

# 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: TWBK140

### 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

---

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Bain Marie Thermo Trolley 1 x GN 1/1. This product is designed for professional catering, ensuring food is held at the proper temperature for serving. Please read this manual carefully before use to ensure safe and efficient operation.

---

## 2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the product is connected to a properly grounded outlet. Avoid overloading the electrical circuit.
- Heat Safety: The Bain Marie can reach high temperatures. Handle with care and use protective gloves when necessary.
- Water Safety: Only fill the water tank with the correct volume of water to avoid overflow and facilitate optimal heating.
- Child Safety: Keep out of reach of children to prevent burns or electrical hazards.
- General Safety: Regularly inspect the product for any signs of wear or damage. Do not use if damaged or malfunctioning.

---

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: Bain Marie Thermo Trolley 1 x GN 1/1
- Dimensions: 600 x 800 x 900 mm
- Power: 2000 W
- Voltage: 230 V
- Capacity: 1 x GN 1/1 Pan
- Material: Stainless Steel
- Weight: 45 kg
- Temperature Range: 30°C to 85°C

---

## 4. Setup and Installation

1. Remove the Bain Marie Thermo Trolley from the packaging.
2. Inspect the product for any damage or missing parts.
3. Place the trolley on a stable and level surface.
4. Ensure the trolley is positioned near a suitable power supply.
5. Fill the water tank with water to the designated level (do not exceed maximum fill line).
6. Connect the power cord to the compatible power outlet.
7. Turn on the power switch located at the back of the unit.

---

## 5. Operation

1. Adjust the temperature setting using the control dial to the desired level for food holding.
2. Allow the unit to preheat for 10-15 minutes before placing the food into the GN container.
3. Monitor the temperature gauge to ensure the food remains within safe serving temperatures.
4. For best results, replace food items regularly to maintain freshness.

---

## 6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the trolley and allow it to cool down completely.
- Remove food containers and any residual water from the tank.
- Clean the stainless steel surfaces with a soft cloth and warm soapy water. Avoid abrasive cleaners.
- Rinse the water tank and wipe it dry.
- Check the power cord and plug for any damage and clean as necessary.
- Perform regular maintenance checks every month for optimal performance.

---

## 7. Troubleshooting

- No Power: Check that the unit is plugged in and that the outlet is functioning.
- Insufficient Heating: Ensure the water tank is filled to the proper level and check the temperature settings.
- Leaks: Inspect the water tank for cracks or damages. If damaged, cease use and contact support.
- Unusual Noises: Verify that the unit is placed on a stable surface to reduce vibration and noise.

---

#### 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it in accordance with local regulations on electronic waste. Separate the materials where possible to facilitate recycling.

---

#### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

---

Thank you for choosing our Bain Marie Thermo Trolley. We wish you successful and efficient operation!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Bain-Marie-Thermo-Trolley 1 x GN 1/1 TWBK140

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Bain-Marie-Thermo-Trolleys 1 x GN 1/1 TWBK140. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine konstante Temperatur für Ihre Speisen zu gewährleisten und eine einfache Handhabung beim Transport von Speisen zu ermöglichen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit, den Betrieb und die Wartung des Produkts zu verstehen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzungshinweise: Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit der korrekten elektrischen Spannung betrieben wird, wie auf dem Typenschild angegeben.
- Wärmequelle: Das Gerät kann heiß werden. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Wassersicherheit: Vermeiden Sie es, Stromleitungen mit Wasser in Kontakt zu bringen. Halten Sie die Bereiche um das Gerät trocken.
- Verstellung: Verstellen Sie niemals den Thermostat während des Betriebs.
- Kinder: Halten Sie das Gerät von Kindern fern und lassen Sie keine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Inspektionen durch, um sicherzustellen, dass das Gerät in einem einwandfreien Zustand ist.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Bain-Marie-Thermo-Trolley 1 x GN 1/1 TWBK140
- Abmessungen: 800 x 600 x 880 mm
- Fassungsvermögen: Maximal 1 x GN 1/1
- Material: Edelstahl
- Leistung: 400 W
- Spannung: 230 V
- Gewicht: 30 kg

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standortvorbereitung: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund für die Installation des Trolleys.
2. Anschlüsse: Stellen Sie sicher, dass das Gerät in der Nähe einer geeigneten Stromquelle steht.
3. Ausstattung prüfen: Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind (Trolley, Thermo, Abdeckungen etc.) und ob keine Schäden vorliegen.
4. Einschalten: Stecken Sie das Gerät in die Steckdose und schalten Sie den Hauptschalter ein.
5. Temperatur einstellen: Wählen Sie die gewünschte Temperatur über den Thermostat.

### 5. Betrieb

- Füllen Sie das Wasserbad mit einer ausreichenden Menge Wasser, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Platzieren Sie die GN-Behälter sicher im Trolley.
- Stellen Sie die Temperatur wie gewünscht ein und überwachen Sie die Temperatur während des Betriebs.

### 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch für die Edelstahloberflächen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle elektrischen Komponenten auf Verschleiß oder Beschädigung.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest sind.
- Unzureichende Temperatur: Überprüfen Sie den Thermostat und stellen Sie sicher, dass das Wasserbad korrekt gefüllt ist.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Gerät befinden.

### 8. Entsorgung

Bitte achten Sie auf die umweltgerechte Entsorgung des Gerätes am Ende seiner Lebensdauer. Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Entsorgung von elektrischen Geräten.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Bain Marie Thermo Trolley 1 x GN 1/1 TWBK140

## 1. Algemeen Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Bain Marie Thermo Trolley 1 x GN 1/1 TWBK140. Dit product is ontworpen voor het efficiënt en veilig opwarmen en presenteren van voedsel bij buffetten en evenementen. Lees deze handleiding zorgvuldig door om ervoor te zorgen dat u het product op de juiste manier gebruikt en de veiligheid waarborgt.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Vermijd contact met water en vloeistoffen tijdens het gebruik en de installatie.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Gebruik het niet als het defect is of schade vertoont.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën bij het reinigen.
- Zorg ervoor dat kinderen de Bain Marie Thermo Trolley niet zonder toezicht gebruiken.
- Bij het verplaatsen, til altijd met twee handen en zorg ervoor dat het apparaat leeg is.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TWBK140
- Afmetingen: 750 x 580 x 900 mm
- Stroomvoorziening: 230 V / 50 Hz
- Vermogen: 1000 W
- Capaciteit: 1 x GN 1/1 (inclusief GN-pan)
- Materiaal: RVS
- Kleur: Zwart

## 4. Installatie en opstelling

1. Unbox de Bain Marie Thermo Trolley en controleer op alle onderdelen en specificaties.
2. Plaats de trolley op een vlakke en stabiele ondergrond, weg van vochtige plekken en hittebronnen.
3. Sluit het apparaat aan op een geaarde stopcontact. Zorg ervoor dat het stroomcircuit geschikt is voor het vermogen van het apparaat.
4. Vul de GN-pan met de gewenste hoeveelheid water tot de minimaal vereiste hoogte.
5. Plaats de GN-pan in de Bain Marie voor verwarming.

## 5. Bediening

1. Zet de Bain Marie aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
3. Wacht tot de water op temperatuur is voordat u voedsel toevoegt.
4. Plaats het voedsel in de GN-pan en zorg ervoor dat het volledig ondergedompeld is.
5. Controleer regelmatig de temperatuur en pas deze aan indien nodig.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

1. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
2. Verwijder de GN-pan en leeg het water.
3. Reinig de GN-pan en het apparaat met een zachte doek en milde zeep.
4. Zorg ervoor dat alle onderdelen goed gedroogd zijn voordat u ze weer in het apparaat plaatst.
5. Controleer regelmatig de stekker en het snoer op slijtage of beschadiging.

## 7. Probleemoplossing

- Het apparaat verwarmt niet: Controleer of het goed is aangesloten op het elektriciteitsnet en of de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Temperatuur te laag: Controleer de thermostaatinstellingen en zorg ervoor dat het apparaat niet overbelast is.
- Vochtige lid grond: Zorg ervoor dat de GN-pan met water goed is gevuld en niet lekt.
- Ongewone geluiden: Stop het apparaat en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvalverwerking

Stort het apparaat niet bij het huisvuil. Volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat u alle vloeistoffen afvoert volgens de richtlijnen van uw gemeente.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of assistentie kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Carro de Bain-Marie Thermo 1 x GN 1/1 (Modelo TWBK140)

## 1. Información General

Este Carro de Bain-Marie Thermo es ideal para mantener alimentos a la temperatura adecuada durante largas horas. Diseñado para su uso en catering, buffets y eventos, este producto asegura que los alimentos se mantengan calientes y seguros para el consumo.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe ser utilizado únicamente para el calentamiento de alimentos. No se debe utilizar con líquidos inflamables.
- Superficie Caliente: La superficie de la Bain-Marie puede calentarse; maneje con cuidado y use guantes para evitar quemaduras.
- Estabilidad: Asegúrese de que el carro esté colocado en una superficie nivelada para prevenir caídas.
- Cuidado con el Agua: No permita que el agua entre en contacto con componentes eléctricos.
- Apagar la Unidad: Siempre apague el carrito cuando no esté en uso.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para asegurar el funcionamiento óptimo y la seguridad del producto.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TWBK140
- Dimensiones: 800 x 700 x 1,450 mm
- Capacidad: 1 x GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 70 kg
- Fuente de energía: 230 V
- Potencia: 300 W
- Temperatura de operación: 30°C - 90°C

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el carrito de la caja y coloca la unidad en una superficie plana.
- Paso 2: Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.
- Paso 3: Llena el fondo del Bain-Marie con agua (apenas cubriendo la base) para crear un baño de agua.
- Paso 4: Ajuste la temperatura deseada usando el termostato.
- Paso 5: Permita que el Carro alcance la temperatura seleccionada antes de añadir los alimentos.

## 5. Operación

- Encienda el carro utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el control del termostato.
- Coloque los recipientes de comida en el compartimento GN 1/1.
- Monitoree la temperatura para asegurarse de que los alimentos se mantengan a una temperatura segura.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el carro antes de limpiarlo.
- Use un paño suave y húmedo para limpiar la superficie del acero inoxidable. Evite productos abrasivos.
- Vacíe el agua del Bain-Marie y limpie el interior con agua tibia y jabón.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes.

## 7. Solución de Problemas

- El carro no se enciende: Verifique si está conectado a la corriente eléctrica.
- La temperatura no se ajusta: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- El agua no calienta: Verifique si hay suficiente agua en el Bain-Marie.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales de residuos eléctricos y electrónicos.
- Por favor, lleve el producto a un punto de reciclaje adecuado para su correcta disposición.

## 9. Contacto

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Chariot Bain-Marie Thermique 1 x GN 1/1 TWBK140

## 1. Informations générales

Félicitations pour votre achat du Chariot Bain-Marie Thermique TWBK140. Ce produit est conçu pour maintenir vos aliments à une température sûre et appropriée tout en offrant une solution de transport pratique.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce chariot est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas l'utiliser à des fins domestiques.
- Électricité : Assurez-vous que la tension électrique correspond à celle indiquée sur l'appareil avant de le brancher.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Chauffage : Les surfaces peuvent devenir très chaudes. Évitez tout contact direct avec des parties chauffantes.
- Enfants : Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement le bon état de l'appareil pour éviter tout accident.
- Dangers de chute : Assurez-vous que le chariot est sur une surface stable lors de son utilisation.
- Mise à la terre : Assurez-vous que l'appareil est correctement mis à la terre pour prévenir les risques d'électrocution.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 800 x 600 x 960 mm
- Matériaux : Acier inoxydable
- Capacité : 1 x GN 1/1
- Température de fonctionnement : De 30 à 90 °C
- Poids : 45 kg
- Source d'alimentation : 220-240 V, 50/60 Hz

## 4. Installation et mise en place

1. Retirez le chariot de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Choisissez un emplacement plat et stable pour installer le chariot.
3. Branchez l'appareil sur une prise électrique avec mise à la terre appropriée.
4. Allumez l'appareil et attendez que la température souhaitée soit atteinte avant d'y placer des aliments.

## 5. Fonctionnement

1. Récupérez les récipients GN et remplissez-les avec les aliments.
2. Placez les récipients dans le chariot.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle.
4. Surveillez régulièrement la température à l'aide de l'indicateur intégré.

## 6. Nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et non abrasif avec un nettoyeur léger pour essuyer les surfaces.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez les joints et les éléments chauffants régulièrement pour des signes d'usure.

## 7. Résolution des problèmes

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique.
- La température ne monte pas : Vérifiez les réglages et assurez-vous que les éléments de chauffage fonctionnent correctement.
- Surfaces trop chaudes : Assurez-vous que l'appareil est en bon état et qu'il n'y a pas de blocage.

## 8. Élimination

Respectez les réglementations de votre région pour l'élimination des appareils électriques. Assurez-vous que l'appareil et ses composants sont recyclés de manière appropriée.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto: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

## 1. Informazioni Generali

Il Carrello Termico Bain Marie è progettato per mantenere i cibi caldi e pronti per il servizio. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e eventi. La struttura robusta in acciaio inossidabile garantisce durata e facilità di pulizia.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale.
- Utilizzare solo per gli scopi previsti secondo le istruzioni del produttore.
- Assicurarsi che il carrello sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Evitare il contatto diretto con superfici calde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il carrello in ambienti umidi o bagnati.
- Rispettare tutte le normative locali riguardanti la sicurezza alimentare.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TWBK140
- Capacità: 1 x GN 1/1
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Alimentazione: Elettrica
- Potenza: 600 W
- Dimensioni: 700 x 800 x 850 mm
- Peso: 45 kg
- Temperatura Massima: 85°C

## 4. Installazione e Setup

- Posizionare il carrello su una superficie piana e stabile.
- Collegare il carrello alla fonte di alimentazione.
- Accendere l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Controllare che il carrello funzioni correttamente prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

- Unico aspetto da considerare è il caricamento di alimenti già riscaldati.
- Monitorare costantemente la temperatura interna per garantire la sicurezza alimentare.
- Utilizzare utensili appropriati per evitare danni alle superfici interne.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il carrello dalla corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie esterna.
- Pulire l'interno con acqua calda e sapone, assicurandosi di rimuovere eventuali residui di cibo.
- Eseguire controlli regolari su cavi e componenti elettrici.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il carrello non si accende, verificare la connessione elettrica.
- Se non raggiunge la temperatura desiderata, controllare le impostazioni del termostato.
- In caso di perdite d'acqua, controllare lo stato dei serbatoi e delle guarnizioni.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali relative ai rifiuti elettrici ed elettronici.
- Seguire le direzioni per il riciclaggio dei materiali metallici.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania