



**ROYAL**  
catering

# **BEDIENUNGSANLEITUNG**

# **USER MANUAL**

# **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

# **MODE D'EMPLOI**

# **ISTRUZIONI PER L'USO**

# **MANUAL DE USO**

## **BAIN MARIE**

- RCBM-1/1-150
- RCBM-1/1-150A
- RCBM-1/1-150A-GN
- RCBM-1/2-150A-GN
- RCBM-1/3-150A-GN
- RCBM-1/4-150A-GN
- RCBM-1/6-150A-GN
- RCBM-1/1-150AP-GN
- RCBM-1/6-150-GN
- RCBM-1/4-150-GN
- RCBM-1/3-150-GN



<b>Deutsch</b>	3
<b>English</b>	7
<b>Polski</b>	11
<b>Français</b>	15
<b>Italiano</b>	19
<b>Español</b>	23

## I. EINLEITUNG

Die Bain Marie von Royal Catering ist ein neuartiger elektrischer Wärmebehälter, welcher durch heißes Wasser beheizt wird. Er besticht durch sein Design und seine Qualität. Für die Herstellung einer Bain Marie werden nur hochwertige Materialien verwendet. Sie ist mit einem Thermostat ausgestattet, welches bis zu 95°C erhitzen kann. Manche Modelle dieser Baureihe verfügen über eine Ablaufvorrichtung. Eine exakte Übersicht dieser Geräte finden Sie unter den Technischen Details.

## 2. MONTAGE UND BEDIENUNG

1. Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass Sie über einen dafür vorgesehenen Stromanschluss verfügen.
2. Betätigen Sie das Gerät nur auf festem Untergrund.
3. Füllen Sie das Innenelement mit Wasser.
4. Stellen Sie sicher, dass die Temperaturanzeige auf 0 steht.
5. Schalten Sie nun die Stromzufuhr ein. (Lämpchen leuchtet)
6. Stellen Sie nun die Temperaturanzeige auf die gewünschte Temperatur ein. (Lämpchen leuchtet):
  - a: Die Einstellung 4-6 ist für das erste Aufwärmen konzipiert worden (höchste Temperatur).
  - b: Die Einstellung 1-3 ist für das normale Warmhalten konzipiert worden.
  - c: Wenn die Bain Marie ihre von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht hat, stellen Sie den Temperaturregler bitte auf eine kleinere Stufe. Es wird empfohlen die möglichst niedrigste Temperatur zum Servieren der Speisen einzustellen und zu nutzen.

Information: Die Temperatureinstellungen lauten wie folgt:  
1 – 50°C, 2 – 60°C, 3 – 70°C, 4 – 80°C, 5 – 90°C, 6 – 95°C.
7. Lassen Sie dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
8. Transportieren oder verschieben Sie die Bain Marie auf keinen Fall im befüllten Zustand (mit warmen Speisen) oder wenn das Gerät auf "An" steht.
9. Versuchen Sie nicht den Netzstecker zu reparieren oder zu ersetzen, wenn dieser beschädigt ist. Kontaktieren Sie einen qualifizierten Servicemitarbeiter.
10. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Oberflächen berühren. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht in Berührung mit heißen Oberflächen kommt. Die Temperatur passt sich automatisch an, wenn die Wassertemperatur fällt oder steigt.

## 3. REINIGUNG

1. Warten Sie, bis das Wasser sich abgekühlt hat.

2. Drehen Sie die Temperatur auf 0 und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
3. Lassen Sie das Wasser ab.
4. Reiben Sie den Behälter mit einem Tuch sauber und trocken.
5. Achten Sie darauf, dass kein Wasser an das Kontrollpanel kommt. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
6. Füllen Sie das Gerät mit Wasser, bevor Sie es das nächste Mal benutzen!

Die Bain Marie ist nur zum Warmhalten von Speisen in GN-Behältern bestimmt. Verwenden Sie die Bain Marie nicht für die Zubereitung von Speisen, nicht für die Warm- und Heißwasserzubereitung, nicht für die Zubereitung von Suppen und Saucen oder um kalte bzw. eingefrorene Speisen zuzubereiten. Zuwiderhandlungen können zu Schäden am Gerät und zum Verlust der Garantie führen!

#### 4. TECHNISCHE DATEN

Artikel	Modell	GN - Behälter	Spannung V	Power W	Tiefe von den GN-Behältern mm	Temperatur
1185	RCBM-1/1-150	NEIN	230	1200	150	50-95°C
1186	RCBM-1/1-150A mit Ablaufvorrichtung	NEIN				
1187	RCBM-1/1-150A-GN mit Ablaufvorrichtung	1x1/1GN mit Deckel				
1188	RCBM-1/2-150A-GN mit Ablaufvorrichtung	2x1/2 GN mit Deckel				
1189	RCBM-1/3-150A-GN mit Ablaufvorrichtung	3x1/3 GN mit Deckel				
1190	RCBM-1/4-150A-GN mit Ablaufvorrichtung	4x1/4 GN mit Deckel				
1191	RCBM-1/6-150A-GN mit Ablaufvorrichtung	6x1/6 GN mit Deckel				

Artikel	Modell	GN - Behälter	Spannung V	Power W	Tiefe von den GN-Behältern mm	Temperatur
1192	RCBM-1/1-150AP-GN mit Ablaufvorrichtung	1x1/1 Pfanne mit Löchern und mit Deckel	230	1200	150	50-95°C
1193	RCBM-1/6-150-GN	6x1/6 GN mit Deckel				
1194	RCBM-1/4-150-GN	4x1/4 GN mit Deckel				
1195	RCBM-1/3-150-GN	3x1/3 GN mit Deckel				

#### 5. REGELMÄSSIGE PRÜFUNG DES GERÄTES

Prüfen Sie regelmäßig, ob Elemente des Gerätes Beschädigungen aufweisen. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Verkäufer, um Nachbesserungen vorzunehmen. Was tun im Problemfall?

Kontaktieren Sie Ihren Verkäufer und bereiten Sie folgende Angaben vor:

- Rechnungs- und Seriennummer (letztere finden Sie auf dem Typenschild)
- Ggf. ein Foto des defekten Teils
- Ihr Servicemitarbeiter kann besser eingrenzen, worin das Problem besteht, wenn Sie es so präzise wie möglich beschreiben. Formulierungen wie z.B. „das Gerät heizt nicht“ können missverständlich sein, und bedeuten, dass das Gerät zu wenig oder eben gar nicht heizt. Dies sind aber zwei verschiedene Fehlerursachen!
- Geben Sie stets den Zustand der Leuchten an, da dies die Diagnose erleichtert; Leuchtet der ON/OFF-Schalter, wenn dieser auf ON gekippt ist? Geht die Leuchte an, wenn Sie die Temperatur einstellen?

Je detaillierter Ihre Angaben sind, umso schneller kann Ihnen geholfen werden!  
**ACHTUNG:** Öffnen Sie niemals das Gerät ohne Rücksprache mit dem Kundenservice.  
 Dies kann zu einem Garantieverlust führen!

## USER MANUAL

Bedienungsanleitung | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja

### BAIN MARIE

- RCBM-1/1-150
- RCBM-1/1-150A
- RCBM-1/1-150A-GN
- RCBM-1/2-150A-GN
- RCBM-1/3-150A-GN
- RCBM-1/4-150A-GN
- RCBM-1/6-150A-GN
- RCBM-1/1-150AP-GN
- RCBM-1/6-150-GN
- RCBM-1/4-150-GN
- RCBM-1/3-150-GN



## 1. INTRODUCTION

Bain Maries from Royal Catering are modern counter heat which are being heated with hot water. They are very convincing with form and quality. Bain Maries are produced using only high quality materials. They are equipped with thermostat, which allows for heating up to 95°C. Some of the models are equipped with drain valves (list of all models is presented in the “Technical data”).

## 2. INSTALLATION AND MAINTENANCE

1. Before use, make sure that power source connection is appropriate.
2. Unpack the device and place on a strong level surface.
3. Fill the internal element with water.
4. Make sure that the temperature is on “0” position.
5. Plug into power supply and switch on the device (control light turns on).
6. Turn to required temperature (control light turns on):
  - a: Settings 4-6 are designed for initial warm-up;
  - b: Normal control settings range from 1-3;
  - c: Once the Bain-marie has reached the desired temperature, adjust the temperature control dial to a lower setting. It is recommended that the lowest possible setting that maintains food serving temperatures be used.

Note: the temperature control settings are as follows:  
1 – 50°C, 2 – 60°C, 3 – 70°C, 4 – 80°C, 5 – 90°C, 6 – 95°C.
7. Do not leave this appliance unattended while it is in use.
8. Never move or carry the Bain-marie when it is “ON” or if it is full of hot liquids.
9. Do not attempt to repair or replace the power cord if it becomes damaged. Contact a qualified service agent.
10. Be careful not to touch any hot surfaces. Make sure the power cord does not come in contact with any hot surfaces.

The temperature will automatically cut in and out as the temperature of the water falls and rises.

## 3. CLEANING

1. Allow machines water to cool down first.
2. Turn temperature to 0 and unplug the machine from the power.
3. Drain water from the container.
4. Wipe clean with cloth.

5. Please ensure no access water near controls, do not immerse the appliance in water.
6. Fill machine with water before next operation.

The Bain Marie is designed for keeping warm foods in GN-containers only. Do not use the Bain Marie for preparation of foods; preparation of warm or hot water, soups, sauces, or for re-thermalize cold or frozen products.

Action inconsistent with the instructions, may cause damage of the device and void your warranty!

## 4. TECHNICAL DATA

Article	Model	GN Pans	Voltage V	Power W	GN Pan depth mm	Temperature
1185	RCBM-1/1-150	NO	230	1200	150	50-95°C
1186	RCBM-1/1-150A with drain valve	NO				
1187	RCBM-1/1-150A-GN with drain valve	1x1/1 GN with lid				
1188	RCBM-1/2-150A-GN with drain valve	2x1/2 GN with lids				
1189	RCBM-1/3-150A-GN with drain valve	3x1/3 GN with lids				
1190	RCBM-1/4-150A-GN with drain valve	4x1/4 GN with lids				
1191	RCBM-1/6-150A-GN with drain valve	6x1/6 GN with lids				
1192	RCBM-1/1-150AP-GN with drain valve	1x1/1 pan with holes and with lid				

Article	Model	GN Pans	Voltage V	Power W	GN Pan depth mm	Temperature
1193	RCBM-1/6-150-GN	6x1/6 GN with lids	230	1200	150	50-95°C
1194	RCBM-1/4-150-GN	4x1/4 GN with lids				
1195	RCBM-1/3-150-GN	3x1/3 GN with lids				

## 5. REGULAR CONTROL OF THE DEVICE

Control regularly that the device doesn't present any damage. If it should be the case, please contact your customer service to solve the problem.

What to do in case of problem?

Please contact your customer service and join following information:

- Invoice number and serial number (the latest is to be found on the technical plate on the device).
- If relevant, a picture of the damaged, broken or defective part.
- It will be easier for your customer service clerk to determinate the source of the problem if you make a detailed and precise description of the matter. Avoid formulations like "the device doesn't heat", which may mean that it doesn't heat enough or even not at all. Though, those two possibilities have a different causation!
- Still indicate the performance of the lights to facilitate the diagnosis : is the light of the ON/OFF switch on when the rocker switch is in ON position? Does the control light turn on when the device is working?

The more detailed your information, the quicker the customer service will be able to answer your problem rapidly and efficiently!

**NOTE:** Never open the unit without consulting the customer service. This can lead to loss of warranty!



ROYAL  
cater ing

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

Bedienungsanleitung | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | User Manual

## BAIN MARIE

- RCBM-1/1-150
- RCBM-1/1-150A
- RCBM-1/1-150A-GN
- RCBM-1/2-150A-GN
- RCBM-1/3-150A-GN
- RCBM-1/4-150A-GN
- RCBM-1/6-150A-GN
- RCBM-1/1-150AP-GN
- RCBM-1/6-150-GN
- RCBM-1/4-150-GN
- RCBM-1/3-150-GN



## 1. WPROWADZENIE

Bain Marie firmy Royal Catering to nowoczesna lada ciepła, która jest ogrzewana gorącą wodą. Przekonuje formą i jakością. Do produkcji Bain Marie użyto materiałów wysokiej jakości. Jest ona wyposażona w termostat, podgrzewający do temperatury 95°C. Niektóre modele (wykaz modeli znajduje się poniżej w punkcie „Dane techniczne”) są wyposażone w zawór odpływowy.

## 2. MONTAŻ I OBSŁUGA

1. Przed użyciem upewnić się, że przyłączy zasilania jest odpowiednie.
  2. Rozpakować urządzenie i ustawić je na stałym podłożu.
  3. Napełnić wnętrze wodą.
  4. Upewnić się, czy wskazanie temperatury znajduje się w punkcie 0.
  5. Włączyć zasilanie (czerwona lampka świeci się).
  6. Ustawić wskaźnik temperatury na wybrany poziom (czerwona lampka kontrolna świeci się):
    - a: Ustawienie 4-6 jest przeznaczone od wstępnego podgrzania
    - b: Standardowe ustawienie podgrzewania zawiera się w granicach 1-3
    - c: W momencie gdy bain marie osiągnie żądaną temperaturę należy ustawić poziom grzania na niższy. Zaleca się ustawienie najniższej możliwej temperatury, która utrzymuje potrawy w gotowości do natychmiastowego podania.

Uwaga: ustawienia regulacji temperatury są następujące:  
1 – 50°C, 2 – 60°C, 3 – 70°C, 4 – 80°C, 5 – 90°C, 6 – 95°C.
  7. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
  8. Nie należy przenosić, przesuwać urządzenia które jest włączone lub które jest wypełnione gorącymi płynami.
  9. Nie należy dokonywać napraw lub wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem.
  10. Należy uważać na gorące części urządzenia. Należy upewnić się że przewód zasilający nie będzie miał kontaktu z żadnymi gorącymi elementami.
- Temperatura dopasuje się automatycznie, jeśli woda stanie się chłodniejsza lub cieplejsza.

## 3. CZYSZCZENIE

1. Odczekać aż woda w zbiorniku ostygnie.
2. Przekręcić temperaturę na 0 i odłączyć urządzenie od sieci.
3. Spuścić wodę.
4. Wytrzeć zbiornik szmatką do czysta i do sucha.

5. Zwrócić uwagę, żeby do panelu kontrolnego nie dostała się woda, nie zanurzać urządzenia w wodzie.
6. Napełnić urządzenie wodą przed następnym użyciem!

Bemar jest przeznaczony tylko do utrzymywania w ciepłym stanie potraw w pojemnikach GN. Nie wolno stosować bemarku do przygotowywania potraw, podgrzewania lub gotowania wody, zup, sosów ani do rozmrażania zamrożonych produktów. Działanie niezgodne z instrukcją może prowadzić do szkód na urządzeniu i utraty gwarancji!

## 4. DANE TECHNICZNE

Art.	Model	Pojemniki GN	Napięcie V	Moc W	Głębokość GN mm	Temperatura
1185	RCBM-1/1-150	Nie wchodzi w zakres dostawy	230	1200	150	50-95°C
1186	RCBM-1/1-150A z kranikiem	Nie wchodzi w zakres dostawy				
1187	RCBM-1/1-150A-GN z kranikiem	1x1/1 GN z pokrywką				
1188	RCBM-1/2-150A-GN z kranikiem	2x1/2 GN z pokrywką				
1189	RCBM-1/3-150A-GN z kranikiem	3x1/3 GN z pokrywką				
1190	RCBM-1/4-150A-GN z kranikiem	4x1/4 GN z pokrywką				
1191	RCBM-1/6-150A-GN z kranikiem	6x1/6 GN z pokrywką				
1192	RCBM-1/1-150AP-GN z kranikiem	1x1/1 pojemnik z otworami z pokrywką				

Art.	Model	Pojemniki GN	Napięcie V	Moc W	Głębokość GN mm	Temperatura
1193	RCBM-1/6-150-GN	6x1/6 GN z pokrywkami	230	1200	150	Temperatura
1194	RCBM-1/4-150-GN	4x1/4 GN z pokrywkami				
1195	RCBM-1/3-150-GN	3x1/3 GN z pokrywkami				

## 5. REGULARNA KONTROLA URZĄDZENIA

Należy regularnie sprawdzać, czy elementy urządzenia nie są uszkodzone. Jeżeli elementy te będą uszkodzone, to należy zwrócić się do sprzedawcy z prośbą o ich naprawę.

Co należy zrobić w przypadku pojawienia się problemu?

Należy skontaktować się ze sprzedawcą i przygotować następujące dane:

- Numer faktury oraz numer seryjny (nr seryjny podany jest na tabliczce znamionowej).
- Ewentualnie zdjęcie niesprawnej części.
- Pracownik serwisu jest w stanie lepiej ocenić, na czym polega problem, jeżeli opiszą go Państwo w sposób tak precyzyjny, jak jest to tylko możliwe. Sformułowania, takie jak np. „urządzenie nie funkcjonuje“ mogą być dwuznaczne i oznaczają zarówno, że urządzenie funkcjonuje tylko częściowo lub w ogóle nie funkcjonuje. Są to jednak dwie różne przyczyny usterek!
- Prosimy podawać zawsze informacje o stanie lampek kontrolnych, gdyż w znacznym stopniu ułatwi to diagnozę: Czy świeci się przełącznik ON/OFF, jeżeli jest on ustawiony w pozycji ON? Czy zapala się lampka kontrolna, gdy urządzenie pracuje?

Im bardziej szczegółowe są dane, tym szybciej można Państwu pomóc!

**UWAGA:** Nigdy nie wolno otwierać urządzenia bez konsultacji z serwisem klienta. Może to prowadzić do utraty gwarancji!

## MODE D'EMPLOI

Bedienungsanleitung | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja | User Manual

## BAIN MARIE

- RCBM-1/1-150
- RCBM-1/1-150A
- RCBM-1/1-150A-GN
- RCBM-1/2-150A-GN
- RCBM-1/3-150A-GN
- RCBM-1/4-150A-GN
- RCBM-1/6-150A-GN
- RCBM-1/1-150AP-GN
- RCBM-1/6-150-GN
- RCBM-1/4-150-GN
- RCBM-1/3-150-GN





## I. INTRODUCTION

Le Bain Marie de Royal Catering est un récipient chauffant électrique moderne qui fonctionne à l'eau chauffante. Il vous séduira par son design et sa qualité. Des matériaux de qualité supérieure sont utilisés dans la fabrication de ce Bain Marie. Il est équipé d'un thermostat pouvant chauffer jusqu'à 95°. Quelques modèles de cette gamme disposent d'un système d'écoulement. Vous trouverez plus de détails sur ce produit dans la fiche technique.

## 2. MONTAGE ET UTILISATION

1. Avant d'en faire l'utilisation, assurez-vous que la source d'énergie est adaptée.
2. Défaites l'emballage et placez le produit sur une surface stable.
3. Remplissez le récipient interne avec de l'eau.
4. Assurez-vous que la température est en position « 0 ».
5. Branchez l'appareil à la source d'énergie et allumez la machine (la lumière s'allume).
6. Tournez le bouton à la température souhaitée (la lumière s'allume).
  - a. Les positions 4-6 sont pour le chauffage initial de la machine.
  - b. Les positions de contrôle normales sont de 1-3.
  - c. Une fois que le Bain Marie a atteint la température souhaitée, ajustez le contrôle de la température à une position moindre. Il est recommandé que les positions les plus basses soient utilisées pour garder la nourriture à température adéquate.

A noter que les positions de température se présentent comme suit:  
1 – 50°C, 2 – 60°C, 3 – 70°C, 4 – 80°C, 5 – 90°C, 6 – 95°C.

7. Restez toujours près de cet appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
8. Ne portez ou déplacez jamais le Bain Marie lorsqu'il est en fonctionnement, ou s'il y a des produits chauds à l'intérieur.
9. N'essayez pas de remplacer le fil électrique s'il est endommagé.
10. Faites attention à ne pas toucher les surfaces chaudes.

La température changera automatiquement en fonction que la chaleur augmente ou baisse.

## 3. NETTOYAGE

1. Laissez d'abord la machine se refroidir.
2. Tournez le bouton de la température à 0 et débranchez la machine de la prise secteur.
3. Videz l'eau du récipient.
4. Nettoyez le récipient à l'aide d'un tissu.

5. Assurez-vous qu'aucun liquide ne vienne en contact avec les commandes de contrôle. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
6. Remplissez la machine avec de l'eau avant nouvelle utilisation.

Le Bain Marie est conçu pour le maintien de la chaleur des mets et aliments uniquement dans les récipients GN.

N'utilisez pas le Bain Marie pour la préparation de plats, la préparation d'eau chaude, les soupes, les sauces, ou pour des produits refroidis ou bien gelés.

Le non-suivi de ces instructions peuvent causer des dégâts à l'appareil et annuler votre garantie!

## 4. INFORMATIONS TECHNIQUES

Article	Modèle	Récipient GN	Tension V	Courant W	Récipient GN profondeur mm	Température
1185	RCBM-1/1-150	NON	230	1200	150	50-95°C
1186	RCBM-1/1-150A avec système d'écoulement	NON				
1187	RCBM-1/1-150A-GN avec système d'écoulement	1x1/1 GN avec couvercle				
1188	RCBM-1/2-150A-GN avec système d'écoulement	2x1/2 GN avec couvercles				
1189	RCBM-1/3-150A-GN avec système d'écoulement	3x1/3 GN avec couvercles				
1190	RCBM-1/4-150A-GN avec système d'écoulement	4x1/4 GN avec couvercles				
1191	RCBM-1/6-150A-GN avec système d'écoulement	6x1/6 GN avec couvercles				
1192	RCBM-1/1-150AP-GN avec système d'écoulement	1x1/1 récipient troué et avec couvercle				

Artic- le	Modèle	Récipient GN	Tension V	Courant W	Récipient GN pro- fondeur mm	Tempéra- ture
1193	RCBM-1/6- 150-GN	6x1/6 GN avec couverts	230	1200	150	50-95°C
1194	RCBM-1/4- 150-GN	4x1/4 GN avec couverts				
1195	RCBM-1/3- 150-GN	3x1/3 GN avec couverts				

## 5. CONTROL REGULIER DE L'APPAREIL

Contrôlez régulièrement votre appareil pour éviter tous dégâts. Si c'est le cas, merci de contacter votre Service Client pour régler le problème.

Que faire dans ce cas?

Veuillez contacter et préparez les informations suivantes:

- Numéro de facture et numéro de série (celui-ci est identifiable sur la vignette technique de l'appareil).
- Si nécessaire, une photo de la partie abîmée, cassée ou défectueuse.
- Il sera plus facile pour nos employés du Service Après-Vente de déterminer la source du problème si vous en faites une description détaillée et précise. Évitez des phrases telles que «l'appareil ne chauffe pas», ce qui peut signifier qu'il ne chauffe pas assez, ou bien qu'il ne chauffe pas du tout. Ces deux possibilités peuvent avoir des causes différentes!
- Indiquez toujours si les lumières s'allument afin de faciliter le diagnostic: Est-ce que la lumière s'allume quand vous appuyez sur le bouton ON? Est-ce que la lumière de contrôle s'allume lorsque l'appareil est en fonctionnement?

Plus vous enverrez des informations détaillées, plus rapide sera la réponse de notre Service Client qui sera capable de répondre au problème de manière rapide et efficace!

NOTE: N'ouvrez jamais l'appareil sans avoir consulté le Service Client. Cela peut entraîner l'annulation de la garantie!



ROYAL  
catering

# ISTRUZIONI PER L'USO

Bedienungsanleitung | Manuel d'utilisation | User Manual | Manual de instrucciones | Instrukcja

## BAGNOMARIA

- RCBM-1/1-150
- RCBM-1/1-150A
- RCBM-1/1-150A-GN
- RCBM-1/2-150A-GN
- RCBM-1/3-150A-GN
- RCBM-1/4-150A-GN
- RCBM-1/6-150A-GN
- RCBM-1/1-150AP-GN
- RCBM-1/6-150-GN
- RCBM-1/4-150-GN
- RCBM-1/3-150-GN



## 1. INTRODUZIONE

Il bagnomaria di Royal Catering è un dispositivo elettrico di nuova generazione per mantenere gli alimenti al caldo tramite l'utilizzo di acqua calda. Si distingue per il suo design e qualità. Per produrre il contenitore bagnomaria sono stati utilizzati esclusivamente materiali di alta qualità. È dotato di un termostato che può raggiungere fino a 95° C. Alcuni modelli di questa serie sono dotati di valvole di scarico. Per una panoramica dettagliata delle funzionalità del dispositivo, prego consultare la scheda tecnica.

## 2. MONTAGGIO E COMANDI

1. Prima dell'utilizzo assicurarsi di avere a disposizione una presa elettrica funzionante.
2. Utilizzare il dispositivo esclusivamente su una superficie stabile.
3. Riempire il contenitore interno con acqua.
4. Assicurarsi che la temperatura iniziale abbia valore 0.
5. Attivare il dispositivo. (La spia si accende)
6. Regolare la temperatura sul valore desiderato. (La spia si accende)
  - a: I valori 4-6 sono stati concepiti per il surriscaldamento dell'apparecchio (massima temperatura).
  - b: I valori 1-3 sono stati concepiti per il mantenimento della temperatura.
  - c: Una volta che il contenitore bagnomaria ha raggiunto la temperatura desiderata, si prega di impostare la temperatura su un livello inferiore. Per servire i piatti, si consiglia di impostare e utilizzare la temperatura al livello minimo.

Informazioni: I livelli di temperatura sono i seguenti:  
1 – 50°C, 2 – 60°C, 3 – 70°C, 4 – 80°C, 5 – 90°C, 6 – 95°C
7. Non allontanarsi mai dal dispositivo in funzione.
8. Non trasportare o spostare mai il dispositivo contenente alimenti (sia caldi sia freddi) o quando è in funzione.
9. Non manomettere o riparare la presa se quest'ultima è danneggiata. Contattare immediatamente il Customer Service autorizzato.
10. Non entrare in contatto con superfici ustionanti. Assicurarsi che il cavo non sia vicino a fonti di calore.

La temperatura del bagnomaria si imposta automaticamente sul livello desiderato ogni qual volta che la temperatura dell'acqua aumenta o diminuisce.

## 3. PULIZIA

1. Attendere fino a che l'acqua non si è raffreddata
2. Impostare il livello di temperatura su 0 e scollegare il dispositivo dalla corrente.
3. Eliminare l'acqua

4. Pulire ed asciugare il contenitore interno
5. Assicurarsi che il pannello di controllo non venga a contatto con l'acqua. Non immergere il dispositivo nell'acqua.
6. Prima dell'utilizzo successivo riempire il dispositivo con acqua.

Il contenitore bagnomaria è adatto esclusivamente per mantenere gli alimenti in temperatura all'interno di contenitori GN. Non utilizzare il bagnomaria per preparare piatti, zuppe, salse, per portare l'acqua a ebollizione o per scongelare gli alimenti. Un utilizzo non conforme dell'apparecchio potrebbe arrecare danni, facendo quindi decadere qualsiasi diritto di garanzia.

## 4. SCHEDA TECNICA

Articolo	Modello	Contenitore GN	Tensione V	Potenza W	GN Pan depth mm	Temperatura
1185	RCBM-1/1-150	NO	230	1200	150	50-95°C
1186	RCBM-1/1-150A con scarico	NO				
1187	RCBM-1/1-150A-GN con scarico	1x1/1GN con coperchio				
1188	RCBM-1/2-150A-GN con scarico	2x1/2 GN con coperchio				
1189	RCBM-1/3-150A-GN con scarico	3x1/3 GN con coperchio				
1190	RCBM-1/4-150A-GN con scarico	4x1/4 GN con coperchio				
1191	RCBM-1/6-150A-GN con scarico	6x1/6 GN con coperchio				
1192	RCBM-1/1-150AP-GN con scarico	1x1/1 padella forata con coperchio				

Articolo	Modello	Contenitore GN	Tensione V	Potenza W	GN Pan depth mm	Temperatura
1193	RCBM-1/6-150-GN	6x1/6 GN con coperchio	230	1200	150	50-95°C
1194	RCBM-1/4-150-GN	4x1/4 GN con coperchio				
1195	RCBM-1/3-150-GN	3x1/3 GN con coperchio				

## 5. CONTROLLO PERIODICO DELLE CONDIZIONI DELL'APPARECCHIO

Controllare regolarmente che l'articolo non presenti parti danneggiate. Nel caso, rivolgersi direttamente al venditore per intraprendere le misure necessarie alla risoluzione del problema.

Come procedere in caso di problemi?

Mettersi in contatto con il venditore accertandosi di avere a disposizione i seguenti dati:

- Numero di ricevuta e numero di serie (quest'ultimo è indicato sul sigillo del prodotto).
- Se possibile documentare la segnalazione con una foto dell'elemento difettoso.
- Il Servizio Clienti può risalire al meglio alla causa del cattivo funzionamento se la descrizione fornita risulta essere più accurata possibile. Segnalazioni come "l'apparecchio non funziona" possono risultare equivocate e possono significare che l'apparecchio non si riscalda del tutto oppure si riscalda solo lievemente. Queste però sono segnalazioni che portano a due risoluzioni di tipo ben differente!
- Fornire sempre informazioni circa lo stato delle spie, in quanto questo può facilitare la diagnosi: la spia ON/OFF si accende correttamente se si preme l'interruttore ON? Quando si imposta la temperatura la spia corrispondente si accende correttamente?

Più le informazioni fornite saranno dettagliate, più celermente si potrà trovare la giusta soluzione!

**ATTENZIONE:** Non aprire mai l'apparecchio senza il consenso del Servizio Clienti. In caso contrario si può incorrere nella perdita del diritto di garanzia sul prodotto!



ROYAL  
catering

# MANUAL DE USO

Bedienungsanleitung | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja

## BAÑO MARIA

- RCBM-1/1-150
- RCBM-1/1-150A
- RCBM-1/1-150A-GN
- RCBM-1/2-150A-GN
- RCBM-1/3-150A-GN
- RCBM-1/4-150A-GN
- RCBM-1/6-150A-GN
- RCBM-1/1-150AP-GN
- RCBM-1/6-150-GN
- RCBM-1/4-150-GN
- RCBM-1/3-150-GN



## 1. INTRODUCCIÓN

Los baños maría de Royal Catering son dispositivos eléctricos de nueva generación concebidos para mantener los alimentos calientes a través de la utilización de agua caliente. Se distinguen por su diseño y su calidad. Para su fabricación sólo se utilizan materiales de primera calidad. Este dispositivo baño maría está equipado de un termostato que alcanza hasta 95°C. Algunos modelos de esta serie están dotados de grifos de vaciado. Para una información más detallada del dispositivo, consulte por favor la ficha técnica.

## 2. MONTAJE Y UTILIZACIÓN

1. Antes de utilizar, asegúrese que el enchufe al que vaya a conectar el dispositivo funcione.
2. Utilice únicamente el dispositivo sobre una superficie estable.
3. Rellene el recipiente interno con agua.
4. Asegúrese de que la temperatura está bien ajustada a cero.
5. Encienda el dispositivo. El piloto de color verde se ilumina.
6. Ajuste el regulador del baño maría a la temperatura deseada.
  - a: Las funciones del 4 a 6 se utilizan para calentar los alimentos (máxima temperatura).
  - b: Las funciones del 1 a 3 se utilizan para mantener el calor.
  - c: Cuando el baño maría alcance la temperatura seleccionada por usted, baje el regulador a un nivel más bajo. Se recomienda utilizar la temperatura más baja posible para servir sus alimentos.

Información: Los niveles de temperatura según función son los siguientes:  
1 - 50 °C, 2 - 60 °C, 3 - 70 °C, 4 - 80 °C, 5 - 90 °C, 6 - 95 °C.
7. No deje este equipo sin supervisión, mientras esté en funcionamiento.
8. No transporte o mueva bajo ningún concepto el baño maría lleno (sobre todo con alimentos calientes) o cuando el equipo está encendido, en modo „ON“.
9. No intente reparar o reemplazar el enchufe, si éste estuviese dañado. Póngase en contacto con el servicio técnico.
10. Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes. Asegúrese que el cable del enchufe no entra en contacto con la superficie caliente.

La temperatura se regula automáticamente, cuando la temperatura del agua baja o sube.

## 3. LIMPIEZA

1. Espere hasta que el agua se enfríe.
2. Ajustar la temperatura a 0 y desconecte la unidad.

3. Vacíe el agua del recipiente interior.
4. Limpie y seque con un paño el recipiente interior.
5. Asegúrese de que el panel de control no entre en contacto con el agua
6. Recuerde que debe llenar recipiente interior antes del próximo uso!

El baño maría está concebido únicamente para mantener los alimentos calientes en envases GN.

No utilice el baño maría para la preparación de comidas, para la cocción de agua, ni para la preparación de sopas y salsas. Tampoco lo debe utilizar para descongelar alimentos congelados.

La utilización inadecuada del dispositivo puede causar daños que ya no serán tenidos en cuenta por la garantía.

## 4. FICHA TÉCNICA

Artículo	Modelo	Recipiente interior GN	Tensión V	Potencia W	Profundidad del recipiente interior GN en mm	Rango de temperatura
1185	RCBM-1/1-150	NO	230	1200	150	50-95°C
1186	RCBM-1/1-150A con scarico	NO				
1187	RCBM-1/1-150A-GN grifo vaciado	1x1/1 GN con tapa				
1188	RCBM-1/2-150A-GN grifo vaciado	2x1/2 GN con tapa				
1189	RCBM-1/3-150A-GN grifo vaciado	3x1/3 GN con tapa				
1190	RCBM-1/4-150A-GN with drain valve	4x1/4 GN con tapa				
1191	RCBM-1/6-150A-GN grifo vaciado	6x1/6 GN con tapa				
1192	RCBM-1/1-150AP-GN grifo vaciado	1x1/1 recipiente interior con agujeros y tapa				

Artic- le	Model	GN Pans	Voltage V	Power W	GN Pan depth mm	Rango de temperatura
1193	RCBM-1/6-150- GN	6x1/6 GN con tapa	230	1200	150	50-95°C
1194	RCBM-1/4-150- GN	4x1/4 GN con tapa				
1195	RCBM-1/3-150- GN	3x1/3 GN con tapa				

### 5. CONTROL PERIÓDICO DE ESTADO DEL DISPOSITIVO

Controle regularmente que el dispositivo no presente partes dañadas. En tal caso, le rogamos se ponga en contacto con el vendedor para emprender las medidas necesarias para resolver el problema.

Como proceder en caso de problema?

Póngase en contacto con el vendedor, intentando tener a disposición la siguiente información:

- Número de factura y número de serie (éste último está indicado en la ficha del producto)
- En medida de lo posible adjunte a su información una foto de la pieza defectuosa.
- En cuanto más detallada sea la información del fallo técnico, más rápida y cierta podrá ser la solución propuesta por el servicio técnico. Indicaciones como “el dispositivo no funciona” pueden resultar equívocas y pueden significar que el dispositivo no calienta en absoluto o calienta levemente, ya que ambos casos presentan soluciones muy diferentes.
- Facilite siempre información relativa al estado de los pilotos luminosos, ya que esto puede facilitar el diagnóstico: El piloto de ON/OFF se enciende correctamente cuando se pone el interruptor en modo ON? Se enciende el piloto de temperatura cuando se ajusta la temperatura deseada?

En cuanto más información aporte, más rápida podrá ser aportada la solución adecuada!

**ATENCIÓN:** No abra nunca el dispositivo sin el consentimiento del servicio técnico. En caso de hacerlo, corre riesgo de pérdida de la garantía de su producto!

#### DE

Hiermit bestätigen wir, dass die hier in dieser Anleitung aufgeführten Geräte CE-konform sind.

#### EN

We hereby certify that the appliances listed in this manual are CE compliant.

#### FR

Par la présente, nous confirmons que les appareils présentés dans ce mode d'emploi sont conformes aux normes Ce.

#### PL

Niniejszym potwierdzamy, że urządzenia opisane w tej instrukcji są zgodne z deklaracją CE.

#### IT

Con la presente documentazione si certifica che i dispositivi descritti all'interno del manuale sono conformi alle vigenti norme CE.

#### ES

Por la presente confirmamos que los dispositivos detallados en este manual son conformes con las normativas de la CE.

---

## Umwelt- und Entsorgungshinweise

---

### Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich - rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

**[1]** RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES  
ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK - ALTGERÄTE

**[2]** Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung  
von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz - ElektroG).

#### Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

---

## CONTACT

emaks spółka z ograniczoną  
odpowiedzialnością sp.k.

Ul. Dekoracyjna 3  
65-155 Zielona Góra

Nr. kom.: +48 506 06 05 74  
E-mail: info@emaks.pl

expon<sup>do</sup>  
www.expondo.de