

MODE D'EMPLOI

BAIN MARIE

REF : BM-3 / BM-33



Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire attentivement le manuel avant d'installer et d'utiliser le produit, en accordant une attention particulière aux règles de sécurité décrites ci-dessous.

English – Original

Index

1. Consignes de sécurité	3
2. Introduction	4
3. Spécifications technique	4
4. Installation	4
5. Étapes d'opération	4
6. Vue éclatée et liste des pièces détachées	5
7. Schéma électrique	9
8. Maintenance et entretien	9
9. Conformité aux normes en vigueur	10
10. Élimination des appareils et emballages	10

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour votre sécurité, n'entrez ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil. Garder l'endroit à l'écart de tout combustible.

- Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrecte peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.

- Les instructions doivent être affichées à un endroit évident. Toutes les précautions de sécurité doivent être prises dès que l'utilisateur sent une odeur de gaz.

- Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus à des fins commerciales seulement. Si ces modèles sont positionnés de façon à ce que le grand public puisse utiliser l'équipement, assurez-vous que les avertissements, les mises en garde et les instructions d'utilisation soient clairement affichés à proximité de chaque appareil afin que toute personne utilisant l'équipement l'utilise correctement et ne se blesse pas et n'endommage pas l'appareil.

- **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne qualifiée d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation.

- Avant d'effectuer tout entretien ou réparation, contactez un technicien agréé.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement.

Lorsque la machine est en fonctionnement, ne touchez pas la plaque supérieure de la machine pour éviter les brûlures dues aux températures élevées.

Lorsque la machine n'est pas utilisée, l'alimentation doit être coupée pour éviter les accidents.

Tous les travaux d'entretien doivent être effectués après avoir coupé l'alimentation électrique. Si la machine tombe en panne, ne la démontez pas vous-même, contactez notre service après-vente ou envoyez-la au revendeur pour réparation.

Ne pas pulvériser d'eau ou mettre la machine dans l'eau pour la nettoyer ! L'eau conduit l'électricité, et le produit peut être endommagé par une infiltration d'eau ou de l'humidité et laisser échapper de l'électricité et blesser quelqu'un.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez cesser de l'utiliser immédiatement, et remplacer le cordon d'alimentation de même modèle ou contacter le fournisseur.

Le boîtier de la machine, doit être correctement mis à la terre pour garantir la sécurité.

2. INTRODUCTION

La série de Bain Marie BM de conception d'acier inoxydable, est destinée pour les restaurants, restauration rapide.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUE

Modèle	Voltage (V)	Puissance (W)	Dimension (mm)	Emballage (mm)
BM-3	220-240V/50Hz	800W	385*390*280	435*435*330
BM-33	220-240V/50Hz	1200W	565*400*260	615*445*295

4. INSTALLATION

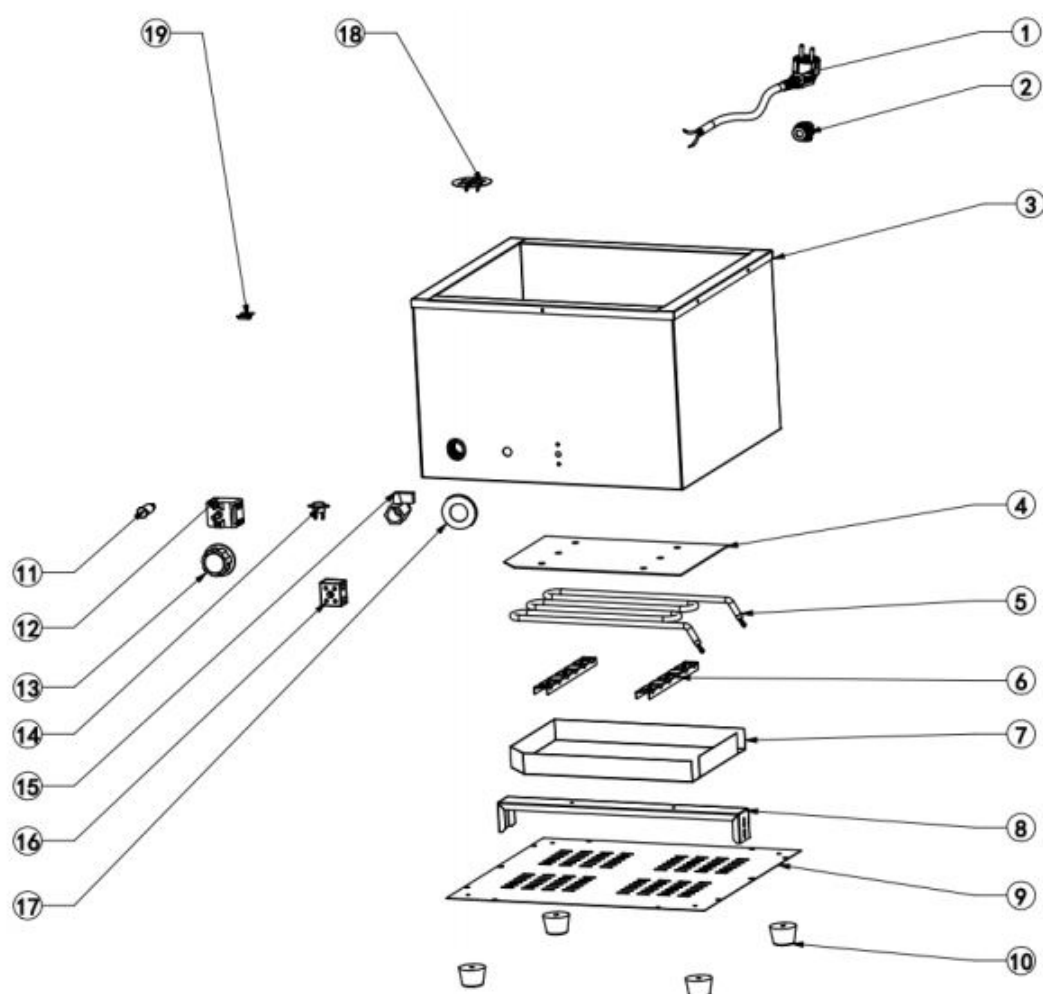
1. Avant l'installation, vérifiez d'abord si la puissance et la tension sont conformes à la marque de l'étiquette d'identification, puis vérifiez si l'interrupteur d'alimentation et le fusible répondent aux exigences de la puissance de la machine.
2. Le boîtier de la machine doit être correctement mis à la terre, pour garantir la sécurité, et ne pas connecter le fil de terre au tuyau métallique du robinet d'eau ou à la canalisation métallique de gaz. Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs autour de la machine et veillez à ce que l'environnement de travail soit bien ventilé.
3. Si le produit tombe en panne, coupez immédiatement le courant et contactez l'agent local ou consultez la société pour la maintenance. Le personnel d'entretien non professionnel ne doit pas démonter le produit sans autorisation, sinon la garantie sera annulée.

5. ÉTAPES D'OPÉRATION

1. Placez la machine sur la table de travail pour s'assurer qu'elle soit à niveau et en sécurité.
2. Versez de l'eau dans le bac et la hauteur doit être maintenue dans la plage MAX.
3. Tout d'abord, réglez le bouton du thermostat sur zéro, puis branchez la source d'alimentation et tournez le bouton du thermostat sur la température appropriée selon les besoins. À ce moment, l'indicateur de fonctionnement s'allume et la résistance commence à chauffer.
4. Lorsque la température de l'eau atteint la valeur réglée, le thermostat coupe automatiquement le courant, le témoin de fonctionnement s'éteint et la résistance chauffante cesse de fonctionner. Lorsque la température de l'eau a légèrement baissé, le thermostat remet l'alimentation électrique, et le témoin lumineux de chauffage s'allume, et la résistance recommence à chauffer. Ce processus est répété à plusieurs reprises, et la température de l'eau est maintenue dans la plage de réglage.
5. Lorsque la température atteint la valeur réglée, on peut retirer les aliments dans le bac, l'utilisateur peut régler la température en fonction de ses besoins.
6. Après avoir travaillé pendant un certain temps, l'eau dans le bac va diminuer en raison de l'évaporation, prêter attention à réapprovisionner en eau de temps en temps, afin d'éviter la surchauffe de la résistance.
7. Après l'utilisation, veuillez ouvrir la valve pour vider l'eau du bac afin d'éviter le dépôt de calcaire et d'affecter son utilisation.

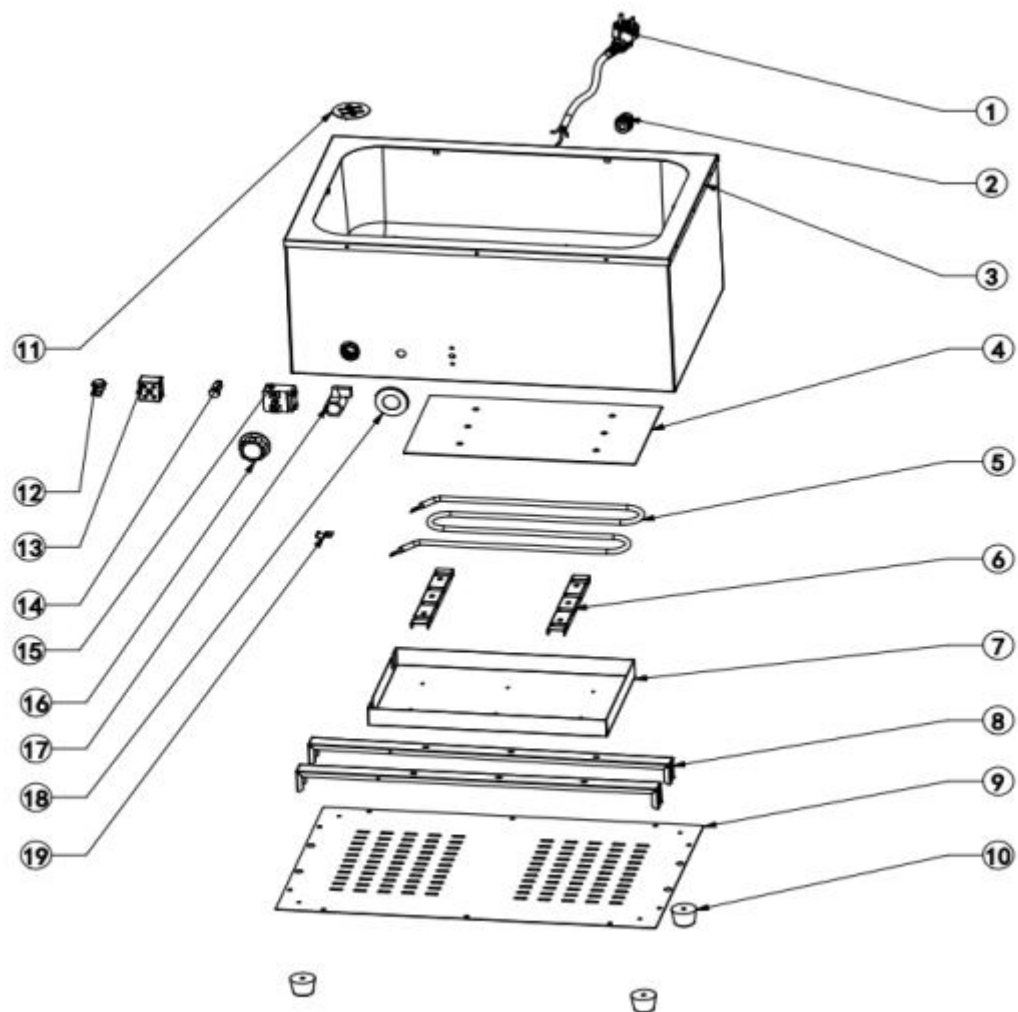
6. VUE ÉCLATÉE ET LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES

BM-3



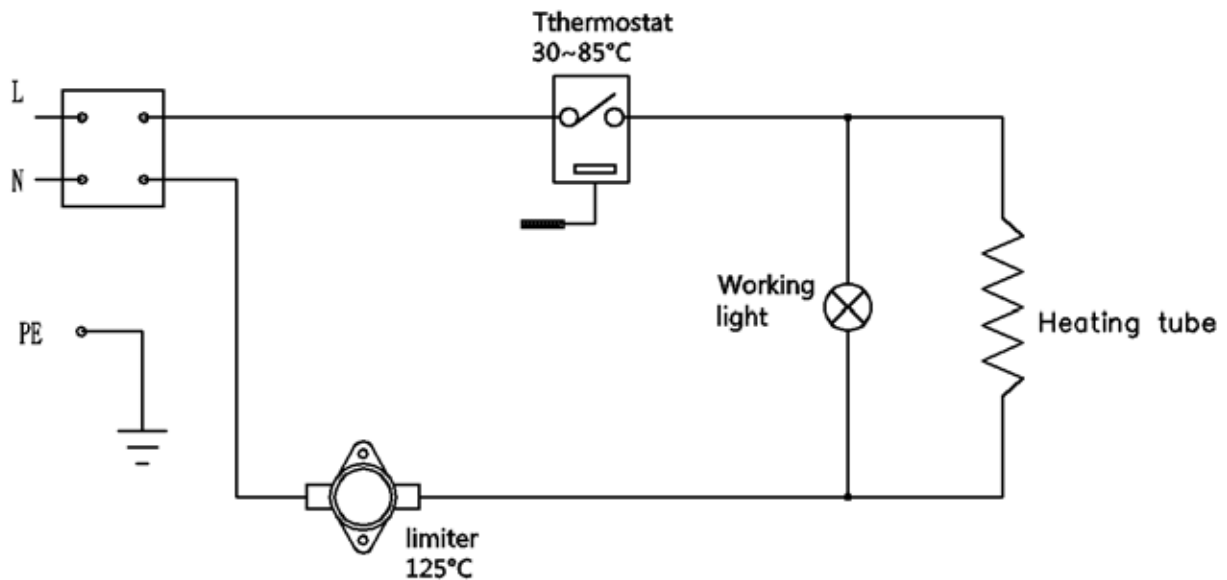
Liste des pièces détachées BM-3			
N°	Nom de pièce détachée	ref L2G	Quantité
1	Cordon d'alimentation avec prise européenne	BM-3-1	1
2	Presse étoupe	BM-3-2	1
3	Réservoir d'eau avec son boîtier		1
4	Plaque en aluminium		1
5	Résistance chauffante	BM-3-5	2
6	Support de résistance chauffante		2
7	Cadre pour résistance chauffante		1
8	Support de cadre		1
9	Plaque inférieure		1
10	Pieds en caoutchouc	BM-3-10	4
11	Voyant jaune	BM-3-11	1
12	Thermostat	BM-3-12	1
13	Bouton du thermostat	BM-3-13	1
14	Protection thermostatique 125°C	BM-3-14	1
15	Robinet		1
16	Bornier électrique en céramique		1
17	Cercle décoratif		1
18	Filtre	BM-3-18	1
19	Fixation de la sonde	BM-3-19	1

BM-33



Liste des pièces détachées BM-33			
N°	Nom de pièce détachée	ref L2G	Quantité
1	Cordon d'alimentation avec prise européenne	BM-3-1	1
2	Presse étoupe	BM-3-2	1
3	Réservoir d'eau avec son boîtier		1
4	Plaque en aluminium		1
5	Résistance chauffante	BM-33-5	1
6	Support de résistance chauffante		2
7	Cadre pour résistance chauffante		1
8	Support de cadre		2
9	Plaque inférieure		1
10	Pieds en caoutchouc	BM-3-10	4
11	Filtre	BM-33-11	1
12	Protection thermostatique 125°C	BM-3-14	1
13	Bornier électrique en céramique	BM-33-13	1
14	Voyant jaune	BM-3-11	1
15	Thermostat	BM-3-12	1
16	Bouton du thermostat	BM-3-13	1
17	Robinet		1
18	Cercle décoratif		1
19	Fixation de la sonde		1

7. SCHÉMA ÉLECTRIQUE



8. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

1. Pendant le nettoyage et l'entretien, l'alimentation électrique doit être coupée pour éviter les accidents.
2. Après le travail, utilisez une serviette humide avec un détergent non corrosif pour nettoyer la surface de la machine et le cordon d'alimentation. Ne laver pas directement la surface avec de l'eau, ce qui endommagerait les performances de la machine.
3. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il faut le garder propre et le ranger dans un endroit bien ventilé, sans atmosphère corrosif.

9. CONFORMITÉ AUX NORMES EN VIGUEUR

Instructions concernant la réglementation DEEE :

Ne pas jeter les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utiliser des installations de collecte séparées.

Communiquez avec votre administration locale pour obtenir des renseignements sur les systèmes de collecte disponibles.

Si les appareils électriques sont jetés dans des décharges ou des dépotoirs, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, ce qui nuit à votre santé et à votre bien-être.

En cas de remplacement d'appareils usagés par des appareils neufs, le revendeur est tenu par la loi de reprendre au moins gratuitement votre appareil usagé pour l'éliminer.

L'appareil est conforme aux normes et directives européennes en vigueur. Si nécessaire, nous vous enverrons la déclaration de conformité correspondante.

10. ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Veuillez séparer les matériaux d'emballage en conséquence et les retourner aux points de collecte responsables pour le recyclage et les logements écologiques.



ÉLIMINATION DES APPAREILS

Une fois l'appareil épuisé, jetez-le correctement dans un point de collecte des appareils électriques. Les appareils électriques n'ont pas leur place dans les ordures ménagères.

Votre administration responsable vous indiquera les adresses et les heures d'ouverture des points de collecte. C'est la seule façon de s'assurer que les vieux appareils électroménagers sont éliminés et recyclés de façon appropriée. Merci beaucoup !





Index

1. Safety instructions	3
2. Introduction	4
3. Technical specifications	4
4. Installation and utilization	4
5. Use operation steps	4
6. Exploded view and spare parts list	5
7. Electrical circuit	9
8. Maintenance and service	9
9. Standards and directives	10
10. Machine and packaging disposal	10



1. SAFETY INSTRUCTIONS

- For your safety, do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this equipment. Keep the area free and clear of combustible.
- Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the installation operating and maintenance instructions thoroughly before installing, or servicing this equipment.
- Instructions must be posted in a prominent location. All safety precautions must be taken in the event the user smells gas.
- These models are designed, built, and sold for commercial use only. If these models are positioned so the general public can use the equipment, make sure that cautions, warnings, and operating instructions are clearly posted near each unit so that anyone using the equipment will use it correctly and not injure themselves or harm the equipment.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation.
- Before doing any maintenance or repair, contact your authorized service representative.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- This product is intended for commercial use only.
- When the machine is working, do not touch the top plate of the machine to avoid high temperature burns.
- When the machine is not in use, the power should be cut off to avoid accidents.
- All maintenance work must be performed after cutting off the power supply. If the machine breaks down, do not disassemble it by yourself, please contact our after-sales service department or send it to the dealer for repair
- Do not spray water or put the machine in water for cleaning! Water conducts electricity, and the product may be damaged by water seepage or damp and leak electricity and hurt someone.
- If the power cord is damaged or aging, you must stop using it immediately, and replace the power cord with the same specification and model or contact the supplier.
- The machine housing, must be properly grounded to ensure safety.

2. PRODUCT PROFILE

BM series desktop electric Bain Marie by European structural design, made of stainless steel. With novel style, reasonable structure, convenient operation, constant temperature control, clean health, and other characteristics is western restaurant, fast food shops, snack shops special insulation equipment.

3. TECHNICAL SPECIFICATION

Model	Voltage (V)	Input power (W)	Product Size (mm)	Package Size (mm)
BM-3	220-240V/50Hz	800W	385*390*280	435*435*330
BM-33	220-240V/50Hz	1200W	565*400*260	615*445*295

4. INSTALL NOTES

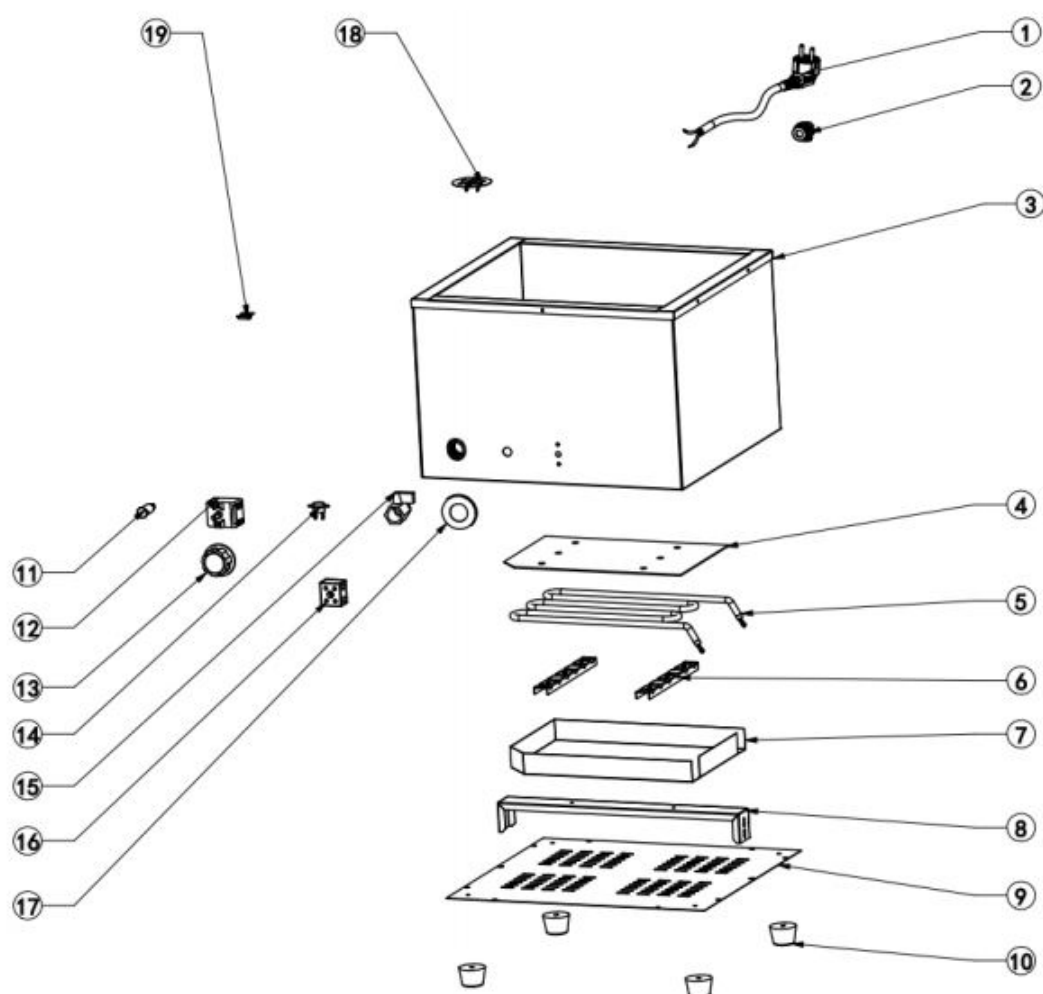
1. Before Installation, should first check whether the power and voltage is consistent with the mark in rating label, then check whether the power switch and fuse meet the power requirements of the machine.
2. The machine housing, must be properly grounded, to ensure safety, and can not connect the ground wire to the tap water or gas pipeline. Do not place flammable and explosive materials around the machine, and need to keep the working environment in well ventilated.
3. If the product fails, should cut off the power immediately, and contact the local agent or consult with the company for maintenance. Non-professional maintenance personnel should not disassemble the product without authorization, otherwise, the warranty will be rejected.

5. USE OPERATION STEPS

1. Placed the machine on the working table to ensure the body level and safety.
2. Pour water into the pan and the height should be kept within the MAX range.
3. First, set the thermostat knob to zero, then connect the power source, and rotate the thermostat knob to the appropriate temperature as needed. At this time, the work indicator lights up and the heating element began heating.
4. When the water temperature reaches the set value, the thermostat automatically cuts off the power, the heating indicator light goes off, and the heating tube stops working. When the water temperature has dropped slightly, the temperature controller and the power supply, the heating indicator light, the heating element and start heating. This process is repeatedly circulating, and the water temperature is constant in the setting range.
5. When temperature reaches the set value, can pull the food into the pan, user can adjust the temperature according to the need.
6. After working for a while, water in the pan will fall due to the evaporation of steam, should pay attention to the timely replenishment of water, avoid fever the heating element dry burning.
7. After use, please open the valve to drain the water in the pan to avoid depositing scale and affecting the use effect.

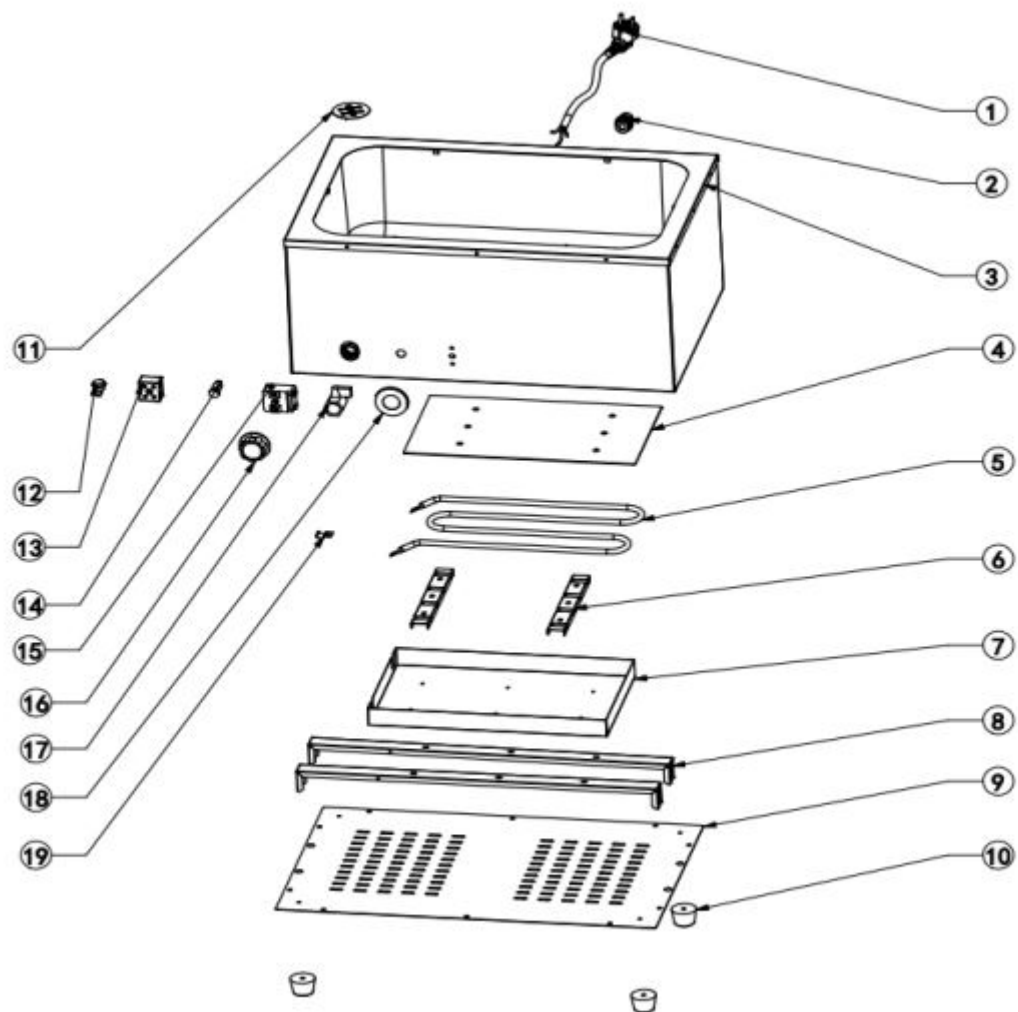
6. EXPLODED VIEW AND SPARE PARTS LIST

BM-3



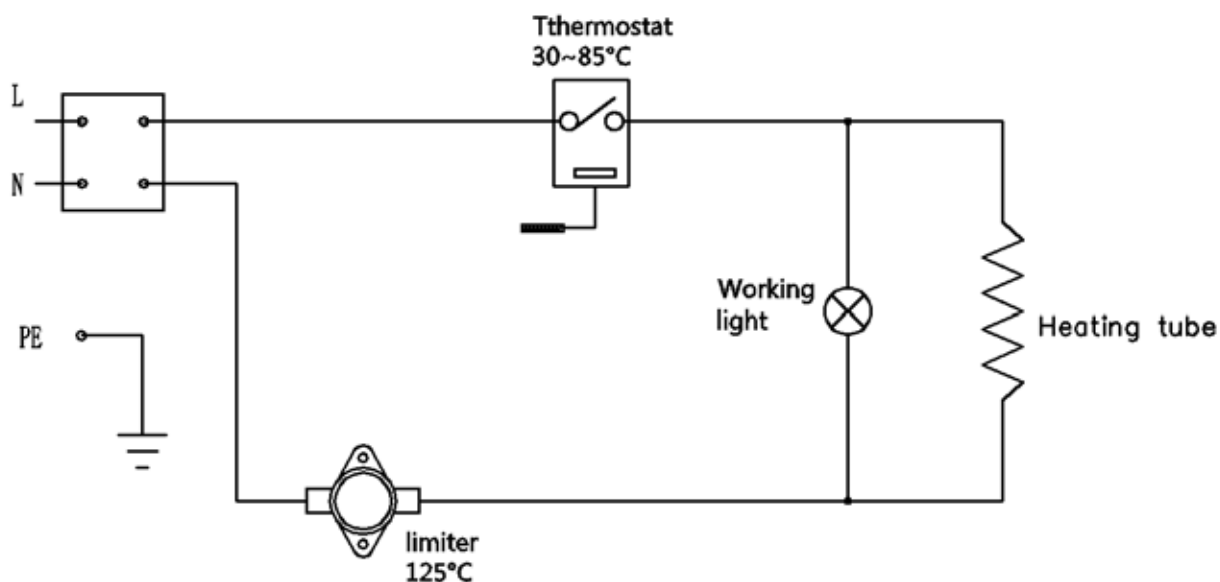
SPARE PARTS LIST BM-3			
N°	Name of spare parts	ref L2G	Qty
1	POWER CORD WITH EU PLUG	BM-3-1	1
2	POWER CABLE HEAD	BM-3-2	1
3	WATER TANK WITH HOUSING		1
4	ALUMINUM PLATE		1
5	HEATING ELEMENT	BM-3-5	2
6	HEATING ELEMENT PRESSURE BAR		2
7	HOT COVER		1
8	HOT COVER SUPPORT BAR		1
9	BOTTOM COVER		1
10	RUBBER FEET	BM-3-10	4
11	YELLOW INDICATOR LIGHT	BM-3-11	1
12	THERMOSTAT	BM-3-12	1
13	KNOB	BM-3-13	1
14	CUT OUT 125C	BM-3-14	1
15	TAP		1
16	CERAMIC TERMINAL BLOCK		1
17	DECORATIVE CIRCLE		1
18	MOVABLE DREGS SCREEN	BM-3-18	1
19	PROBE PRESS	BM-3-19	1

BM-33



SPARE PARTS LIST BM-33			
N°	NAME OF SPARE PARTS	ref L2G	QTY
1	POWER CORD WITH EU PLUG	BM-3-1	1
2	POWER CABLE HEAD	BM-3-2	1
3	WATER TANK WITH HOUSING		1
4	ALUMINUM PLATE		1
5	HEATING ELEMENT	BM-33-5	1
6	HEATING ELEMENT PRESSEURE BAR		2
7	HOT COVER		1
8	HOT COVER SUPPORT BAR		2
9	BOTTOM COVER		1
10	RUBBER FEET	BM-3-10	4
11	MOVABLE DREGS SCREEN	BM-33-11	1
12	CUT OUT 125C	BM-3-14	1
13	CERAMIC TERMINAL BLOCK	BM-33-13	1
14	TEELLOW INDICATOR LIGHT	BM-3-11	1
15	THERMOSTAT	BM-3-12	1
16	KNOB	BM-3-13	1
17	TAP		1
18	DECORATIVE CIRCLE		1
19	PROBE PRESS		1

7. ELECTRICAL DIAGRAM



8. MAINTENANCE

1. During cleaning and maintenance, the power supply should be cut off to prevent accidents.
2. After working, should use a damp towel with non-corrosive detergent diluent to clean the surface of the machine and power cord. Don't wash the surface with water directly which will damage to the performance of the machine.
3. When not using for a long time, the machine should be keep clean and stored in a well-ventilated, non-corrosive gas environment.

9. STANDARDS AND DIRECTIVES

Meaning of crossed out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact your local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

The device complies with current EU standards and directives. If necessary, we will send you the corresponding declaration of conformity.

Packaging disposal

Please separate the packaging materials accordingly and return them to the responsible collection points for recycling and environmental housing.



Device disposal

once the appliance has been used up, dispose of it properly at a collection point for electrical appliances. Electrical appliances do not belong in household waste.

Your responsible administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points. This is the only way to ensure that old appliances are properly disposed of and recycled. Thank you very much!

