

MODE D'EMPLOI :

BAIN-MARIE A SAUCE ELECTRIQUE HOTSAUCE1 – HOTSAUCE2



HOTSAUCE1



HOTSAUCE2

Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Traduit de l'anglais



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Informations générales de sécurité pour l'utilisation d'appareils électriques

Afin d'éviter tout risque de blessure, d'incendie ou de choc électrique, veuillez respecter les consignes de sécurité lors de l'utilisation de cet appareil. Veuillez lire attentivement ces instructions et vous assurer de les avoir bien comprises. Conservez ce manuel à proximité de l'équipement afin de pouvoir le consulter à tout moment. Utilisez toujours une alimentation électrique reliée à la terre et fournissant la tension nécessaire (indiquée sur l'étiquette de l'appareil). En cas de doute, faites vérifier par un électricien que votre prise est correctement mise à la terre. N'utilisez jamais un câble d'alimentation endommagé. N'ouvrez pas l'appareil dans un environnement humide ou mouillé, ni lorsque vos mains ou votre corps sont humides. Protégez l'appareil contre les rayonnements solaires directs. Utilisez l'appareil dans un endroit protégé afin d'éviter d'endommager l'équipement ou de mettre des personnes en danger. Assurez-vous que l'appareil peut être correctement ventilé et évitez de le placer trop près d'autres appareils produisant de la chaleur. Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour le nettoyage. Évitez l'utilisation de détergents et assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil. Aucun élément interne de cet appareil ne nécessite d'entretien par l'utilisateur. Toute ouverture de l'appareil sans notre autorisation entraîne l'annulation de la garantie.

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire et comprendre attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Respectez scrupuleusement les consignes de sécurité afin d'éviter tout dommage résultant d'une utilisation incorrecte.
2. Conservez ce manuel pour toute consultation ultérieure. Si cet appareil est transmis à un tiers, le manuel doit être fourni avec celui-ci.
3. Utilisez cet appareil uniquement en intérieur et uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
4. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une mauvaise manipulation.
5. Avant la première utilisation, vérifiez que la tension et le type de courant du réseau correspondent aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- 7. RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**
N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par un personnel qualifié.
8. Vérifiez régulièrement la prise d'alimentation et le câble électrique. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
9. Évitez d'endommager le câble d'alimentation en évitant de le pincer, de le plier ou de le frotter contre des arêtes vives. Maintenez également le câble éloigné des surfaces chaudes et des flammes nues.
- 10. ATTENTION ! DANGER DE MORT !**
Pendant le nettoyage, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
11. N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil.



CHAMP D'APPLICATION

Le bain-marie à sauces est un appareil de chauffage spécialement conçu pour les environnements de restauration commerciale. Son récipient indépendant permet de maintenir au chaud en continu des sauces, soupes, sirops, marinades et autres ingrédients liquides ou semi-liquides, tout en évitant la brûlure au fond du récipient et la séparation des préparations, tout en maintenant une température conforme à la sécurité alimentaire.

Grâce à ses dimensions compactes, il est particulièrement adapté aux espaces restreints tels que les bars, comptoirs de service et buffets.

L'appareil se compose d'un corps principal, d'un ou deux bacs GN 1/6 avec leurs couvercles (en fonction du modèle), et est équipé d'un thermostat réglable (30 à 85 °C). Il est facile à utiliser grâce à une commande de température par bouton et peut être utilisé immédiatement. Les bacs GN sont amovibles pour permettre un nettoyage séparé, ce qui facilite l'entretien.

L'utilisateur est responsable de tout dommage résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

À la réception de la marchandise, vérifiez l'intégrité de l'emballage avant de l'ouvrir.

Si l'emballage est endommagé, veuillez contacter la société de transport ainsi que votre distributeur dans un délai de 3 jours, et documenter les dommages de la manière la plus précise possible.

Ne retournez pas l'emballage.

Lors du transport du colis, assurez-vous qu'il est maintenu à l'horizontale et stable.

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Veuillez conserver tous les matériaux d'emballage (carton, rubans plastiques et polystyrène). En cas de problème, l'appareil devra être retourné au centre de service dans son emballage d'origine afin de garantir un transport sécurisé.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Emplacement de l'appareil

La température ambiante ne doit pas dépasser 45 °C et l'humidité relative doit être inférieure à 85 %.

Assurez-vous que la pièce dans laquelle l'appareil est utilisé dispose d'une ventilation suffisante.

La distance entre l'appareil et tout mur doit être d'au moins 10 cm.

Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche, hors de portée des enfants et des personnes présentant des déficiences mentales.

Installez l'appareil de manière à garantir un accès permanent à la prise d'alimentation.

Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être correctement mis à la terre et conforme aux caractéristiques techniques indiquées.

Avant la première utilisation, retirez tous les éléments et nettoyez-les ainsi que l'ensemble de l'appareil.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, assemblez l'appareil conformément aux illustrations.

UTILISATION

Remarque : Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le thermostat est réglé sur « 0 ».

1. Mise sous tension

Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique.

2. Mise en service

Placez les aliments dans le bac GN, puis insérez le bac GN dans le logement de l'appareil et fermez le couvercle.

Appuyez sur l'interrupteur principal en position « I », puis réglez le thermostat à la température souhaitée.

Le voyant de chauffe s'allume jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. L'appareil passe ensuite en mode maintien au chaud. Le voyant de chauffe s'allume et s'éteint périodiquement pendant les cycles de chauffage.

3. Arrêt de l'appareil

Après utilisation, ramenez le bouton du thermostat sur la position « 0 », mettez l'interrupteur principal sur « 0 », puis débranchez le cordon d'alimentation afin de vous assurer que l'appareil est totalement hors tension.

4. Nettoyage des bacs GN

Ne retirez pas le bac GN pour le nettoyage tant que la température n'est pas descendue à 30 °C et que les poignées métalliques ne sont plus chaudes au toucher.

TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, évitez les secousses, chocs et retournements de l'appareil.

Stockez l'appareil dans un endroit sec, bien ventilé et exempt de gaz corrosifs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de nettoyage.

Utilisez un produit de nettoyage **non corrosif** pour nettoyer les surfaces.

Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage avant de remettre l'appareil en service.

Stockez l'appareil dans un endroit **sec**, à l'abri de l'humidité et de l'exposition directe au soleil.



SAFETY INSTRUCTIONS

General safety information for the use of electrical devices:

To avoid injury from fire or electric shock, please ensure compliance with safety instructions when using this device. Please read the instructions carefully and make sure that you have understood them well. Keep the manual near the equipment to be able to read it at any time. Always use current sources connected to the ground and providing the necessary voltage (indicated on the label on the device). If you have any doubt, let an electrician check that your outlet is properly grounded. Never use a damaged power cable. Do not open the unit in damp or wet environment, or if your hands or body are damp or wet. Protect the unit from solar radiation. Use the device in a protected location to avoid damaging the equipment or endangering others. Make sure the device is able to cool and avoid placing it too close to other devices that produce heat. Before cleaning, disconnect it from the power source. Use a soft damp cloth for cleaning. Avoid using detergents and make sure that no liquid enters the unit. No internal element of this device needs to be maintained by the user. Opening the device without our approval leads to a loss of warranty.

SAFETY GUIDELINES

1. Please read and understand these instructions carefully before operating the device! Please observe the safety guidelines carefully in order to prevent damages through improper use!
2. Please keep this manual available for future reference. If this device is passed on to third parties, the manual must be passed on with it.
3. Only use this device indoors and for its intended use.
4. We do not offer any warranty for damages resulting from improper use or incorrect operation.
5. Check before first use whether main voltage type and current comply with the indicated data on the type plate.
6. This device is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental aptitude or lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instruction from this person as to how the device is used.
7. ELECTRICAL SHOCK HAZARD! Do not attempt to repair the unit yourself. In case of device failures, repairs must be done by qualified experts.
8. Please check main plug and power cable regularly. If the power cable for this device is damaged, it has to be replaced by the manufacturer or its customer service or another qualified person in order to prevent hazards.
9. Prevent damages to the power cable by avoiding squeezing or bending it or rubbing it on sharp edges. Also keep the power cable away from hot surfaces and open flames.
10. ATTENTION! DANGER TO LIFE! While cleaning, never immerse the device in water or other liquids.
11. Open the housing under no circumstances.



Données techniques :

MODEL	TENSION (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)
HOTSAUCE1	220-240	0.2	225*280*302
HOTSAUCE2	220-240	0.4	431*280*302



SCOPE OF THE APPLICATION

The sauce bain marie is a heating device specially designed for commercial catering scenarios. Its independent container keeps sauces, soups, syrups, marinades and other liquid/semi-liquid ingredients warm continuously, preventing burning at the bottom and stratification while maintaining food-safe temperatures. Compact in size, it is ideal for space-limited areas such as bars, service counters and buffet stations.

The unit consists of a main body, two 1/6 GN pans and lids, equipped with an adjustable thermostat (30–85°C). It is user-friendly with knob temperature control and ready for immediate use. The GN pans are removable for separate cleaning, ensuring easy maintenance.

The user is liable for any damage resulting from non-intended use of the device!

BEFORE FIRST USE

Upon receipt of the goods, check the packaging for integrity and open it. If the packaging is damaged, please contact your transport company and distributor within 3 days, and document the damages as detailed as possible. Do not turn the package upside down! When transporting the package, please ensure that it is kept horizontal and stable.

DISPOSING OF PACKAGING

Please keep all packaging materials (cardboard, plastic tapes and Styrofoam), so that in case of a problem, the device can be sent back to the service center in accurate condition.

INSTALLING THE APPLIANCE

APPLIANCE LOCATION

The temperature of environment must not be higher than 45°C and the relative humidity should be less than 85%. Ensure good ventilation in the room in which the device is used. The distance from any wall of the device should be not less than 10 cm. Operate the device on flat, stable, clean, refractory and dry surfaces out of the reach of children and people with mental disabilities. Install the device making sure that constant access to the main plug is ensured. The power cord connected to the appliance must be properly grounded and correspond to the technical details. Before first use, remove all elements and clean them along with the entire device.



OPERATING INSTRUCTIONS

Before first use, assemble the device in accordance with the illustrations.

USAGE

Noted : Before you switch the device on, make sure the thermostat is set to "0".

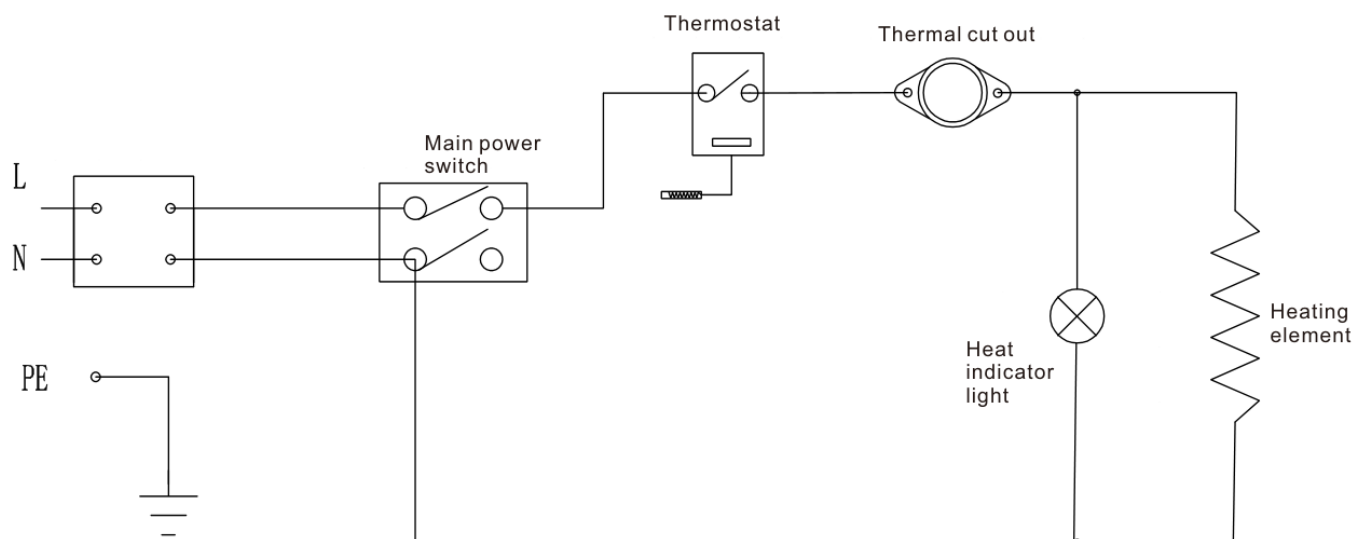
1. Power on the machine connect the appliance to the mains power supply.
2. The food was added into the GN Pan, and then place the GN pan into the housing, close the lid. press the main power switch to "I", set the thermostat to the desired temperature the heating indicator lights turn on until the set temperature is reached, the unit enters the keep-warm mode, and the heating indicator will cycle on and off during intermittent heating.
3. After use adjust the temperature knob to dial mark "0", press the main power switch to "0", unplug the power line, ensure the machine stay in power off status;
4. Do not remove the GN pan for cleaning until the temperature has dropped to 30°C and the metal handles surface is no longer hot to the touch.

TRANSPORTATION AND STORAGE

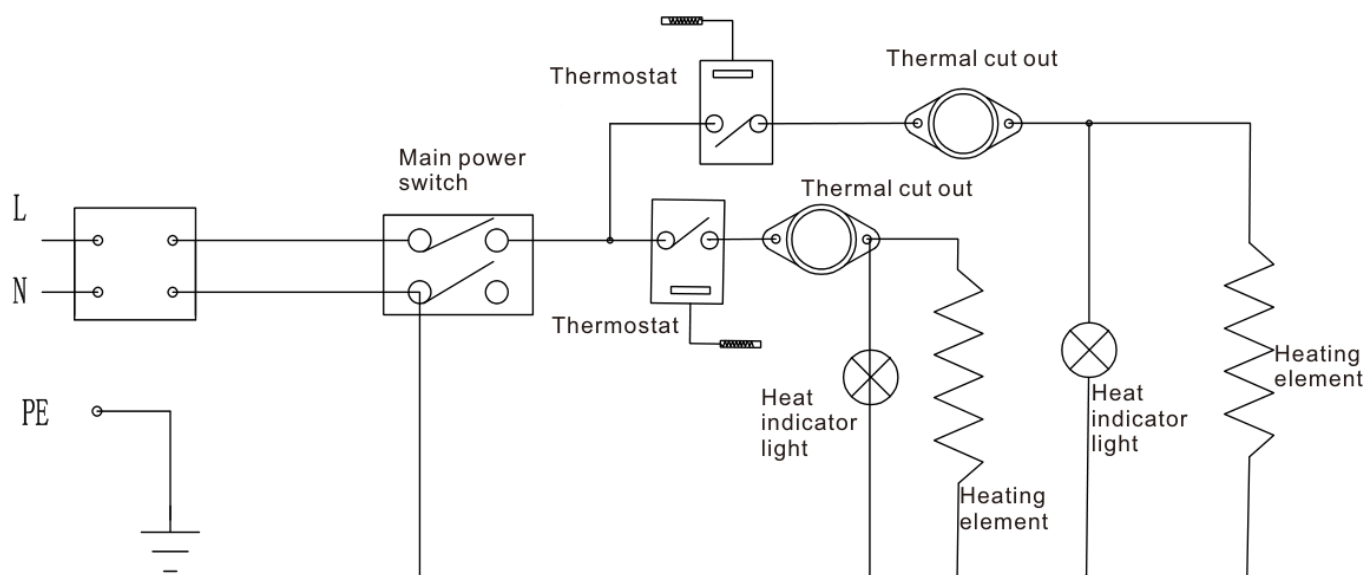
Shaking, crashing and turning upside down of the device should be prevented when transporting it. Store it in a properly ventilated location with dry air and without any corrosive gas.

CLEANING AND MAINTENANCE

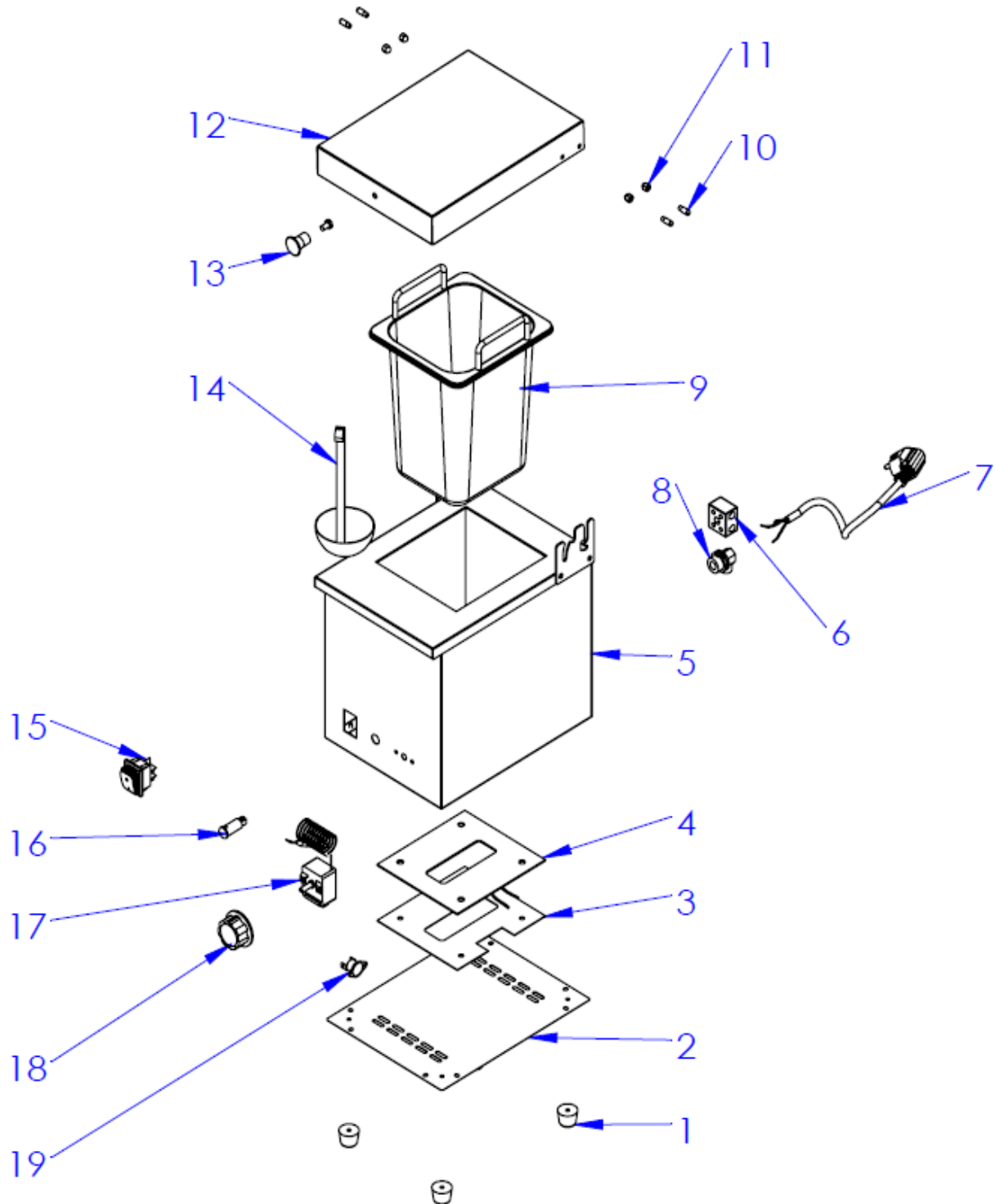
- Disconnect from electricity when cleaning equipment.
- Use cleaner without corrosive substances to clean surface.
- Dry all parts well after cleaning before the device is used again.
- Store the unit in a dry, collocation, free from moisture and direct exposure to sunlight.



L	PHASE
N	NEUTRE
PE	TERRE (PROTECTION)
Main power switch	INTERRUPTEUR PRINCIPAL
Thermostat	THERMOSTAT
Thermal cut out	THERMOSTAT DE SECURITE
Heat indicator light	VOYANT DE CHAUFFE
Heating element	RESISTANCE CHAUFFANTE

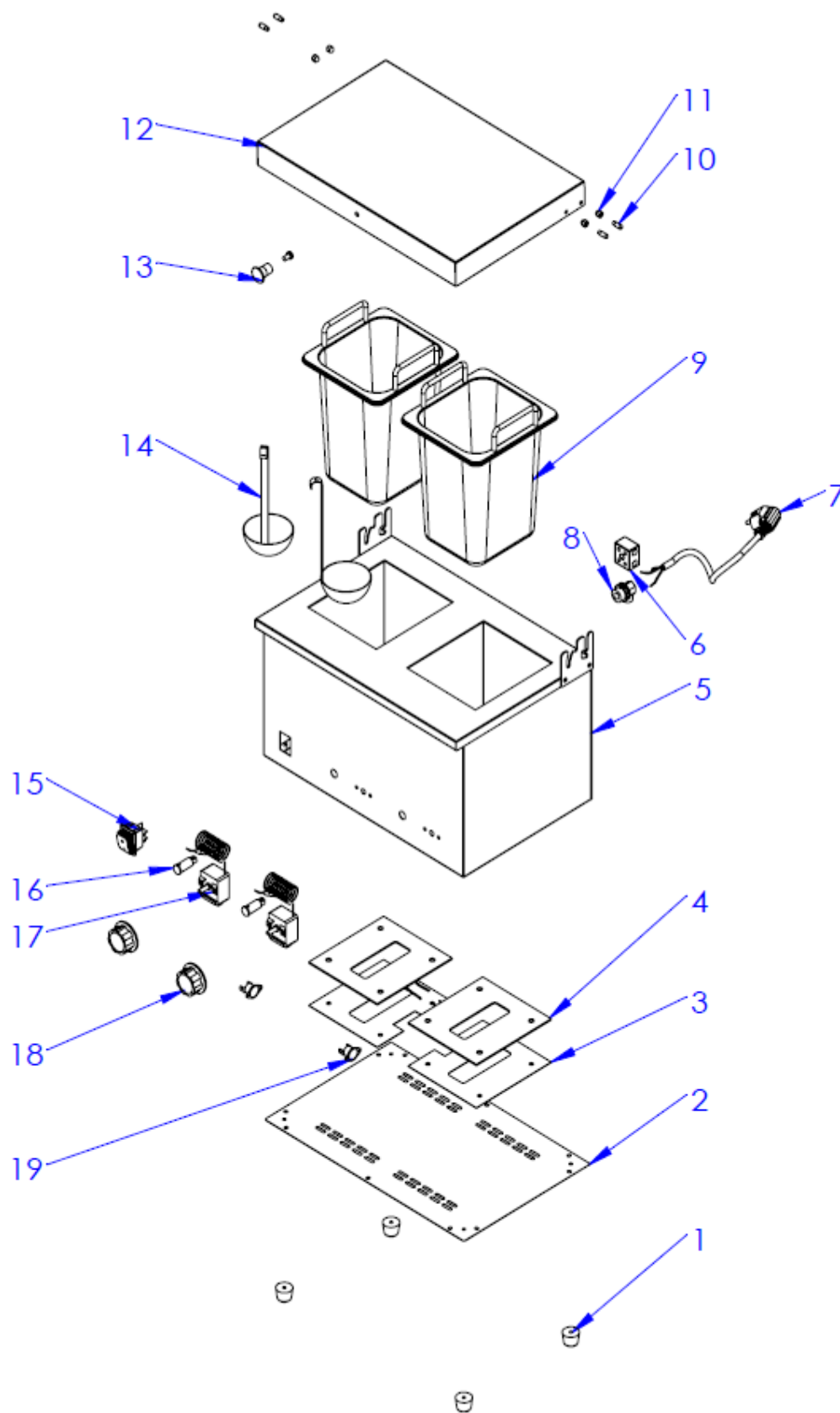


L	PHASE
N	NEUTRE
PE	TERRE (PROTECTION)
Main power switch	INTERRUPTEUR PRINCIPAL
Thermostat	THERMOSTAT
Thermal cut out	THERMOSTAT DE SECURITE
Heat indicator light	VOYANT DE CHAUFFE
Heating element	RESISTANCE CHAUFFANTE





