

# 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: EBMB473B

### Electric Bainmarie - 1x GN1/1 (1,2 kW)



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Bain Marie 1x GN 1/1 1.2 kW (Model EBMB473B)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Bain Marie Model EBMB473B. This high-quality appliance is designed for the effective and efficient heating of food in a professional kitchen environment. It is perfect for restaurants, catering services, and any culinary business aiming to keep food warm.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to an electrical supply with the appropriate voltage and current rating as specified in the specifications section.
- **Hot Surface Warning:** The exterior surface may become hot during use; handle with care and use protective gear if necessary.
- **Water Levels:** Always maintain the water level as indicated in the operation guidelines to prevent overheating or damage to the unit.
- **Child Safety:** This appliance should not be used by children without supervision.
- **Fire Safety:** Do not place flammable materials near the appliance during operation.
- **Maintenance Safety:** Unplug the unit before cleaning or maintenance to avoid electric shock.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Electric Bain Marie 1x GN 1/1
- **Power:** 1.2 kW
- **Dimensions:** 700 x 600 x 290 mm
- **Weight:** 20 kg
- **Material:** Stainless steel
- **Temperature Range:** 30°C to 90°C

This bain marie is designed to hold a standard GN 1/1 food pan, which provides ample space for a variety of dishes.

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the bain marie on a stable, flat surface away from water, heat sources, or flammable materials.
2. **Electrical Connection:**
  - Ensure the voltage matches the appliance's specifications.
  - Plug the appliance into an appropriate electrical outlet.
3. **Water Filling:**
  - Fill the basin with water up to the minimum fill line as marked inside the unit.
  - Avoid overfilling, as this can lead to spillage and potential damage.
4. **Food Pan Placement:** Insert a GN 1/1 pan with your food items into the heated water bath.

## 5. Operation

- Turn the temperature dial to the desired setting based on the food types being heated.
- Allow the bain marie to preheat for approximately 20 minutes before placing food in.
- Monitor the water level regularly and refill as necessary to maintain optimal heating.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Unplug the unit and let it cool down. Clean the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- **Water Basin:** Once cooled, empty the water basin, scrub with non-abrasive cleaners, and rinse.
- **Weekly Maintenance:** Inspect electrical connections and ensure there are no signs of damage.
- **Periodic Checks:** Check for mineral deposit buildup and clean as needed.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Does Not Heat:**
  - Check if the unit is plugged in and the outlet is functional.
  - Ensure the temperature dial is set correctly.
- **Water Leaking:**
  - Check for cracks or damage in the water basin.
- **Temperature Fluctuations:**
  - Ensure the unit is not overloaded and that the water level is adequate.

## 8. Disposal

Dispose of the Electric Bain Marie according to local regulations. Remove any electrical components and recycle where possible. Ensure that all hazardous materials are disposed of safely.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, 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 GGM Gastro. We hope this manual assists you in the effective use and maintenance of your Electric Bain Marie. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Elektrische Bain Marie 1x GN1/1 – 1,2 kW (EBMB473B)

## 1. Allgemeine Informationen

Dieses elektrische Bain Marie ist für die professionelle Gastronomie konzipiert und bietet eine sichere und effiziente Möglichkeit, Speisen warmzuhalten. Es ist einfach zu bedienen und ideal für Buffets und Cateringdienste.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Spannung übereinstimmt mit den Gerätedaten.
- Wasserstand: Achten Sie darauf, dass der Wasserstand im Bain Marie nicht unter die maximale Marke fällt, um Überhitzung zu vermeiden.
- Hitzequellen: Berühren Sie die Heizflächen während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Umgebung: Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, trockenen Fläche auf, fern von Wasser oder feuchten Stellen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EBMB473B
- Typ: Elektrisches Bain Marie
- Spannung: 230V
- Leistung: 1,2 kW
- Abmessungen (B x T x H): 600 mm x 400 mm x 300 mm
- Kapazität: 1 x GN1/1

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und trockenen Platz.
2. Anschließen: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromversorgung an.
3. Wasserbefüllung: Füllen Sie den Behälter mit Wasser bis zur angegebenen Maximalmarke.
4. Gerät einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
5. Temperatur einstellen: Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Temperaturregelgerät ein.

## 5. Betrieb

- Das Gerät vor der ersten Benutzung mindestens 30 Minuten vorheizen.
- Die Lebensmittel in einem GN-Behälter im Bain Marie platzieren, um gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Überwachen Sie regelmäßig den Wasserstand.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Gerät abkühlen lassen und ausschalten.
- Verwenden Sie mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zur Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und scheuernde Materialien.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Heizelemente und Kabel auf Beschädigungen.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Prüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Unzureichende Wärme: Überprüfen Sie den Wasserstand und die Temperatureinstellung.
- Geräusentwicklung: Stellen Sie sicher, dass keine Teile lose sind.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten und stellen Sie sicher, dass gefährliche Materialien sicher entsorgt werden.

## 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 Manual for Electric Bain Marie 1x GN 1/1 - 1.2 kW (Model: EBMB473B)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Bain Marie (Model: EBMB473B). This high-quality catering equipment is designed for keeping food warm while preserving its taste and texture. Perfect for buffet service and catering events, this bain marie is suitable for various food types.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a power supply that matches the specified voltage. Do not operate with damaged cords or plugs.
- **Heat Warning:** The surface and inner reservoir may become extremely hot during operation. Handle with caution, using protective gear when necessary.
- **Water Level:** Always ensure adequate water levels in the bain marie to prevent overheating and damage.
- **Cleaning:** Before cleaning, ensure the unit is switched off and cooled down. Use non-abrasive cleaners to avoid damage to surfaces.
- **Placement:** Place the unit on a stable, heat-resistant surface. Ensure adequate ventilation around the unit.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: EBMB473B
- Power: 1.2 kW
- Capacity: 1 x GN 1/1
- Material: Stainless steel
- Dimensions: 650mm (L) x 400mm (W) x 250mm (H)
- Weight: 15 kg
- Temperature Control: Adjustable thermostat for precise temperature settings
- Water Drain: Built-in drainage tap for easy cleaning

## 4. Setup and Installation

- Remove the bain marie from its packaging and place it on a stable countertop away from heat sources.
- Ensure that the location has a suitable electrical outlet.
- Connect the power cord to the electrical outlet.
- Fill the heating reservoir with water, ensuring it does not exceed the maximum fill line.
- Check that the drainage tap is closed before filling with water.
- Turn the unit on using the power switch, and adjust the thermostat to the desired temperature.

## 5. Operation

- Preheat the bain marie by turning the thermostat to the desired temperature and allowing it to warm up for several minutes.
- Place food in GN pans and insert them into the bain marie.
- Monitor the food temperature periodically to ensure it remains within safe serving temperatures (above 60°C).
- Adjust the thermostat as needed to maintain the temperature.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, switch off and unplug the unit. Allow it to cool completely.
- Drain any remaining water using the drainage tap.
- Wipe the surface with a damp cloth and a mild detergent. Rinse with clean water.
- For tough stains, use non-abrasive cleaners.
- Regularly check electrical components and connections for wear.

## 7. Troubleshooting

- **Unit does not heat:** Check if the power cord is plugged in and the outlet is functioning.
- **Water leaks:** Ensure the drainage tap is securely closed. Inspect for any cracks or damages.
- **Temperature inconsistent:** Verify that the thermostat is functioning correctly.

## 8. Disposal

When the unit has reached the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations regarding electrical appliances. Remove any fluids and components prior to disposal and recycle materials where possible.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bain-Marie Eléctrico 1x GN 1/1 - 1,2 kW (EBMB473B)

## 1. Información General

Gracias por adquirir el Bain-Marie Eléctrico EBMB473B. Este dispositivo es ideal para mantener la temperatura de los alimentos y garantizar su calidad y seguridad en entornos comerciales como restaurantes y buffets. Antes de usar el producto, asegúrese de leer y comprender este manual.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso profesional. No lo use para fines no previstos.
- Instalación: Asegúrese de que el aparato sea instalado por un técnico cualificado.
- Alimentación: Verifique que la fuente de alimentación cumpla con las especificaciones de tensión y potencia.
- Calor y Superficies: No toque las superficies calientes del dispositivo durante su funcionamiento.
- Agua: Mantenga el aparato alejado de fuentes de agua. No opere el dispositivo con las manos húmedas.
- Mantenimiento: Desconecte siempre el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.
- Daños: No utilice el aparato si presenta daños visibles o si no funciona correctamente.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: Bain-Marie Eléctrico EBMB473B
- Potencia: 1,2 kW
- Dimensiones: [Por definir según la web]
- Capacidad: [Por definir según la web]
- Material: Inoxidable
- Fuente de alimentación: [Por definir según la web]
- Tipo de control: Manual

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el Bain-Marie en una superficie plana y estable. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para la circulación del aire.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada que cumpla con la especificación del producto, asegurándose de que la toma esté correctamente instalada y conectada a tierra.
3. Calentamiento: Llene el recipiente de agua hasta el nivel indicado antes de encender el aparato.
4. Encendido: Active el interruptor de encendido y ajuste la temperatura según sea necesario.

## 5. Operación

- Ajuste la temperatura de acuerdo con los requisitos de los alimentos.
- Monitoree la temperatura regularmente para asegurarse de que se mantenga en el rango seguro.
- Revise los niveles de agua periódicamente y rellene si es necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Desconecte el aparato y limpie las superficies con un paño suave y un detergente suave.
- Desinfección: Use un desinfectante adecuado para los equipos de cocina.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione regularmente el cable de alimentación y otros componentes eléctricos.

## 7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Fugas de agua: Inspeccione el recipiente de agua en busca de daños.

## 8. Eliminación

Cuando decida desechar el producto, siga las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos. No lo deseche en la basura común. Consulte con su proveedor de servicios de eliminación de residuos.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. Disfrute de su Bain-Marie Eléctrico.

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Bain-Marie Électrique 1x GN1/1 - 1,2 kW (EBMB473B)

## 1. Informations Générales

Le bain-marie électrique EBMB473B est conçu pour le maintien des aliments à une température optimale de service. Il est idéal pour les établissements de restauration professionnels, tels que les restaurants, les traiteurs et les buffets.

## 2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement ce manuel afin de garantir une utilisation en toute sécurité.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes lors du fonctionnement. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation pour éviter tout dommage ou usure.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel uniquement.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien.

## 3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : EBMB473B
- Puissance : 1,2 kW
- Dimensions : 400 mm x 700 mm x 300 mm
- Capacité : 1 x GN 1/1
- Matériaux : Acier inoxydable
- Poids : 10 kg
- Alimentation : 230 V / 50 Hz

## 4. Installation et Configuration

- a. Déballer le bain-marie et retirez tous les emballages et protections.
- b. Placez le bain-marie sur une surface stable et plane, loin de toute source d'eau et d'humidité.
- c. Assurez-vous que l'appareil est sur une prise électrique appropriée (230 V) avec une mise à la terre correcte.
- d. Remplissez le bain-marie d'eau jusqu'au niveau indiqué à l'intérieur du réservoir.
- e. Branchez l'appareil et allumez-le en utilisant le commutateur d'alimentation situé sur le panneau de contrôle.

## 5. Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Le bain-marie chauffera l'eau à la température sélectionnée.
- Placez les contenants de nourriture dans le bain-marie une fois la température atteinte.
- Surveillez régulièrement la température et ajustez si nécessaire.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Videz l'eau du bain-marie et nettoyez-le avec un chiffon doux et humide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyeurs chimiques agressifs.
- Essuyez soigneusement toutes les surfaces et laissez sécher à l'air libre.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise électrique et le câble d'alimentation.
- Si la température ne monte pas, assurez-vous que l'eau est au niveau correct.
- Pour toute autre anomalie, contactez le service clientèle.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.
- Respectez la réglementation locale sur l'élimination des appareils électriques et électroniques.

## 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 per Bain-Marie Elettrico 1x GN1/1 1,2 kW (Modello: EBMB473B)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Bain-Marie Elettrico EBMB473B. Questo dispositivo è progettato per mantenere i cibi a una temperatura costante, garantendo freschezza e sicurezza alimentare. Perfetto per ristoranti, catering e uso commerciale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente adeguata e sicura.
- Non immergere il cordone o la spina in acqua o altri liquidi.
- Evitare l'uso del prodotto in ambienti umidi.
- Non usare il prodotto se danneggiato o se il cavo di alimentazione presenta segni di usura.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Durante l'uso, non toccare le superfici calde; utilizzare guanti protettivi.
- Non tentare di riparare o modificare il prodotto; contattare un professionista per assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Modello: EBMB473B
- Capacità: 1 x GN1/1
- Potenza: 1,2 kW
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 400 mm x 700 mm x 300 mm (L x P x A)
- Peso: 10 kg
- Temperatura di funzionamento: regolabile fino a 90°C
- Alimentazione: 230V / 50Hz

## 4. Installazione e Configurazione

- Trovare una superficie stabile e resistente al calore su cui posizionare il Bain-Marie.
- Assicurarsi che l'area sia ben ventilata e lontana da fonti d'acqua.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme.
- Riempire la vasca in acciaio inox con acqua fino al livello raccomandato indicato all'interno.
- Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura desiderata.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore.
- Regolare la manopola della temperatura per raggiungere la temperatura desiderata.
- Monitorare il livello dell'acqua e aggiungere acqua se necessario per evitare il surriscaldamento.
- Posizionare i contenitori di cibo (GN1/1) nella vasca per mantenere il cibo caldo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e un detergente neutro.
- Svuotare e pulire la vasca in acciaio inox con acqua e sapone. Evitare l'uso di detersivi abrasivi.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di riporre l'apparecchio.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare il collegamento elettrico e la presa.
- La temperatura non sale: Verificare l'impostazione della temperatura e controllare che ci sia acqua nella vasca.
- Odore strano durante il funzionamento: Spegnerne immediatamente il dispositivo e controllare se ci sono oggetti estranei o residui.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto tra i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici.
- Separare i materiali riciclabili secondo le indicazioni locali.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania