

# 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: BMK66-E

**Electric bain-marie - 1.2 kW - 1x GN 1/1 & 3x GN 1/9**



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 1/1 and 3x GN 1/9 (BMK66-E)

## 1. General Information

The Electric Bain Marie BMK66-E is designed for easily warming and holding food at optimal serving temperatures. Ideal for buffets and catering businesses, this unit can accommodate multiple containers of various sizes. Its robust construction ensures durability and reliability in busy kitchen environments.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the Bain Marie on a stable, non-flammable surface away from water and wet conditions.
- Electrical Safety: Ensure the unit is connected to the appropriate voltage supply as indicated in the specifications. Use a grounded outlet.
- Avoid Overheating: Do not exceed the maximum temperature range specified for the appliance. Monitor food temperatures regularly.
- Hot Surfaces: Parts of the Bain Marie can become very hot during operation. Use heat-resistant gloves when handling.
- Child Safety: Keep the appliance out of the reach of children and ensure they are supervised around it while in use.
- Maintenance: Disconnect the appliance from the power supply when not in use or before cleaning.

## 3. Product Specifications

- Model: BMK66-E
- Power: 1.2 kW
- Dimensions: [Insert Dimensions Here]
- Weight: [Insert Weight Here]
- Capacity: 1x GN 1/1 and 3x GN 1/9
- Material: Stainless Steel
- Voltage: [Insert Voltage Here]
- Temperature Range: [Insert Temperature Range Here]

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the Bain Marie from its packaging, ensuring no parts are damaged.
2. Location: Place the unit on a flat, stable surface. Ensure there is adequate space around the unit for air circulation.
3. Electrical Connection: Confirm the power supply is compatible with the product's specifications. Plug the unit into a grounded electrical outlet.
4. Water Fill: Add water to the basin until it reaches the required level indicated in the manual (approximately half full).
5. Container Placement: Position your GN containers securely onto the Bain Marie's heating surface.

## 5. Operation

- Turn the power switch to the "ON" position.
- Set the temperature using the control dial to your desired level.
- Allow time for the Bain Marie to heat the water before placing food containers in.
- Monitor temperatures using a food thermometer to ensure food safety.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Always disconnect the unit from the power supply before cleaning.
- Use a damp cloth and mild detergent to clean the exterior surfaces.
- Empty and clean the water basin regularly to prevent buildup.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner. Ensure all surfaces are thoroughly dried after cleaning.

## 7. Troubleshooting

- Unit Not Heating: Check if the power outlet is functioning and the unit is properly connected. Confirm the water level is sufficient.
- Uneven Heating: Ensure the water level is consistent and the containers are not overcrowded.
- Excessive Noise: If the unit makes unusual sounds, cease operation and check for any loose components.

## 8. Disposal

At the end of its service life, dispose of the Bain Marie responsibly. Follow local guidelines for electronic waste disposal. Ensure that all harmful materials are removed or handled according to safety regulations.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact 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 elektrischen Bain-Marie 1,2 kW, 1x GN 1/1 und 3x GN 1/9 (BMK66-E)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den elektrischen Bain-Marie entschieden haben. Dieses Gerät ist für die professionelle Gastronomie konzipiert und eignet sich ideal zum Warmhalten und Anrichten von Speisen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und von Kindern ferngehalten wird.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien oder in feuchten Umgebungen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
- Das Gerät darf nur mit der dafür vorgesehenen Spannung betrieben werden (230 V).
- Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel oder sche abrasive Materialien zur Reinigung.
- Bei Überhitzung schaltet das Gerät automatisch ab. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: BMK66-E
- Leistung: 1,2 kW
- Abmessungen: 600 x 400 x 250 mm
- Kapazität: 1 x GN 1/1 und 3 x GN 1/9
- Material: Edelstahl
- Farbe: Edelstahl poliert
- Temperaturbereich: 30 °C bis 85 °C
- Netzspannung: 230 V / 50 Hz

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Gerät aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz mit Zugang zur elektrischen Steckdose.
3. Schließen Sie das Netzkabel sicher an die Steckdose an.
4. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommt.
5. Füllen Sie das minimale Wasserniveau in die Bain-Marie-Wanne, um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden.

## 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler verwenden.
3. Lassen Sie das Wasser erhitzen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
4. Platzieren Sie Ihre GN-Behälter mit den zu erwärmenden Speisen in der Bain-Marie.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät und ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung heraus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Reinigen Sie die Bain-Marie-Wanne regelmäßig, um Beckenschuppen zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und das Netzkabel.
- Temperatur erreicht nicht den gewünschten Wert: Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser in der Wanne vorhanden ist.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Gerät befinden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie immer das Netzkabel vor der Entsorgung.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Verwendung des elektrischen Bain-Marie.

# NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING: ELÉCTRISCHE BAIN-MARIE 1,2 KW, 1X GN 1/1 EN 3X GN 1/9 (BMK66-E)

## 1. Algemene Informatie

Deze elektrische bain-marie is ontworpen voor het warm houden van voedsel in restaurants, buffetten en cateringdiensten. Het biedt de ideale oplossing om gerechten op temperatuur te houden zonder dat ze uitdrogen of aanbranden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik. Zorg ervoor dat het correct wordt geïnstalleerd en bediend door bevoegd personeel.
- Elektrische veiligheid: Controleer of de spanning van de voeding overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Gebruik alleen een geaard stopcontact.
- Voorkom brandgevaar: Laat de bain-marie nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Houd brandbare materialen uit de buurt van het apparaat.
- Verwarmde oppervlakken: De buitenzijde kan heet worden. Gebruik altijd handvatten of ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Reiniging en onderhoud: Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u met schoonmaken begint om verwondingen te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Vermogen: 1,2 kW
- Afmetingen (mm): 700 x 300 x 300
- Capaciteit: 1 x GN 1/1 en 3 x GN 1/9
- Spanning: 230 V
- Frequentie: 50 Hz

## 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de bain-marie op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er voldoende ventilatieruimte rondom het apparaat is.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Vul de onderkant van de bain-marie met water tot het aanbevolen niveau voordat het apparaat wordt ingeschakeld.
- Zorg ervoor dat de GN-pannen goed zijn geplaatst en stevig in de bain-marie zitten.

## 5. Bediening

- Zet de bain-marie aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in op de gewenste instelling met de thermostaatknop.
- Wacht tot het water de gewenste temperatuur heeft bereikt voordat u voedsel toevoegt.
- Plaats het voedsel in de GN-pannen en zorg ervoor dat de deksels goed zijn afgesloten om warmteverlies te minimaliseren.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Vooraf reinigen: Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat de bain-marie afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en milde detergent om de oppervlakken te reinigen. Vermijd schurende middelen.
- Reinig de GN-pannen regelmatig en zorg ervoor dat deze volledig droog zijn voordat ze weer in het apparaat worden geplaatst.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat werkt niet.  
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten op een werkend stopcontact.
- Probleem: Voedsel wordt niet warm genoeg.  
Oplossing: Controleer of de temperatuurinstelling correct is en dat er voldoende water in de bain-marie zit.
- Probleem: Water verdampt te snel.  
Oplossing: Vul de bain-marie regelmatig bij om uitdroging te voorkomen.

## 8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het weggooien van elektr(on)ische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld voordat u het weggooit.

## 9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bain-Marie Eléctrico BMK66-E

## 1. Información General

Gracias por elegir el Bain-Marie Eléctrico BMK66-E. Este electrodoméstico es ideal para mantener los alimentos calientes a temperaturas óptimas, garantizando la calidad y seguridad de los mismos en entornos comerciales y profesionales.

## 2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de leer todas las instrucciones y advertencias.
- Este aparato solo debe ser utilizado para el propósito previsto, que es mantener y servir alimentos calientes.
- No sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos.
- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables.
- Siempre desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Utilice guantes de protección al manipular alimentos y utensilios calientes.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados de la unidad durante su operación.
- Revise el estado del cable y del enchufe antes de utilizar el aparato.
- En caso de daño en el cable o en el aparato, no intente repararlo, y lleve a cabo la eliminación correspondiente.

## 3. Visión General y Especificaciones

Modelo: BMK66-E

Potencia: 1.2 kW

Capacidad: 1 x GN 1/1 y 3 x GN 1/9

Dimensiones: 660 x 400 x 230 mm

Peso: 12.5 kg

Material: Acero inoxidable

Grado de protección: IPX4

Temperatura de operación: 30°C - 90°C

Voltaje: 230V

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la unidad en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor directas.
- Asegúrese de que el aparato esté correctamente conectado a una toma de corriente compatible con el voltaje especificado.
- Llena el tanque del bain-Marie con agua hasta el nivel recomendado indicado en el dispositivo.
- Coloque las bandejas GN en las ranuras correspondientes.
- Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido, y ajuste el termostato a la temperatura deseada.

## 5. Operación

- Después de encender la unidad, espere unos minutos para que el agua alcance la temperatura adecuada.
- Coloque los alimentos en las bandejas GN y asegúrese de que estén bien cubiertos para evitar la contaminación.
- Revise periódicamente la temperatura y agregue agua si es necesario, para mantener un nivel adecuado en el tanque.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la unidad de la corriente antes de limpiar.
- Vacíe el tanque de agua y limpie con un paño suave y húmedo.
- Use detergente suave para eliminar posibles residuos de alimentos. No use productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de volver a utilizar el aparato.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La unidad no enciende.  
Solución: Verifique el enchufe, el cable de alimentación y el interruptor de encendido.
- Problema: Temperatura insuficiente.  
Solución: Asegúrese de que el termostato esté en la posición correcta y que haya suficiente agua en el tanque.
- Problema: Fugas de agua.  
Solución: Verifique si hay grietas en el tanque y asegúrese de que la tapa esté bien colocada.

## 8. Eliminación

Una vez que el aparato haya llegado al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con la normativa local sobre residuos eléctricos y electrónicos. No deseche el aparato junto con los residuos domésticos.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o pedidos de repuestos, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION - BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE 1,2 kW (BMK66-E)

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Bain-Marie Électrique BMK66-E. Ce produit est conçu pour maintenir les aliments à température idéale, garantissant une préparation de qualité et le respect des normes de sécurité alimentaire. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

---

### 2. Informations de Sécurité

- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est fixé à une prise électrique conforme aux normes en vigueur. Ne pas toucher l'appareil avec des mains mouillées.
- Chaleur : La surface de l'appareil devient très chaude pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des plats chauds.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne leur permettez pas de jouer avec.
- Surface stable : Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur pour éviter les basculements.
- Ventilation : Assurez-vous que l'appareil a une ventilation adéquate pour éviter toute surchauffe.

---

### 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle : BMK66-E
- Puissance : 1,2 kW
- Dimensions : 900 x 400 x 300 mm
- Capacité : 1 x GN 1/1 et 3 x GN 1/9
- Matériau : Acier inoxydable
- Contrôle de la température : Thermostat réglable
- Poids : 30 kg

---

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement l'appareil de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placement : Installez l'appareil sur une surface plane et stable.
3. Branchement électrique : Connectez l'appareil à une prise de courant conforme aux spécifications électriques.
4. Remplissage d'eau : Remplissez le réservoir d'eau, en veillant à ne pas dépasser le niveau maximal indiqué.
5. Vérification : Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées avant de mettre l'appareil en marche.

---

### 5. Fonctionnement

1. Mise en marche : Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour régler la température selon vos besoins.
3. Insertion des contenants : Placez les plats en acier inoxydable (GN) dans le bain-marie.
4. Surveillance : Vérifiez régulièrement la température et le niveau d'eau pendant l'utilisation.

---

### 6. Nettoyage et Entretien

- Désactivation : Éteignez l'appareil et débranchez-le avant le nettoyage.
- Nettoyage : Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer les surfaces extérieures et internes.
- Rinçage : Assurez-vous de rincer les résidus de détergent à l'eau claire.
- Maintenance régulière : Vérifiez les câbles et les connexions régulièrement pour détecter des signes d'usure.

---

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et le disjoncteur.
- Température insuffisante : Assurez-vous que l'appareil est correctement rempli d'eau et que le thermostat est réglé correctement.
- Fuites d'eau : Vérifiez les joints et le réservoir pour détecter des fissures.

---

## 8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Veuillez suivre les règles locales d'élimination des appareils électriques. Contactez vos services de recyclage locaux pour obtenir des conseils.

---

## 9. Contact

Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez nous contacter :

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

---

Veillez conserver ce manuel pour référence future.

# IT ITALIANO

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

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del Bain-Marie Elettrico 1,2 kW. Questo dispositivo è progettato per mantenere il cibo caldo e pronto per il servizio in ambienti di ristorazione. Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per mantenere i cibi caldi.
- Elettricità: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente idonea, con una tensione conforme ai requisiti del prodotto.
- Scottature: Il contenitore e l'acqua possono scottare. Maneggiare con cura e utilizzare guanti termici se necessario.
- Posizionamento: Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e resistente al calore.
- Manutenzione: Non riparare il dispositivo da soli. Rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Bambini: Tenere il dispositivo e i cavi lontani dalla portata dei bambini.
- Spegnimento: Spegner e scollegare l'apparecchio quando non è in uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 1,2 kW
- Capacità: 1 x GN 1/1 e 3 x GN 1/9
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 650 x 400 x 260 mm
- Peso: 18 kg
- Temperatura: Fino a 90°C

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il bain-marie su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la zona sia ben ventilata.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica compatibile e accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
5. Riempire il serbatoio con acqua fino al livello raccomandato, evitando di superare la soglia massima.

## 5. Funzionamento

- Dopo l'accensione, regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere che l'acqua raggiunga la temperatura corretta prima di inserire i contenitori GN.
- Monitorare regolarmente la temperatura e il livello dell'acqua durante l'uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare sempre l'apparecchio prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido con detergente delicato per pulire l'esterno.
- Svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua regolarmente.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Verificare il collegamento alla presa di corrente.
- Temperatura non raggiunta: Controllare il termostato e il livello dell'acqua.
- Fumi o odori strani: Spegner immediatamente e contattare un tecnico.

## 8. Smaltimento

Smaltire il dispositivo in conformità con le normative locali sui rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare nell'indifferenziato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.