N°	REF	DESCRIPTION	DESCRIPTION	SPEC	QTT
1	HOTSAUCE1_1	RUBBER FEET	PIEDS EN CAOUTCHOUC	φ25*φ21*18mm/Noir/φ4.2	4
2	HOTSAUCE1_2	BOTTOM PLATE	PLAQUE INFERIEURE	BM4S-04	1
3	HOTSAUCE1_3	PRESS PLATE	PLAQUE DE PRESSION	BM4S-05	1
4	HOTSAUCE1_4	HEATER	RESISTANCE CHAUFFANTE	200W/230V/BM4D-01	1
5	HOTSAUCE1_5	HOUSING	CARTER	BM4S.01	1
6	HOTSAUCE1_6	CERAMIC TERMINAL BLOCK	BORNIER CERAMIQUE	30A/XL-805/	1
7	HOTSAUCE1_7	POWER LINE	CORDON D'ALIMENTATION	H05RN-F/3*1.0mm ² 1.6L/KH-9902	1
8	HOTSAUCE1_8	STRAIN RELIEF	PASSE-CABLE DE DECHARGE DE TRACTION	10mm	1
9	HOTSAUCE1_9	1/6 GN PAN	BAC GN 1/6	INOX304	1
10	HOTSAUCE1_10	DOWEL PIN	GOUPILLE DE POSITIONNEMENT	304/Ø6*12 (M5*6)	4
11	HOTSAUCE1_11	NUT	ECROU	304/metal M5/H-10.5	4
12	HOTSAUCE1_12	LID	COUVERCLE	BM4S.02.01-01	1
13	HOTSAUCE1_13	LID HANDLES	POIGNEES DE COUVERCLE	M6*12	1
14	HOTSAUCE1_14	SOUP SPOON	LOUCHE	INOX	1
15	HOTSAUCE1_15	SWITCH	INTERRUPTEUR	KCD2/16A 250V T105	1
16	HOTSAUCE1_16	HEAT INDICATOR LIGHT	VOYANT DE CHAUFFE	φ14	1
17	HOTSAUCE1_17	85 DEGREE THERMOSTAT	THERMOSTAT 85 °C	WYE-085-A5/85°C	1
18	HOTSAUCE1_18	KNOB	BOUTON DE COMMANDE	A5/20B-21	1
19	HOTSAUCE1_19	THERMAL CUT OUT	THERMOSTAT DE SECURITE 125°C	KSD301/250V/15A/125°C/	1



N°	REF	DESCRIPTION	DESCRIPTION	SPEC	QTT
1	HOTSAUCE1_1	RUBBER FEET	PIEDS EN CAOUTCHOUC	φ25*φ21*18mm/Noir/φ4.2	4
2	HOTSAUCE2_2	BOTTOM PLATE	PLAQUE INFERIEURE	BM4D-04	1
3	HOTSAUCE2_3	PRESS PLATE	PLAQUE DE PRESSION	BM4D-05	2
4	HOTSAUCE2_4	HEATER	RESISTANCE CHAUFFANTE	200W/230V/BM4D-01	2
5	HOTSAUCE2_5	HOUSING	CARTER	BM4D.01	1
6	HOTSAUCE1_6	CERAMIC TERMINAL BLOCK	BORNIER CERAMIQUE	30A/XL-805	1
7	HOTSAUCE1_7	POWER LINE	CORDON D'ALIMENTATION	H05RN-F/3*1.0mm ² 1.6L/KH-9902	1
8	HOTSAUCE1_8	STRAIN RELIEF	PASSE-CABLE DE DECHARGE DE TRACTION	10mm	1
9	HOTSAUCE2_9	1/6 GN PAN	BAC GN 1/6	200 depth / 1/6 GN /INOX304	2
10	HOTSAUCE1_10	DOWEL PIN	GOUPILLE DE POSITIONNEMENT	304/Ø6*12 (M5*6)	4
11	HOTSAUCE1_11	NUT	ECROU	304/metal M5/H10.5	4
12	HOTSAUCE2_12	LID	COUVERCLE	BM4D.02.01-01	1
13	HOTSAUCE1_13	LID HANDLES	POIGNEES DE COUVERCLE	M6*12	1
14	HOTSAUCE2_14	SOUP SPOON	LOUCHE	INOX304	2
15	HOTSAUCE1_15	SWITCH	INTERRUPTEUR	KCD2/16A 250V T105	1
16	HOTSAUCE1_16	HEAT INDICATOR LIGHT	VOYANT DE CHAUFFE	φ14	2
17	HOTSAUCE1_17	85 DEGREE THERMOSTAT	THERMOSTAT 85 °C	WYE-085-A5/850 L/85°C	2
18	HOTSAUCE1_18	KNOB	BOUTON DE COMMANDE	A5/20B-21	2
19	HOTSAUCE1_19	THERMAL CUT OUT	THERMOSTAT DE SECURITE 125°C	KSD301/250V/15A/125°C	2



CE