riscaldato.
- Acqua che non si riscalda: Assicurarsi che ci sia acqua sufficiente nelle vasche e che l'alimentazione sia attiva.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sullo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania