

# 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: TWBK300

**Bain-marie thermo trolley - 3 x GN 1/1 - basin temperature separately adjustable**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Bain Marie Thermo Trolley TWBK300

## 1. General Information

The Bain Marie Thermo Trolley TWBK300 is designed for keeping food warm and maintaining optimal serving temperatures. This appliance is ideal for buffets, catering events, and kitchens, offering convenience and efficiency in food service.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the product is connected to an appropriate power source as specified in the technical data. Use a grounded outlet to prevent electrical hazards.
- **Heat Protection:** The exterior of the Bain Marie will become hot during use. Always use appropriate protective gear when handling the unit during and immediately after operation.
- **Avoid Water Damage:** Do not allow water to come into contact with the electrical components and heating elements.
- **Food Safety:** Always ensure food is maintained at safe temperatures to prevent spoilage and contamination. Check regularly with a food thermometer.
- **User Training:** Only trained personnel should operate the unit. Ensure all users are familiar with the operation and safety features.
- **Maintenance:** Regularly inspect the unit for damage and malfunction. Do not use the product if it shows signs of wear or damage to cables and components.

## 3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Model: TWBK300
- Dimensions: 800 x 700 x 950 mm
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Heating Power: 800 W
- Number of Basins: 3 x GN 1/1
- Temperature Setting: Independently adjustable for each basin
- Material: Stainless steel
- Weight: 60 kg
- Additional Features: Adjustable temperature control, easy mobility wheels, drainage tap for easy cleaning.

## 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unpack the unit and check for any visible damage. Contact the supplier if any damage is found.
2. **Placement:** Position the Bain Marie on a flat, sturdy surface. Ensure there is sufficient space around the unit for air circulation and access.
3. **Connecting to Power:** Plug the unit into a compatible electrical outlet. Ensure the power switch is in the OFF position before connecting.
4. **Basin Preparation:** Fill each basin with water to the designated level as per guidelines to ensure proper function.
5. **Temperature Setup:** Ensure the temperature settings for each basin are set to your desired level before placing food inside.
6. **Initial Heating:** Turn on the unit and allow it to preheat for at least 30 minutes before placing food inside.

## 5. Operation

- **Turning On:** Switch the main power button to ON.
- **Adjusting Temperature:** Use the temperature control dial for each basin to set the desired temperature.
- **Loading Food:** Carefully load food into the basins while ensuring that food does not exceed the maximum fill level.
- **Monitoring:** Regularly check the food temperature with a thermometer to ensure it is maintained within safe limits.
- **Powering Off:** When not in use, switch the unit off and allow it to cool down before cleaning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, ensure the unit is turned off and allowed to cool. Wipe down the exterior with a damp cloth and mild detergent. Rinse and dry.
- **Basin Cleaning:** Drain the water from the basins and clean with hot soapy water before rinsing and drying.
- **Regular Inspection:** Check power cables and connections monthly for signs of wear or damage. Replace as necessary.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check if the unit is properly plugged in and ensure the power switch is ON. Verify that the temperature settings are correctly set.
- **Temperature Fluctuations:** Ensure that the unit is not overcrowded and that the food is not obstructing airflow. Adjust temperature settings if needed.
- **Drainage Issues:** If the drainage tap is clogged, ensure it is clear and free from debris.

## 8. Disposal

This product should be disposed of in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste. Please recycle components where possible, especially metal parts.

## 9. Contact

For any inquiries, support, or parts replacement, please reach out to us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Bain Marie Thermo Trolley 3 x GN 1/1

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Bain Marie Thermo Trolley 3 x GN 1/1. Dieses Produkt ist ideal zum Warmhalten von Speisen und garantiert eine gleichmäßige 温度 für eine optimale Präsentation und Genuss.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien entfernt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und in feuchten Umgebungen.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob das Gerät unbeschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass der Stromanschluss den angegebenen Spezifikationen entspricht.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen während des Betriebs. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Das Gerät ist nicht für den Einsatz durch Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierter physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen, es sei denn, sie werden durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur Verwendung.
- Halten Sie Elektronik und Kabel von Wasser und Feuchtigkeit fern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 780 x 510 x 845 mm
- Spülbare Behälter: 3 x GN 1/1
- Verstellbare Temperatur: Ja
- Temperaturbereich: 30-85 °C
- Energieeffizienz: 0,5 kW
- Gewicht: 56 kg
- Material: Edelstahl, pflegeleicht

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie das Gerät auf Schäden.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte Fläche.
3. Platzieren Sie den Bain Marie Wasserbehälter und fügen Sie Wasser ein, bis die empfohlene Füllhöhe erreicht ist.
4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
5. Stellen Sie die gewünschten Temperaturen für jede der drei GN-Fächer ein.
6. Lassen Sie das Wasser erhitzen, bis es den gewünschten Zielwert erreicht hat, bevor Sie Speisen hineinlegen.

## 5. Betrieb

1. Stellen Sie sicher, dass die vorhandene Wassermenge im Behälter ausreichend ist.
2. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur für jedes Fach.
3. Geben Sie die Speisen in die GN-Behälter.
4. Überwachen Sie die Temperatur regelmäßig, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zur Reinigung der Edelstahloberflächen.
- Reinigen Sie alle GN-Behälter nach jeder Verwendung.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Wasserstände und füllen Sie nach Bedarf nach.

## 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und die Sicherung intakt ist.
- Temperatur nicht konstant: Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser im Behälter ist und das Gerät nicht blockiert ist.
- Unangenehmer Geruch: Überprüfen Sie, ob Reste von Speisen vorhanden sind und reinigen Sie das Gerät gründlich.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Umweltbewusste Entsorgung trägt zur gemeinsamen Erhaltung der Naturversicherung bei.

## 9. Kontakt

Für Unterstützung oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Bain Marie Thermo Trolley

### 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Bain Marie Thermo Trolley TWBK300. Dit product is ontworpen voor het warmhouden van voedsel in een professionele keukenomgeving. Het apparaat beschikt over drie GN 1/1 bakken en biedt instelbare temperatuurfuncties voor elke afzonderlijke bak.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Blijf tijdens het gebruik uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik handschoenen of een keukenhanddoek om te voorkomen dat u zich brandt aan warme oppervlakken en onderdelen.
- Controleer regelmatig op schade aan het netkabel of andere onderdelen om veiligheidsrisico's te minimaliseren.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen en onervaren gebruikers.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Volg de instructies in deze handleiding nauwkeurig op om een veilige werking te garanderen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TWBK300
- Aantal bakken: 3
- Type bakken: GN 1/1
- Temperatuurregeling: Apart instelbare temperatuur voor elke bak
- Afmetingen: [Voeg hier de afmetingen in, indien beschikbaar]
- Vermogen: [Voeg hier het vermogen in, indien beschikbaar]
- Gewicht: [Voeg hier het gewicht in, indien beschikbaar]
- Materiaal: RVS
- Voeding: [Voeg hier informatie in over voeding en spanning]

### 4. Installatie en opstelling

1. Plaats de Bain Marie Thermo Trolley op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Sluit het apparaat aan op een geschikt elektrisch stopcontact met het juiste voltage volgens de specificaties.
3. Controleer of het apparaat goed is aangesloten en geen beschadigingen vertoont.
4. Vul de GN-bakken met voedsel dat u wilt warmhouden. Zorg ervoor dat de bakken goed zijn geplaatst en stevig vastzitten.
5. Zet de temperatuurinstellingen voor elke bak naar de gewenste temperatuur.

### 5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in voor elke afzonderlijke GN-bak met behulp van de temperatuurregelknoppen.
- Wacht tot het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt voordat u voedsel toevoegt.
- Houd de temperatuur regelmatig in de gaten en pas deze aan indien nodig.

### 6. Reiniging en onderhoud

- Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Verwijder de GN-bakken en reinig deze apart met warm zeepwater.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn droog voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Controleer regelmatig de staat van het apparaat en voer indien nodig onderhoud uit.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat werkt niet.

Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het elektriciteitsnet en of de stekker goed in het stopcontact zit.

- Probleem: De temperatuur is niet correct.

Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en pas aan indien nodig. Zorg ervoor dat de sensor niet is geblokkeerd.

- Probleem: Er is een brandlucht waarneembaar.

Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit apparaat dient u de lokale wetgeving voor elektrische apparaten en recycling in acht te nemen. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingcentrum.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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 Termo 3 x GN 1/1 con Ajuste de Temperatura Separadamente (Modelo: TWBK300)

## 1. Información General

El carro de Bain-Marie Termo TWBK300 es una solución ideal para el mantenimiento de temperatura en la industria de la gastronomía. Diseñado para proporcionar un servicio eficaz de mantenimiento de alimentos calientes, este producto es adecuado para restaurantes, catering y eventos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este dispositivo está diseñado exclusivamente para mantener la temperatura de los alimentos. No lo utilice para ningún otro fin.
- Instalación: Asegúrese de que el carro esté instalado en una superficie plana y estable para evitar caídas o accidentes.
- Conexión Eléctrica: Verifique que la tensión y la frecuencia del suministro eléctrico sean compatibles con las especificaciones del carro. Desconecte el dispositivo cuando no esté en uso.
- Manipulación: Evite el contacto directo con las partes calientes durante la operación. Use guantes térmicos si es necesario.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para asegurar un funcionamiento seguro y eficiente. Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

### Especificaciones Técnicas

- Dimensiones: 800 x 700 x 900 mm
- Potencia: 2.200 W
- Tensión: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Capacidad: 3 x GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura ajustable: Hasta 85°C
- Ruedas: 4 ruedas giratorias con freno

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el carro de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Revisión: Inspeccione visualmente el carro por daños. No lo use si está dañado.
3. Ubicación: Coloque el carro en una superficie plana y resistente.
4. Conexión: Conecte el cable eléctrico a una toma de corriente adecuada.
5. Prueba Inicial: Encienda el dispositivo y verifique que todas las funciones operen correctamente.

## 5. Operación

1. Encendido: Presione el botón de encendido.
2. Ajuste de Temperatura: Gire el dial para seleccionar la temperatura deseada.
3. Carga de Alimentos: Coloque los recipientes GN 1/1 con los alimentos en el carro.
4. Monitoreo: Observe la pantalla de temperatura para asegurarse de que se mantenga en el nivel deseado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Cada Uso: Limpie el exterior e interior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfección: Use desinfectantes adecuados para asegurar la higiene.
- Revisión Regular: Verifique las conexiones eléctricas y asegúrese de que no haya obstrucciones en el sistema.

## 7. Solución de Problemas

- El carro no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que esté encendido.
- Temperatura inestable: Compruebe que la puerta esté cerrada y que el ventilador funcione correctamente.
- Fugas de agua: Inspeccione las bandejas y los sellos por daños y repárelos si es necesario.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de eliminarlo de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de equipos electrónicos.

## 9. Contacto

Para obtener asistencia técnica y consultas, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su compra y le deseamos éxito en su experiencia culinaria con nuestro carro Bain-Marie Termo TWBK300.

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Chariot Thermique Bain-Marie TWBK300

## 1. Informations Générales

Le chariot thermique Bain-Marie TWBK300 est conçu pour garder les aliments au chaud pendant le service. Il dispose de trois bacs GN 1/1 avec des réglages de température séparés pour chaque bac.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas immerger le chariot dans l'eau.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant le nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.
- Éloignez les enfants de l'appareil en cours de fonctionnement.
- En cas de défaillance de l'appareil, ne tentez pas de le réparer vous-même. Contactez un technicien qualifié.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation pour des signes d'usure ou de dommages.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

### Données Techniques

- Dimensions : 800 mm x 600 mm x 900 mm
- Capacité : 3 x GN 1/1
- Plage de température : 30-90°C
- Alimentation : 230 V
- Puissance : 750 W
- Poids : 40 kg

## 4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le chariot et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez le chariot sur une surface plane et stable à l'intérieur d'un local sec.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise conforme.
4. Vérifiez que tous les bacs GN sont correctement installés dans le chariot.
5. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.

## 5. Fonctionnement

1. Réglez la température de chaque bac à l'aide des commandes de température.
2. Ajoutez les aliments dans les bacs GN.
3. Laissez l'appareil préchauffer avant d'ajouter les aliments pour garantir une température uniforme.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux légèrement humidifié pour nettoyer la surface extérieure.
- Les bacs GN peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse.
- Vérifiez et nettoyez régulièrement les éléments de chauffage pour éviter les obstructions.

## 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas
  - Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise est fonctionnelle.
- Problème : Température insuffisante
  - Assurez-vous que les réglages de température sont corrects et que le couvercle est bien fermé.
- Problème : Bruits inhabituels
  - Vérifiez que les bacs GN sont correctement installés et qu'il n'y a pas d'objets coincés.

## 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Apportez-le à un centre de recyclage agréé pour s'assurer d'une élimination responsable.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance technique, 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 Bain-Marie Termico TWBK300

## 1. Informazioni Generali

Il Carrello Bain-Marie Termico TWBK300 è progettato per la conservazione e il mantenimento della temperatura dei cibi caldi in modo sicuro e efficace. Facilita la presentazione e il servizio dei piatti in contesti di ristorazione e catering, garantendo al contempo un'ottima esperienza culinaria.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Indicazioni: Utilizzare solo per scopi previsti, come il mantenimento di cibi caldi. Non utilizzare per cibi congelati o a temperatura ambiente.
- Elettricità: Assicurarsi che il carrello sia collegato a una presa elettrica e utilizzi tensione e frequenza adeguate.
- Superfici Calde: Il carrello può diventare caldo durante il funzionamento. Evitare il contatto diretto con la superficie calda.
- Bambini: Tenere lontano dai bambini non supervisionati.
- Manutenzione e Riparazioni: Non tentare riparazioni fai da te. Rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Materiali Corrosivi: Evitare di utilizzare materiali corrosivi per la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche Tecniche:

- Capacità: 3 x GN 1/1
- Potenza: 1.200 W
- Alimentazione: 230 V, 50 Hz
- Dimensioni: 830 x 700 x 900 mm
- Peso: 45 kg
- Materiale: Acciaio inox
- Temperatura di esercizio: 30°C - 85°C

## 4. Installazione e Setup

1. Unboxing: Rimuovere il carrello dalla confezione con attenzione.
2. Posizionamento: Collocare il carrello su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore dirette.
3. Collegamento Elettrico: Inserire la spina in una presa elettrica conforme alle specifiche del prodotto.
4. Verifica: Controllare che tutte le viti, giunti e collegamenti siano sicuri e ben fissati prima dell'uso.
5. Accensione: Accendere il carrello utilizzando l'interruttore di alimentazione.

## 5. Operazione

- Regolazione della Temperatura: Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato di controllo.
- Monitoraggio: Controllare regolarmente la temperatura interna per garantire che rimanga nei limiti di sicurezza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Pulire le superfici esterne con un panno umido e detergente neutro. Evitare agenti abrasivi.
- Pulizia Interna: Rimuovere eventuali residui di cibo. Pulire con una soluzione di acqua e aceto.
- Controllo Periodico: Controllare cavi e parti elettriche per usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Calo di Temperatura: Controllare il collegamento elettrico e il funzionamento del termostato.
- Nessuna Accensione: Verificare la presa di alimentazione e assicurarsi che l'interruttore sia acceso.
- Perdite di Acqua: Controllare i serraggi delle guarnizioni e dei serbatoi.

## 8. Smaltimento

Al termine del ciclo di vita del prodotto, seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Il prodotto può contenere materiali riciclabili.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania