

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: BMK46-E

Electric bain-marie - 1.2 kW - 1x GN 1/3 & GN 1x 1/2



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Bain Marie 1.2 kW 1x GN 1/3 und GN 1x 1/2 (Model: BMK46 E)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Bain Marie BMK46 E. This product is designed for professional kitchen use and provides an efficient solution for keeping food warm. The Bain Marie operates using electric power and compact design, making it suitable for various food service environments.

2. Safety Information

- **Electrocution Risk:** Ensure the Bain Marie is installed correctly to avoid the risk of electric shock. Do not operate with wet hands.
- **Hot Surfaces:** The outer surfaces of the Bain Marie can become very hot during operation. Use protective gloves when handling.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the unit to avoid overheating.
- **Avoid Overloading:** Do not exceed the maximum load capacity of the Bain Marie to prevent equipment failure.
- **Children and Pets:** Keep the unit away from children and pets to avoid accidental injury.
- **Emergency Procedures:** In case of fire, do not use water to extinguish; use appropriate fire extinguishers.

3. Product Specifications

- Power: 1.2 kW
- Dimensions: 400 x 700 x 300 mm
- Weight: 17 kg
- Material: Stainless steel
- Temperature Range: 30°C - 90°C
- Power Supply: 230 V, 50 Hz

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the Bain Marie on a stable, flat surface.
2. **Power Connection:** Connect the unit to a grounded electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications to avoid damage.
3. **Water Filling:** Fill the bottom container with water (up to the recommended level) to create steam for heating the food.
4. **GN Containers:** Insert the GN containers as required into the Bain Marie for food placement.
5. **Testing:** Turn on the unit to ensure it heats up properly and that there are no leaks in the water container.

5. Operation

- **Power On/Off:** Press the power switch to turn the Bain Marie on. The indicator light will illuminate.
- **Temperature Adjustment:** Use the temperature control knob to set the desired temperature between 30°C and 90°C.
- **Food Placement:** Place food in GN containers and insert them into the Bain Marie once the water has reached the appropriate temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, disconnect the power and allow the Bain Marie to cool. Wipe the stainless steel surfaces using a damp cloth with mild soap. Avoid abrasive cleaners.
- **Water Cleaning:** Empty the water container and clean it regularly to prevent mineral buildup.
- **Inspection:** Regularly inspect the power cord and plug for any wear or damage. Do not use if damaged.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check power supply and ensure the unit is plugged in properly.
- **Insufficient Temperature:** Ensure water level is adequate. Adjust the temperature setting.
- **Water Leaking:** Inspect seals and the water container for damages or cracks.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the Electric Bain Marie according to local regulations regarding electrical appliances. Ensure the unit is unplugged and any hazardous components are safely managed.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Bain Marie 1,2 kW

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des elektrischen Bain Marie 1,2 kW! Dieses Gerät ist ideal zum Warmhalten von Speisen und sorgt dafür, dass Ihre Gerichte immer die richtige Temperatur halten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effiziente Nutzung des Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie es von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Verwenden Sie nur eine geerdete Steckdose.
- Überhitzungsschutz: Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sollte das Gerät überhitzen, schaltet es sich automatisch ab.
- Benutzung durch Kinder: Halten Sie das Gerät und die Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder es unbeaufsichtigt betreiben.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Leistung: 1,2 kW
- Kapazität: 1x GN 1/3 und 1x GN 1/2
- Abmessungen: 600 x 400 x 300 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Temperaturbereich: 30°C bis 90°C

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche und sorgen Sie dafür, dass ausreichender Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
2. Stromanschluss: Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
3. Wasser einfüllen: Füllen Sie das Wasserbad mit ausreichend Wasser, sodass es die Speisen im GN-Behälter umschließt, jedoch nicht überläuft.
4. Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

- Warten Sie, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, bevor Sie Speisen hineinlegen.
- Legen Sie die Speisen in geeigneten GN-Behältern in das Wasserbad.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Wassertemperatur und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Wasser abkühlen, bevor Sie es ablassen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien, um Kratzer am Edelstahl zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Gerät heizt nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherung. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Unzureichende Wärme: Überprüfen Sie, ob genügend Wasser im Wasserbad ist und dass das Thermostat korrekt eingestellt ist.
- Geräusch oder Geruch: Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie es zu einem anerkannten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Electric Bain Marie 1,2 kW (Model: BMK46-E)

1. Algemene Informatie

De Electric Bain Marie BMK46-E is ontworpen voor het warmhouden van voedsel in professionele keukens. Dit apparaat biedt een efficiënte oplossing voor het serveren van warme gerechten en is geschikt voor het gebruik met GN-pannen (Gastro Norm).

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Vermijd contact met warme oppervlakken tijdens het gebruik.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete GN-pannen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van water of natte oppervlakken.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik.
- Voorkom dat het apparaat blootgesteld wordt aan extreme temperaturen of schokken.
- Bij een defect of beschadiging, gebruik het apparaat niet en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Vermogen: 1,2 kW
- Capaciteit: 1x GN 1/3 en 1x GN 1/2
- Afmetingen: 600 x 400 x 200 mm
- Spanning: 230V
- Gewicht: 10 kg

4. Installatie en Opstelling

- Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Plaats de Bain Marie op een vlakke ondergrond, bij voorkeur tussen 0°C en 40°C.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte voedingsbron met een geaarde aansluiting.
- Vul de onderpan met voldoende water (minimaal 2 cm) voor een goede werking.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is rondom het apparaat.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Plaats de GN-pannen met voedsel in de Bain Marie.
- Controleer regelmatig de watertemperatuur en vul indien nodig aan.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening voordat u begint met schoonmaken.
- Onderhoud het apparaat door regelmatig het oppervlak schoon te maken met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Leeg en reinig de onderpan met warm water en zeep na elk gebruik.
- Controleer regelmatig de staat van de kabel en de stekker.

7. Problemen oplossen

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de stroom.
- Onvoldoende verwarming: Zorg ervoor dat er voldoende water in de onderpan is en dat de temperatuur goed is ingesteld.
- Er komt geen stoom: Controleer of het waterpeil voldoende is en vul indien nodig bij.

8. Afvoer

- Dit product bevat geen gevaarlijke materialen en kan als regulier afval worden afgevoerd.
- Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van elektronische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Usuario

1. Información General

Bienvenido a su nuevo baño María eléctrico GGM Gastro. Este dispositivo ha sido diseñado para mantener la temperatura de los alimentos de manera continua y segura, asegurando la calidad y frescura de sus platos.

2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para uso comercial.
- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Asegúrese de que el equipo esté en una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No sumerja la unidad en agua ni la esponja a la humedad.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Utilice el equipo solo para el propósito para el que fue diseñado.
- No sobrecargue el baño María.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica cuando no esté en uso o durante la limpieza.
- Revíselos cables de alimentación regularmente. Si están dañados, deben reemplazarse por un técnico calificado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Modelo: BMK46-E

Potencia: 1,2 kW

Capacidad: 1 x GN 1/3

Dimensiones externas: 540 x 325 x 250 mm

Material: Acero inoxidable

Temperatura de funcionamiento: 30-85 °C

4. Configuración e Instalación

- Retire el baño María de la caja y quítelo de cualquier material de embalaje.
- Coloque el aparato en una superficie plana y resistente al calor.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada y verifique que el voltaje coincida con el especificado en la etiqueta del aparato.
- Llena el recipiente de agua con la cantidad adecuada (verifique la guía de nivel mínimo y máximo).
- Enchufe la unidad y enciéndala para ponerla en funcionamiento.

5. Operación

- Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Espere a que el agua alcance la temperatura seleccionada antes de colocar los recipientes con los alimentos.
- Revise regularmente el nivel de agua y reponga si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Vacíe el agua del recipiente y límpielo con agua y jabón.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de volver a usarlo o almacenarlo.

7. Solución de Problemas

- Si el aparato no enciende, verifique la conexión a la corriente y el estado del cable de alimentación.
- Si no calienta, asegúrese de que el agua esté en el nivel correcto y revise las configuraciones de temperatura.
- Para cualquier otro problema, consulte a un técnico calificado.

8. Eliminación

- Asegúrese de desconectar y desenchufar el aparato antes de desecharlo.
- Siga las regulaciones locales para la eliminación adecuada de equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para consultas, por favor, contáctenos a:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de l'Eau Bain-Marie Électrique 1,2 kW 1x GN 1/3 et GN 1x 1/2 - BMK46

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de l'Eau Bain-Marie Électrique BMK46. Ce produit est conçu pour maintenir la température des aliments à un niveau approprié, assurant ainsi la sécurité alimentaire et la qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cet appareil est destiné uniquement à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à des fins domestiques.
- Protection électrique : Assurez-vous que l'appareil est correctement connecté à une prise électrique conforme aux normes locales. Utilisez une prise avec mise à la terre.
- Évitez les éclaboussures : Ne laissez pas l'eau déborder, car cela peut provoquer un court-circuit ou des risques d'électrocution.
- Surveillance requise : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Chaleur : Les parties de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Évitez tout contact direct avec ces surfaces.
- Enfants : Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Défaillances : En cas de défaillance, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service client.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : BMK46
- Puissance : 1,2 kW
- Dimensions : 400 x 600 x 260 mm
- Capacité : 1 x GN 1/3 et 1 x GN 1/2
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 9 kg
- Température de fonctionnement : 30 à 90 °C

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez soigneusement l'appareil de son emballage et vérifiez qu'il ne présente aucun dommage.
2. Emplacement : Placez le bain-marie sur une surface plane et résistante à la chaleur.
3. Branchement électrique : Branchez le cordon d'alimentation à une prise appropriée. Assurez-vous que la prise est facilement accessible.
4. Remplissage d'eau : Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage recommandée.
5. Vérification : Vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées avant d'allumer l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Allumer l'appareil : Appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil sous tension.
2. Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée.
3. Surveillance : Gardez un œil sur le niveau d'eau et la température pendant le fonctionnement.
4. Arrêt : Lorsque vous avez terminé, éteignez l'appareil et débranchez-le.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil avec un chiffon doux et humide. Évitez les produits abrasifs.
- Détartrage : Si de l'accumulation de tartre se produit, utilisez un détartrant adapté aux appareils en acier inoxydable.
- Préparation au stockage : Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est complètement sec.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique. Assurez-vous que l'interrupteur est en position "ON".
- Température inappropriée : Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement et qu'il est bien réglé.
- Fuites d'eau : Assurez-vous que le réservoir est correctement scellé et qu'il n'y a pas de fissures.

8. Élimination

L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez contacter :

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

Merci d'utiliser votre Bain-Marie Électrique BMK46. Nous vous souhaitons une expérience de cuisson agréable et sûre.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Bain-Marie Elettrico 1,2 kW

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'acquirente per il Bain-Marie Elettrico 1,2 kW modello BMK46-E. Questo apparecchio è progettato per mantenere i cibi a una temperatura costante, ideale per catering, ristoranti e altre attività di ristorazione. Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Appropriato: Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso professionale e deve essere utilizzato per mantenere cibi caldi.
- Elettricità: Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio. L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente adeguata e dotata di messa a terra.
- Sicurezza Personale: Non toccare superfici calde con mani nude, utilizzare sempre guanti protettivi.
- Surriscaldamento: Non coprire le aperture di ventilazione durante l'uso e non posizionare oggetti sopra l'apparecchio per evitare il surriscaldamento.
- Chiusura della corrente: Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica quando non è in uso o in caso di manutenzione.
- Bambini e Animali: Tenere l'apparecchio lontano dalla portata di bambini e animali domestici.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche Tecniche:

- Potenza: 1,2 kW
- Modalità di Alimentazione: Elettrico
- Dimensioni: 295 x 350 x 300 mm
- Capacità: 1 x GN 1/3 e 1 x GN 1/2
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 7,5 kg
- Temperatura di esercizio: Fino a 85 °C

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare l'Apparecchio: Collocare il Bain-Marie su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Collegamento Elettrico: Controllare che la tensione di alimentazione sia corretta. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica adeguata.
3. Riempimento con Acqua: Versare acqua nella vasca del Bain-Marie fino al livello minimo indicato.
4. Controllo del Funzionamento: Accendere l'apparecchio per un piccolo periodo per verificare che funzioni correttamente.

5. Funzionamento

- Accensione: Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore dedicato.
- Regolazione della Temperatura: Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato. La spia di indicazione si illuminerà durante il riscaldamento.
- Aggiunta di Cibo: Posizionare il contenitore GN con il cibo nell'acqua calda. Assicurarsi che il contenitore non tocchi il fondo della vasca.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare. Pulire la superficie esterna con un panno umido e un detergente delicato.
- Manutenzione della Vasca: Svuotare l'acqua e pulire la vasca con una soluzione detergente, risciacquare con acqua pulita.
- Controllo dell'Usura: Verificare regolarmente i cavi elettrici e le guarnizioni per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Verificare il collegamento elettrico e l'interruttore di accensione.
- Temperature insufficienti: Assicurarsi che il termostato sia impostato correttamente e che ci sia acqua nella vasca.
- Riscaldamento irregolare: Controllare la presenza di calcare e pulire la vasca.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile, smaltire l'apparecchio in conformità con la normativa locale sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare l'apparecchio tra i rifiuti comuni.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o chiarimento, non esitate a contattarci:

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

Grazie per aver scelto il Bain-Marie Elettrico BMK46-E.