

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: BNI1000-BM2N

Neutral element PRAG- 1100mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Neutral Element Prag 1100mm (BNI1000-BM2N)

1. General Information

Thank you for purchasing the Neutral Element Prag 1100mm (BNI1000-BM2N). This product is designed for professional use in commercial kitchens. It is built with high-quality materials for durability and optimal performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the product is connected to a proper power outlet with appropriate voltage. Verify that the power supply is grounded.
- **Installation Safety:** Install the unit on a flat surface to prevent tipping. Use the correct mounting tools and secure fittings as outlined in the installation section.
- **Fire Safety:** Keep the area around the appliance free of flammable materials. Do not leave the unit unattended when in operation.
- **Personal Safety:** Always wear appropriate safety gear such as gloves and safety glasses during installation and maintenance. Be cautious when handling hot surfaces.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the power supply before performing any maintenance or cleaning.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BNI1000-BM2N
- Dimensions: 1100 mm (W) x 600 mm (D) x 850 mm (H)
- Weight: 120 kg
- Material: Stainless Steel
- Power Supply: 400V / 50Hz
- Total Power: 12 kW

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the unit in a well-ventilated area, away from heat sources.
2. **Connection:**
 - Ensure the power supply matches the specifications.
 - Connect the unit to the main power supply using a certified electrician if necessary.
3. **Alignment:** Ensure the appliance is level using a spirit level and adjust the feet as needed.
4. **Securing the Unit:** Once the unit is positioned correctly, securely fasten it to the floor using appropriate anchors.
5. **Final Check:** Before operation, double-check all electrical connections and ensure all screws and bolts are tightened.

5. Operation

1. **Power On:** Turn on the main power switch located on the front of the unit.
2. **Temperature Setting:** Use the control panel to set the desired temperature.
3. **Monitoring:** Continuously monitor the unit during operation to ensure it operates efficiently.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the surface with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that can scratch the stainless steel.
- **Weekly Maintenance:** Inspect for signs of wear or damage. Check for any blockages in vents or drainage.
- **Shutdown Maintenance:** After prolonged use, disconnect power and allow the unit to cool. Clean drain and interior surfaces as necessary.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Powering On:** Check power supply and ensure the power switch is in the ON position.
- **Uneven Heating:** Inspect thermostats and ensure the area around the unit is free from obstructions.
- **Excessive Noise:** Check for loose parts or debris obstructing fan or motor.

8. Disposal

Dispose of the unit following local regulations for electrical appliances. