

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: BMIN189ND

Buffet counter warm BELFAST - 1600mm - with bain-marie & castors - for 4x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Buffet Counter Warm Belfast 1600mm with Bain Marie and Castors for 4x GN 1/1 (BM-IN189ND)

1. General Information

The Buffet Counter Warm Belfast 1600mm with Bain Marie and Castors is designed to provide a warm and efficient serving solution for various food items. Ideal for cafes, restaurants, and catering events, this versatile piece of equipment allows for easy access and presentation of food while keeping it at the optimal serving temperature.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is connected to a properly grounded electrical outlet as specified in the technical data. Use a power supply that meets the appliance's voltage requirements to prevent electrical hazards.
- **General Use:** Do not operate the unit with wet hands or when barefoot. Maintain dry conditions around the appliance to avoid risk of electric shock.
- **Hot Surfaces:** The surfaces of the Bain Marie may become very hot during operation. Use suitable protective gloves or tools when handling the unit or serving food.
- **Child Safety:** Keep children away from the appliance during operation. Ensure that children do not play with the equipment or its controls.
- **Prop 65 Warning:** This product may expose you to chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** BM-IN189ND
- **Dimensions:** 1600mm width x 700mm depth x 900mm height
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Power Consumption:** 1.5 kW
- **Capacity:** For 4 x GN 1/1 containers
- **Material:** Stainless steel
- **Temperature Range:** Adjustable up to 85 degrees Celsius
- **Weight:** 80 kg
- **Features:** Equipped with castors for mobility, electronic temperature control, and insulated tank for heat retention.

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the Buffet Counter from the packaging while ensuring not to damage any components.
2. **Positioning:** Place the unit on a flat, stable surface. Ensure there is adequate space for operation and maintenance.
3. **Electrical Connection:** Connect the power cord to a suitable electrical outlet with the correct voltage rating.
4. **Assembly of Bain Marie:** Fill the Bain Marie tank with water (ensure it is below the maximum fill line) and ensure the lid is properly seated.
5. **Castors:** If not already attached, install the castors according to instruction provided with the unit for easy mobility.
6. **Testing:** Turn on the unit using the power switch and check all functionality.

5. Operation

- **Turning On:** Switch the appliance on using the main power switch located on the front panel.
- **Temperature Setting:** Adjust the temperature dial to the desired setting. Allow the Bain Marie to preheat before adding food.
- **Serving:** Carefully place food in GN containers and insert them into the unit. Use protective gloves when handling hot food.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that could scratch the stainless steel.
- **Bain Marie Maintenance:** Drain water from the Bain Marie after each use and clean the tank with warm soapy water.
- **Regular Checks:** Inspect electrical components and seals periodically for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check the electrical connection and ensure the power supply is functional. Verify temperature settings.
- **Uneven Heating:** Ensure that food containers are evenly placed in the Bain Marie for optimal heat distribution.
- **Water Leakage:** Inspect for cracks in the Bain Marie tank or faulty seals and replace if necessary.

8. Disposal

This product must be disposed of in accordance with local regulations. Disassemble components for recycling if possible. Do not dispose of electrical components with regular waste.

9. Contact

For assistance, please contact us:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Buffet-Theke Warm Belfast 1600mm mit Bain Marie und Rollen für 4x GN 1/1 - BMIN189ND

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Buffet-Theke Warm Belfast. Dieses Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe und bietet optimale Lösungen zur Warmhaltung von Speisen. Die Theke ist speziell entwickelt, um eine elegante Präsentation Ihrer Gerichte zu ermöglichen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Theke auf einer ebenen Fläche steht, um Wackeln oder Umkippen zu vermeiden.
- Halten Sie den Geräteelektrokontakt während des Betriebs von Wasserquellen fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß den Richtlinien betrieben wird.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Im Falle eines Stromausfalls, ziehen Sie den Stecker nicht sofort, sondern warten Sie, bis das Gerät sich vollständig abgekühlt hat.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Buffet-Theke Warm Belfast BMIN189ND
- Abmessungen: 1600mm
- Kapazität: Für 4x GN 1/1 Behälter
- Energieverbrauch: [bitte spezifizieren, falls verfügbar]
- Stromversorgung: [bitte spezifizieren, falls verfügbar]
- Material: [bitte angeben, falls verfügbar]

4. Setup und Installation

- Stellen Sie die Buffet-Theke an einem geeigneten Ort auf, der für die Stromversorgung zugänglich ist.
- Schließen Sie die Theke an eine geeignete Steckdose an.
- Überprüfen Sie alle angeschlossenen Teile auf ihre Stabilität und Festigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass die Abluft ausreichend Platz hat und die Wärme effizient abgeleitet wird.
- Versichern Sie sich, dass die Rollen richtig montiert sind und das Gerät problemlos bewegt werden kann.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur, um die Speisen warm zu halten.
- Füllen Sie die Bain-Marie mit Wasser und stellen Sie sicher, dass die GN-Behälter korrekt eingelegt sind.
- Achten Sie darauf, die Temperatur regelmäßig zu überprüfen, um eine ideale Warmhaltung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zur Reinigung der Oberfläche.
- Reinigen Sie die Bain-Marie regelmäßig, um Ablagerungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die elektrischen Komponenten regelmäßig und halten Sie diese sauber und frei von Staub.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Gerät startet nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Problem: Die Temperatur wird nicht gehalten.
Lösung: Prüfen Sie, ob die Bakke richtig eingelegt sind und ob genügend Wasser in der Bain-Marie vorhanden ist.
- Problem: Geräusche oder Vibrationen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob alle Teile fest montiert sind und sich nicht lösen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie vor der Entsorgung alle elektrischen Teile, um eine sichere Entsorgung zu gewährleisten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Buffet Counter Warm Belfast 1600mm met Bain-Marie en Zwenkwielen

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Buffet Counter Warm Belfast. Dit product is ontworpen voor gebruik in commerciële omgevingen, zoals restaurants en cateringbedrijven. Het biedt een optimale presentatie en verwarming van voedsel. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor een veilig en efficiënt gebruik van het product.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van waterbronnen om elektrische schokken te voorkomen.
- Controleer regelmatig de voedingskabel op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als de kabel beschadigd is.
- Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmiddelen voor het schoonmaken.
- Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Raak de verwarmde oppervlakken niet aan zonder beschermende handschoenen.
- Volg altijd de instructies voor installatie en gebruik om brand of letsels te voorkomen.
- Verzeker u ervan dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1600mm breed
- Capaciteit: Geschikt voor 4x GN 1/1 bakken
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Verwarmingssysteem: Bain-Marie
- Zwenkwielen: Voor eenvoudige verplaatsing
- Kast: Onderste opslagruimte voor extra materiaal en benodigdheden
- Energievoorziening: Elektrisch

4. Installatie en Opstelling

1. Zet de Buffet Counter Warm op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Controleer of alle zwenkwielen goed zijn bevestigd en functioneel zijn.
3. Zorg ervoor dat het apparaat in de buurt van een stopcontact staat voor de elektrische aansluiting.
4. Verbind de voedingskabel met een geschikt stopcontact van 230V.
5. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn.

5. Bedieningsinstructies

1. Vul de Bain-Marie met water tot het aanbevolen niveau.
2. Plaats de GN-bakken met voedsel in de daarvoor bestemde compartimenten.
3. Zet het apparaat aan via de aan / uit-schakelaar.
4. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
5. Controleer regelmatig de waterstand in de Bain-Marie en vul indien nodig bij.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Zet het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Voor de binnenkant kunt u een vochtig doekje gebruiken, maar vermijd overmatige waterinfiltratie.
- Controleer regelmatig de staat van de zwenkwielen en smeer ze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en dat de aan / uit-schakelaar is ingeschakeld.
- De temperatuur is niet constant: Controleer de instellingen van de temperatuurregelaar en zorg ervoor dat de Bain-Marie gevuld is met voldoende water.
- Er komt niet genoeg warmte: Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn van obstakels.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product dient u de lokale wetgeving en milieuvoorschriften te volgen. Demonteer het apparaat indien mogelijk en zorg ervoor dat het gerecycled of op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Caliente Belfast 1600mm con Bain-Marie y Ruedas para 4x GN 1/1 (BMN189ND)

1. Información General

Este mostrador buffet caliente está diseñado para mantener los alimentos a una temperatura adecuada y servir cómodamente en eventos, restaurantes y servicios de catering. Su diseño robusto y elegante lo hace ideal para cualquier entorno de servicio.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para el calentamiento de alimentos en entornos comerciales.
- Calor: Evite el contacto directo con las superficies calientes. Use guantes de cocina al manipular recipientes calientes.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea realizada por un profesional. Verifique que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica coincidan con las especificaciones del producto.
- Mantenimiento: Desconecte el equipo antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Almacenamiento: No utilice el producto en condiciones de humedad extrema o expuesto a la intemperie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600 mm (L) x 900 mm (A) x 800 mm (P)
- Capacidad: Espacio para 4 recipientes GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 85 kg
- Bain-Marie: Sistema de agua para mantener la temperatura de los alimentos
- Ruedas: Equipado con ruedas para fácil movilidad
- Potencia: 2.5 kW

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el mostrador en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de agua.
2. Conexión Eléctrica:
 - Compruebe que la tensión de la red eléctrica sea de 230V.
 - Conecte la unidad a una toma de corriente con conexión a tierra.
3. Relleno de Bain-Marie: Llene el depósito del Bain-Marie con agua antes de encender la unidad.
4. Verificación: Asegúrese de que todas las conexiones están seguras y que el producto está correctamente instalado.

5. Operación

- Encienda el producto utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el control de temperatura.
- Coloque los recipientes GN en los espacios designados.
- Controle la temperatura y llene el Bain-Marie según sea necesario para mantener los alimentos calientes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la unidad de la corriente antes de limpiarla.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Para el Bain-Marie, vacíe el agua, limpie todas las superficies y enjuáguelo bien.
- Controle regularmente las conexiones eléctricas y el estado general del equipo.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente esté funcional.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el control de temperatura esté configurado correctamente y que el Bain-Marie esté lleno de agua.
- Fugas: Inspeccione las conexiones y el tanque de agua para posibles daños.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de gestión de residuos. Se recomienda reciclar materiales siempre que sea posible.

9. Contacto

Si necesita asistencia o más información, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Buffet Contre-chaleur Belfast 1600mm avec Bain-Marie et Roues pour 4x GN 1/1

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Buffet Contre-chaleur Belfast. Cet appareil est conçu pour maintenir les aliments à une température chaude, tout en assurant une présentation esthétique.

2. Informations de sécurité

- Ne pas dépasser la capacité de charge recommandée.
- Ne pas immerger l'unité dans l'eau ou tout autre liquide.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes sans protection.
- Gardez l'appareil éloigné des enfants et des animaux domestiques.
- Vérifiez que l'appareil est débranché avant de procéder à un nettoyage ou à toute maintenance.
- Assurez-vous que tous les câbles sont en bon état et sans endommagement.
- L'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles prévues peut entraîner des blessures ou des dommages.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : BMIN189ND
- Dimensions : 1600mm (L) x 800mm (P) x 800mm (H)
- Type de réchaud : Bain-Marie
- Capacité : 4x GN 1/1
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Mobilité : Roues intégrées pour un déplacement facile
- Alimentation : Électrique
- Puissance : 2000W

4. Installation et mise en place

- Déballez soigneusement le produit et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Assurez-vous que l'appareil est à proximité d'une prise électrique adaptée.
- Branchez le câble d'alimentation dans une prise qui supporte la puissance requise.
- Vérifiez que l'appareil est stable et n'inclinez pas avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant le bouton de mise en marche situé sur le panneau de commande.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Remplissez le Bain-Marie avec de l'eau à un niveau adéquat pour un fonctionnement optimal.
- Placez vos plats préparés dans les bacs GN pour les servir chauds.

6. Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer la surface extérieure.
- Pour le Bain-Marie, une fois l'eau vidée, nettoyez avec de l'eau chaude et du savon.
- Vérifiez régulièrement les câbles et les composants pour détecter d'éventuels dommages.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que la prise est alimentée et que le câble n'est pas endommagé.
- La température ne monte pas : Assurez-vous que le thermostat est bien réglé et que le Bain-Marie est rempli d'eau.
- Bruit inhabituel : Vérifiez que rien n'obstrue les parties mobiles ou que les composants ne sont pas mal fixés.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères.
- Disposez de l'appareil conformément à la réglementation locale relative à l'élimination des déchets électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Buffet Counter Warm Belfast 1600mm con Bain Marie e Ruote per 4x GN 1/1 - BM/IN189ND

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di istruzioni per il Buffet Counter Warm Belfast 1600mm con Bain Marie e Ruote. Questo prodotto è progettato per fornire una soluzione efficiente e versatile per la presentazione e il riscaldamento degli alimenti in ambienti di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: Assicuratevi che l'installazione sia effettuata da un professionista qualificato. Seguite tutte le istruzioni di montaggio e collegamento.
- Utilizzo: Non superare il carico massimo raccomandato. Evitate di posizionare oggetti infiammabili nelle vicinanze.
- Manutenzione: Scollegare l'unità dalla corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Elettricità: Utilizzare sempre il prodotto con una presa a terra correttamente installata. Non utilizzare prolunghie o adattatori non conformi.
- Bain Marie: Monitorare costantemente il livello dell'acqua per evitare il surriscaldamento dell'elemento riscaldante.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Buffet Counter Warm Belfast 1600mm
- Dimensioni: 1600 mm di larghezza
- Capacità: 4 contenitori GN 1/1
- Potenza: 1500 W
- Materiale: Acciaio inox
- Ruote: Inclusi per una facile mobilità
- Tipo di riscaldamento: Bain Marie
- Temperatura massima: 85°C

4. Setup e Installazione

- Posizionare il buffet in una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa elettrica conforme.
- Riempire il Bain Marie con acqua fino al livello consigliato.
- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore dedicato.
- Attendere che la temperatura raggiunga il valore desiderato prima di posizionare gli alimenti.

5. Operazione

- Monitorare e regolare la temperatura tramite il pannello di controllo.
- Posizionare i contenitori GN 1/1 con gli alimenti nel Bain Marie.
- Verificare periodicamente il livello dell'acqua e aggiungere acqua se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, spegnere l'unità e scollegarla dalla corrente.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Svuotare e pulire il Bain Marie con acqua e sapone.
- Controllare periodicamente il funzionamento del riscaldamento e delle ruote.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Verificare il collegamento elettrico e l'interruttore.
- La temperatura non aumenta: Controllare il livello dell'acqua nel Bain Marie.
- Rivestimento esterno danneggiato: Contattare l'assistenza clienti per richieste di riparazione.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.
- Riciclare i materiali quando possibile secondo le leggi vigenti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania