

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: TWBK310

Bain-marie thermo trolley - 3 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 3 x GN 1/1 - TWBK310

1. General Information

The Bain Marie Thermo Trolley TWBK310 is designed for keeping food items warm and at a safe temperature for service. Ideal for buffets, catering, and food service operations, this trolley accommodates three GN 1/1 containers.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended solely for keeping food warm. Do not use for cooking or other purposes.
- Electrical Safety: Ensure the trolley is connected to a suitable power supply as specified in the technical data. Avoid using damaged power cords.
- Avoid Overloading: Do not exceed the maximum weight capacity.
- Heat Awareness: The surfaces of the trolley can become hot during operation. Avoid direct contact with hot surfaces.
- Children: Keep the appliance out of reach of children during operation.
- Cleaning: Always unplug before cleaning to avoid electric shock.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation around the appliance to prevent overheating.

3. Product Overview and Specifications

- Model: TWBK310
- Dimensions: 800 x 600 x 830 mm
- Weight: 48 kg
- Power Supply: 230 V
- Power Consumption: 600 W
- Material: Stainless Steel
- Capacity: 3 x GN 1/1 containers
- Temperature Control: Thermostat-controlled

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the trolley from the packaging. Check for any visible damage.
2. Location: Place the trolley on a stable, flat surface away from direct sunlight or heat sources.
3. Electrical Connection: Plug the trolley into a compatible electrical outlet using the provided power cord.
4. Check Components: Ensure that all GN containers and lids are clean and undamaged before placing them in the trolley.
5. Power On: Turn on the trolley using the main switch located at the rear.

5. Operation

- Temperature Setting: Set the desired temperature using the thermostat. Allow the trolley to preheat for about 20 minutes before placing food inside.
- Loading Food: Place the GN containers filled with food into the designated slots. Ensure lids are secure to maintain moisture.
- Monitoring: Periodically check the temperature and food quality.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the surfaces with a mild detergent and warm water. Avoid abrasive materials.
- Deep Cleaning: Before deep cleaning, unplug the unit. Use a damp cloth and mild detergent. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.
- Maintenance Check: Regularly check the electrical cord for any signs of wear or damage. If damaged, contact support for repairs.

7. Troubleshooting

- No Power: Check if the trolley is plugged in and the outlet is functional.
- Temperature Issues: Ensure that the thermostat is set correctly. If the appliance does not heat, contact support.
- Water Leakage: Inspect for any damage to containers or seals. Replace any damaged parts.

8. Disposal

- End of Life: Dispose of the appliance according to local regulations. Ensure all electrical components are recycled appropriately.
- Environmental Concern: Do not dispose of the appliance in household waste.

9. Contact

For additional support or inquiries, 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 TWBK310. Enjoy safe and efficient food service!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Bain Marie Thermo-Wagen 3 x GN 1/1 TWBK310

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Bain Marie Thermo-Wagens 3 x GN 1/1 TWBK310. Dieses Gerät ist ideal für die Warmhaltung von Lebensmitteln und eignet sich hervorragend für gastronomische Einrichtungen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Gerät ist nur für den geplanten Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass der Thermo-Wagen auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von dem Gerät fern.
- Reinigen Sie das Gerät immer, wenn es nicht in Gebrauch ist, um Brandschutzrisiken zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktart: Bain Marie Thermo-Wagen
- Kapazität: 3 x GN 1/1
- Leistung: 220-240 V
- Leistungsaufnahme: 1,9 kW
- Material: Rostfreier Stahl
- Abmessungen: 750 mm (H) x 800 mm (B) x 550 mm (T)
- Gewicht: 50 kg
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass der Standort trocken und gut belüftet ist.
- Platzieren Sie den Bain Marie Thermo-Wagen in der gewünschten Position.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
- Füllen Sie die Wasserwanne mit der empfohlenen Menge Wasser, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Schalten Sie das Gerät ein, um die Vorheizzeit abzuwarten.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das digitale Bedienfeld ein.
- Platzieren Sie die GN-Behälter mit Lebensmitteln in die bereitgestellten Fächer.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und die Wasserstandsanzeige.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Heizschlangen auf Ablagerungen und reinigen Sie diese gegebenenfalls.
- Entleeren und reinigen Sie die Wasserwanne regelmäßig.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Gerät heizt nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen und eingeschaltet ist.
- Problem: Temperatur wird nicht erreicht.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Wasserwannenfüllmenge ausreichend ist.
- Problem: Gerät macht ungewöhnliche Geräusche.
Lösung: Lassen Sie das Gerät überprüfen, da möglicherweise eine Reparatur erforderlich ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät unter Berücksichtigung der lokalen Richtlinien für Elektro- und Elektronikabfälle.
- Entfernen Sie alle gefährlichen Materialien und nehmen Sie gegebenenfalls professionelle Hilfe in Anspruch.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Bain Marie Thermo Trolley 3 x GN 1/1 (TWBK310)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Bain Marie Thermo Trolley 3 x GN 1/1 (TWBK310). Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt een efficiënte manier om voedsel op de juiste temperatuur te houden. Volg deze handleiding zorgvuldig om een veilig en efficiënt gebruik van uw Bain Marie Thermo Trolley te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding grondig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en vocht om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het verwarmen en bewaren van voedsel; het mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet beschadigd is en dat deze zich niet in de buurt van warme oppervlakken of scherpe randen bevindt.
- Kinderen moeten te allen tijde uit de buurt van het apparaat gehouden worden.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker eruit wanneer het niet in gebruik is of tijdens onderhoud.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TWBK310
- Afmetingen: 800 mm x 510 mm x 900 mm
- Capaciteit: 3 x GN 1/1
- Vermogen: 1.500 W
- Spanning: 230 V
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Gewicht: 50 kg

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de Bain Marie Thermo Trolley op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom het apparaat is.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact met de juiste spanning (230 V).
- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het apparaat correct is aangesloten.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar op het bedieningspaneel.
- Stel de temperatuur in volgens uw behoeften met de klokthermostaat.
- Vul de Bain Marie met voldoende water om de juiste werking te garanderen.
- Plaats de GN bakken met voedsel in de Bain Marie.
- Controleer regelmatig de temperatuur en voeg indien nodig water toe.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Reinig de GN bakken en de binnenzijde van de Bain Marie met warm water en een mild afwasmiddel.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.
- Controleer regelmatig de voedingskabel en de stekker op slijtage of beschadigingen.

7. Problemen Oplossen

- **Probleem:** Het apparaat warmt niet op.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de stekker goed in het stopcontact zit.
- **Probleem:** Temperatuur is onvoldoende.
Oplossing: Controleer of de thermostaat correct is ingesteld en voeg voldoende water toe.
- **Probleem:** Er is een vreemde geur.
Oplossing: Schakel het apparaat uit, laat het afkoelen en controleer op eventuele vuilophopingen.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het apparaat, zorg ervoor dat dit op een milieuvriendelijke manier gebeurt.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerbedrijf voor informatie over het recyclen van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Dank u voor uw aankoop van de Bain Marie Thermo Trolley 3 x GN 1/1. Wij wensen u veel succes met het gebruik van uw product!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Carro Termo Bain-Marie 3 x GN 1/1 (Modelo: TWBK310)

1. Información General

Bienvenido al manual de usuario del Carro Termo Bain-Marie 3 x GN 1/1. Este producto está diseñado para mantener la temperatura de los alimentos de manera eficiente y segura, ideal para buffets, catering y servicios de comida en eventos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado únicamente para uso comercial. No se debe utilizar para fines no previstos.
- **Fuente de Alimentación:** Asegúrese de que la fuente de alimentación sea compatible con el dispositivo y que la conexión esté a tierra adecuadamente.
- **Superficie Caliente:** Tenga cuidado al tocar la superficie de calentamiento. Puede alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- **Manejo de Alimentos:** Asegúrese de seguir las normas de higiene al manipular alimentos. Limpie cualquier derrame inmediatamente para evitar resbalones.
- **Mantenimiento:** Realice el mantenimiento regular según las indicaciones del manual para garantizar un funcionamiento seguro.
- **Inspección:** Revise el dispositivo periódicamente para detectar daños y asegúrese de que todos los componentes estén en buen estado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 1000 x 700 x 900 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Capacidad:** 3 x GN 1/1
- **Peso:** 85 kg
- **Temperatura de operación:** 30°C a 90°C
- **Fuente de Alimentación:** 220-240V, 50Hz
- **Potencia:** 1.5 kW
- **Rango de Temperatura:** Sistema de calefacción con control digital y termostato.

4. Instalación y Configuración

- **Desembalaje:** Retire cuidadosamente el Carro Termo Bain-Marie de su empaque. Verifique que todos los componentes estén incluidos.
- **Ubicación:** Establezca el carro sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que haya suficiente espacio para la circulación de aire.
- **Conexión Eléctrica:** Conecte el carro a una toma de corriente compatible. Evite el uso de extensiones o adaptadores que no sean del fabricante.
- **Prueba de Funcionamiento:** Antes del uso, encienda el dispositivo y ajuste la temperatura deseada. Verifique que todos los indicadores y controles funcionen correctamente.

5. Operación

- **Encendido:** Presione el botón de encendido y ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control digital.
- **Uso de Contenedores GN:** Coloque los contenedores GN en el carro y asegúrese de que estén bien sellados.
- **Monitoreo:** Controle la temperatura durante el uso para garantizar que los alimentos se mantengan en el rango seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Desenchufe el carro antes de limpiarlo. Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar la superficie.
- **Desinfección:** Desinfecte todos los contenedores y superficies en contacto con alimentos.
- **Mantenimiento Periódico:** Revise los componentes eléctricos y mecánicos cada tres meses y limpie cualquier acumulación de suciedad.

7. Solución de Problemas

- **El carro no enciende:** Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- **Temperatura inadecuada:** Compruebe el termostato y asegúrese de que no haya obstrucciones en el flujo de aire.
- **Ruidos extraños:** Inspeccione el motor y los componentes internos en busca de daño o desgaste.

8. Eliminación

- **Disposición:** Al final de su vida útil, elimine el Carro Termo Bain-Marie de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de equipos eléctricos.

9. Contacto

Para consultas técnicas, asistencia o más información, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro Carro Termo Bain-Marie 3 x GN 1/1. Esperamos que disfrute de su producto.

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre chariot thermo pour bain-marie 3 x GN 1/1. Ce produit est conçu pour maintenir les aliments à une température optimale pour le service. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate: Ce produit est destiné uniquement à un usage professionnel de restauration. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Électrocution: Ne pas plonger le chariot dans l'eau ou d'autres liquides. Toujours débrancher avant nettoyage.
- Manipulation: Ne pas surcharger le chariot. Respecter les poids maximum indiqués pour éviter les accidents.
- Surveillance: Ne jamais laisser le produit fonctionner sans surveillance, surtout lorsqu'il est rempli d'aliments chauds.
- Inflammabilité: Gardez le chariot à l'écart de toutes sources d'inflammation.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Dimensions: 740 x 550 x 1120 mm
- Poids: 47 kg
- Capacité: 3 x GN 1/1
- Matériau: Acier inoxydable
- Source de chaleur: Électrique
- Alimentation: 230V / 50Hz / 1ph
- Puissance: 850 W
- Température de fonctionnement: 30°C à 85°C

4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Placez le chariot sur une surface plane et stable, éloigné de toute source de chaleur directe.
2. Branchement: Connectez le chariot à une prise de courant appropriée. Assurez-vous que la prise est conforme aux normes électriques locales.
3. Vérification: Avant de l'allumer, vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles et que toutes les pièces sont correctement assemblées.
4. Mise en marche: Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal. Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.

5. Fonctionnement

- Chauffage: Le chariot commencera à chauffer. Surveillez la température jusqu'à atteindre le niveau souhaité.
- Chargement: Placez les contenants GN dans les emplacements appropriés.
- Surveillance thermique: Utilisez le thermomètre intégré pour vérifier que la température reste stable.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien: Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Nettoyage des surfaces internes: Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces internes avec une solution de savon doux et de l'eau.
- Maintenance régulière: Vérifiez les câbles d'alimentation et les connexions au moins une fois par mois pour détecter des signes d'usure.

7. Dépannage

- Problème d'alimentation: Si le chariot ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique et le disjoncteur.
- Température Inadéquate: Si la température ne monte pas, vérifiez le thermostat et assurez-vous qu'il est réglé correctement.
- Fuites de chaleur: Vérifiez les bords et les joints pour s'assurer qu'aucun dommage n'est présent.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez le recycler conformément à la réglementation locale sur les appareils électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou problème concernant votre chariot thermo pour bain-marie, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Carrello Termico Bain Marie TWBK310

1. Informazioni Generali

Il Carrello Termico Bain Marie TWBK310 è progettato per mantenere la temperatura dei cibi caldi in modo sicuro e conforme agli standard di sicurezza alimentare. Ideale per ristoranti, catering e servizi di ristorazione, questo carrello offre una soluzione efficace per la conservazione dei cibi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non sovraccaricare il carrello: rispettare le capacità consigliate.
- Assicurarsi che il carrello sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare il carrello con cibi congelati o ghiacciati.
- Mantenere il carrello a una distanza di sicurezza da fonti di calore.
- Evitare l'uso di utensili abrasivi per la pulizia.
- In caso di malfunzionamenti, spegnere il carrello e contattare l'assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TWBK310
- Capacità: 3 x GN 1/1
- Alimentazione: 230V, 50Hz
- Potenza: 1200W
- Dimensioni (L x P x A): 800 x 600 x 900 mm
- Peso: 50 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Certificazioni: CE

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il carrello in un'area ben ventilata.
- Rimuovere il carrello dall'imballaggio e controllare la presenza di eventuali danni.
- Inserire le vasche GN 1/1 nelle apposite guide.
- Collegare il carrello a una presa di corrente compatibile.
- Accendere il carrello e verificare che tutte le luci di controllo funzionino correttamente.

5. Funzionamento

- Accendere il carrello premendo l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Monitorare la temperatura interna per garantire la sicurezza alimentare.
- Utilizzare il carrello solo per alimenti già cotti e non per la preparazione di cibi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il carrello prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie esterna.
- Rimuovere le vasche e pulirle separatamente.
- Controllare regolarmente i cavi e le connessioni elettriche per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il carrello non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se la temperatura non si regola correttamente, verificare il funzionamento del termostato.
- In caso di rumori insoliti, spegnere il carrello e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Non gettare il carrello con i normali rifiuti domestici.
- Rispettare le normative locali per il riciclaggio degli apparecchi elettrici.
- Portare il carrello in un centro di raccolta autorizzato per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania