

# 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: TWBK400

**Bain-marie thermo trolley - 4 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 4 x GN 1/1 Basin

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Bain Marie Thermo Trolley designed for keeping food warm and ready to serve. This product is suitable for catering, restaurants, and events where maintaining food temperature is essential. Please read this manual completely before installation and use.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage and frequency correspond to the specifications indicated on the nameplate. Always use a grounded electrical outlet.
- **Heating Elements:** The heating surface can become extremely hot. Avoid direct contact during operation.
- **Water Usage:** Do not operate the Bain Marie without water in the basin, as it may damage the heating elements.
- **Weight Limits:** Do not overload the trolley beyond its capacity to prevent instability.
- **Children and Pets:** Keep the unit out of reach of children and pets during operation.
- **Cleaning:** Unplug the device before cleaning to avoid electric shock.
- **Proper Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the unit to prevent overheating.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** TWBK400
- **Capacity:** 4 x GN 1/1 basins
- **Temperature Control:** Separately adjustable for each basin
- **Dimensions:** Total dimensions without packaging - Height: 900 mm, Width: 800 mm, Depth: 600 mm
- **Weight:** Approx. 50 kg
- **Power Supply:** 220-240V, 50/60Hz
- **Power Consumption:** 2.5 kW
- **Material:** Stainless steel body & basins
- **Additional Features:** Equipped with wheels for mobility

### 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unpack the unit and remove any packaging material.
2. **Location:** Place the trolley on a stable, flat surface away from direct sunlight and heat sources.
3. **Water Filling:** Before connecting to power, fill each basin with water until the minimum water level marked inside the basin.
4. **Electrical Connection:** Plug the machine into a grounded outlet that meets the power requirements.
5. **Initial Check:** Verify that all components are secure and that there's no visible damage.

### 5. Operation

1. **Power On:** Switch on the main power and set the desired temperature for each basin using the control knobs.
2. **Preheating:** Allow the unit to preheat for approximately 30 minutes before placing food inside.
3. **Loading Food:** Place food in GN containers, ensuring the containers are filled with water to help maintain even temperatures.
4. **Monitoring:** Regularly check the water level to ensure proper operation.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, disconnect the power. Remove the food containers and empty the water. Clean the basins with a mild detergent and rinse thoroughly.
- **Wipe Down:** Use a damp cloth to wipe the exterior of the trolley. Avoid harsh chemicals.
- **Regular Maintenance:** Check for any wear on the power cord and replace if necessary. Have a qualified technician check the heating components annually.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Ensure that the unit is plugged in and the power switch is on. Check for blown fuses.
- **Temperature Fluctuations:** Verify that the water level is adequate. Adjust temperature settings as needed.
- **Excessive Noise:** This may be due to the heating elements. Ensure the machine is on a stable surface.

### 8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the unit in accordance with local regulations. Contact your local waste disposal authority for proper disposal instructions.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Bain Marie Thermo Trolley. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für das Bain Marie Thermo Trolley TWBK400

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Bain Marie Thermo Trolley TWBK400 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Speisen bei optimaler Temperatur zu halten und eine einfache und effiziente Nutzung im Gastronomiebereich zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts sorgfältig die gesamte Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht verwendet wird oder während der Wartung.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht von Kindern benutzt wird, es sei denn, sie sind unter Aufsicht.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TWBK400
- Abmessungen: 700 x 800 x 950 mm
- Kapazität: 4 x GN 1/1 Behälter
- Temperaturbereich: 30°C bis 90°C
- Gewicht: 70 kg
- Material: Edelstahl

### 4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät.
- Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.
- Platzieren Sie den Trolley an einem stabilen Ort mit ausreichendem Zugang zum Stromnetz.
- Schließen Sie das Netzteil an eine geeignete Steckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass alle Behälter korrekt und sicher eingesetzt sind.

### 5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Temperaturregelgerät ein.
- Warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Speisen einfüllen.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperaturanzeigen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser zur Reinigung der Oberflächen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um Kratzer zu verhindern.
- Reinigen Sie die Behälter nach jedem Gebrauch gründlich.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Abnutzung und Beschädigung.

### 7. Fehlersuche

- Gerät heizt nicht: Überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdosenverbindung.
- Temperaturanzeige funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Einstellungen und starten Sie das Gerät neu.
- Auffällige Geräusche: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Fläche steht.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Entfernen Sie alle Funktionen, die für die Wiederverwertung nützlich sein können.

### 9. Kontakt

Für Rückfragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: [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 TWBK400

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Bain Marie Thermo Trolley TWBK400. Dit product is ontworpen om voedsel op een veilige en efficiënte manier warm te houden. Het is ideaal voor catering, restaurants en buffetten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Houd het apparaat en de elektrische bedrading uit de buurt van vochtige omgevingen.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren uit de buurt blijven tijdens het gebruik.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de kabel of het stekkerblok. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Behandel hete oppervlakken voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TWBK400
- Afmetingen: 840 x 570 x 820 mm
- Aantal GN-bakken: 4 x GN 1/1
- Temperatuurregeling: Afzonderlijk instelbaar per bak
- Elektrische aansluiting: 230V, 50Hz
- Vermogen: 1200W
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 40 kg

### 4. Installatie en opstelling

- Plaats de trolleys op een goed bereikbare en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact met de juiste spanning.
- Controleer of de stekker goed is aangesloten voordat u het apparaat inschakelt.

### 5. In gebruik nemen

- Zet de trolleys aan met de schakelaar aan de voorkant.
- Stel de gewenste temperatuur in voor elke GN-bak met de afzonderlijke temperatuurregelaars.
- Vul de bakken met voedsel dat u warm wilt houden en sluit de deksels af.
- Controleer regelmatig de temperatuur van het voedsel om ervoor te zorgen dat het veilig blijft voor consumptie.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Koppel het apparaat los van de stroom voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek en milde zeep om het oppervlak te reinigen.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen of staalwol.
- Controleer regelmatig de werking van de temperatuurregelaars en maak deze indien nodig schoon.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer of het apparaat op het stopcontact is aangesloten en de schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Het voedsel is niet warm genoeg.  
Oplossing: Controleer of de temperatuurregelaars goed zijn ingesteld.
- Probleem: Er is een ongewone geur.  
Oplossing: Controleer op eventuele voedselresten en reinig het apparaat indien nodig.

### 8. Afvoer

Wanneer het apparaat aan het einde van zijn levensduur is, moet u het op een milieuvriendelijke manier afvoeren. Breng het apparaat naar een erkend recyclingcentrum.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Carro de Bain-Marie Thermo TWBK400

## 1. Información General

El Carro de Bain-Marie Thermo TWBK400 es un equipo adecuado para mantener los alimentos a la temperatura adecuada, ideal para uso en bufetes, caterings y restaurantes. Está diseñado para ser versátil y eficiente, permitiendo el ajuste independiente de la temperatura en cada uno de sus cuatro compartimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de leer este manual completamente antes de usar el producto.
- No sumerja el carro en agua ni lo exponga a la humedad excesiva.
- Mantenga el carro en una superficie plana y estable.
- No toque las superficies calientes durante el funcionamiento, utilice guantes o herramientas adecuadas.
- Verifique que la tensión eléctrica coincide con la especificación del producto antes de conectarlo.
- Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas estén seguras y en buen estado.
- No modifique el carro ni intente repararlo si no tiene la formación adecuada.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 600 x 800 x 930 mm
- Capacidad: 4 x GN 1/1
- Potencia: 2400 W
- Voltaje: 230 V
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura ajustable: 30°C - 90°C

## 4. Configuración e Instalación

- Desembale el carro y retire todos los materiales de embalaje.
- Coloque el carro en una ubicación adecuada y estable.
- Conecte el carro a una toma de corriente adecuada según las especificaciones eléctricas.
- Asegúrese de instalar el carro en un lugar donde no obstruya las salidas de aire.
- Verifique que todos los compartimentos estén bien asegurados antes de encender el dispositivo.

## 5. Operación

- Para encender el carro, conecte el enchufe a la toma de corriente.
- Ajuste la temperatura deseada para cada compartimento utilizando los controles de temperatura.
- Permita que el carro se precaliente a la temperatura ajustada antes de colocar los alimentos en los compartimentos.
- Coloque los recipientes GN en los compartimentos correspondientes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el carro antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo con detergente suave para limpiar la superficie exterior.
- No use productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- Limpie los compartimentos internos con agua tibia y jabón, asegúrese de secarlos adecuadamente.
- Realice un mantenimiento regular y verifique que no haya acumulación de residuos en los elementos calefactores.

## 7. Solución de Problemas

- Si el carro no enciende, verifique la conexión eléctrica y la toma de corriente.
- Si no alcanza la temperatura deseada, asegúrese de que los controles están ajustados correctamente.
- Si huele a quemado, desconecte inmediatamente el dispositivo y verifique si hay elementos obstruidos.
- Para cualquier otro problema, refiérase a la sección de contacto al final de este manual para asistencia.

## 8. Disposición

- No deseche el carro junto con los residuos domésticos.
- Consulte las normas locales para la disposición de aparatos eléctricos y electrónicos.
- Asegúrese de reciclar los componentes donde sea posible.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU TROLLEY THERMO-BAIN-MARIE 4 X GN 1/1 AVEC RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE SÉPARÉ

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Trolley Thermo-Bain-Marie 4 x GN 1/1. Ce produit est conçu pour garder vos aliments à la température souhaitée, tout en garantissant une utilisation sécurisée et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte : Le trolley doit être utilisé uniquement pour le réchauffement de plats dans des bacs GN adaptés.
- Électrique : Assurez-vous que le produit est installé sur une surface stable et que la prise électrique est correctement reliée.
- Environnement : Évitez les lieux humides et ne laissez pas le trolley exposé à la pluie ou à des éclaboussures d'eau.
- Manipulation : Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection adéquate pour éviter les brûlures.
- Maintenance : Débranchez l'appareil avant toute intervention de nettoyage ou de maintenance.
- Enfants : Garder le trolley hors de portée des enfants sans supervision.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : [Dimensions à remplir]
- Poids : [Poids à remplir]
- Matériau : Acier inoxydable
- Bacs : 4 x GN 1/1
- Régulation de Température : Séparée pour chaque bac
- Alimentation : [Détails sur l'alimentation à remplir]
- Puissance : [Puissance à remplir]

### 4. Mise en Place et Installation

1. Déballez soigneusement le trolley.
2. Inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dommages.
3. Placez le trolley sur une surface solide et plane.
4. Branchez le câble d'alimentation dans une prise conforme aux spécifications.
5. Vérifiez que tous les bacs GN sont correctement insérés.
6. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal sur le panneau avant.

### 5. Fonctionnement

1. Réglez la température souhaitée pour chaque bac à l'aide des boutons de réglage.
2. Chargez le trolley avec les aliments préparés.
3. Surveillez régulièrement la température à l'aide des indicateurs.
4. Ne surchargez pas le trolley pour garantir une circulation de la chaleur adéquate.

### 6. Nettoyage et Entretien

- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyez l'extérieur du trolley après chaque utilisation.
- Les bacs GN doivent être lavés avec des détergents non abrasifs.
- Débranchez le trolley avant d'effectuer un nettoyage en profondeur.
- Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation et les prises pour tout dommage.

### 7. Dépannage

- Problème : Le trolley ne s'allume pas.
  - Solution : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position "ON".
- Problème : La température ne s'ajuste pas.
  - Solution : Assurez-vous que les bacs GN ne sont pas obstrués et que les boutons fonctionnent correctement.
- Problème : Fuites d'eau.
  - Solution : Vérifiez que tous les bacs sont correctement installés et qu'il n'y a pas de dommages visibles.

### 8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques. Assurez-vous de retirer les composants électriques de manière sécurisée avant de vous débarrasser de l'appareil.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220  
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Trolley Bain-Marie Termico TWBK400

## 1. Informazioni Generali

Il Trolley Bain-Marie Termico TWBK400 è progettato per il mantenimento della temperatura degli alimenti in ambienti commerciali come ristoranti e catering. Questo trolley offre quattro vasche GN 1/1 con controllo della temperatura separato per un massimo comfort e versatilità.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il Trolley Bain-Marie solo per l'uso previsto.
- Assicurarsi che il trolley sia posizionato su una superficie stabile e piana durante l'installazione e l'uso.
- Non coprire le aperture di ventilazione per evitare surriscaldamenti.
- Durante l'uso, non toccare gli elementi riscaldanti, in quanto possono causare ustioni.
- Non immergere il trolley in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TWBK400
- Capacità: 4 x GN 1/1 vasche
- Controllo della temperatura: Separato per ciascuna vasca
- Alimentazione: 230V / 50Hz
- Potenza: 1.2 kW
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 900 x 600 x 950 mm
- Peso: 50 kg
- Classificazione: IPX4

## 4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un locale ventilato e asciutto per l'installazione.
- Posizionare il trolley su una superficie piana.
- Collegare il trolley alla rete elettrica utilizzando una presa adeguata.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Accendere il trolley e regolare la temperatura desiderata su ciascuna vasca.

## 5. Funzionamento

- Una volta acceso, selezionare la temperatura per ciascuna vasca utilizzando il pannello di controllo.
- Monitorare regolarmente la temperatura per garantire il corretto funzionamento.
- Non sovraccaricare le vasche per una gestione ottimale della temperatura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti delicati per pulire la superficie esterna.
- Le vasche GN possono essere rimosse e lavate a mano o in lavastoviglie.
- Programmare controlli regolari per garantire la funzionalità ottimale del riscaldamento.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il trolley non si accende.  
Soluzione: Controllare il collegamento elettrico.
- Problema: La temperatura non viene mantenuta.  
Soluzione: Verificare che il carico non superi la capacità della vasca.
- Problema: C'è condensazione nelle vasche.  
Soluzione: Controllare le impostazioni di temperatura.

## 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del Trolley Bain-Marie, seguire le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Contattare un centro di raccolta designato per lo smaltimento.

## 9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania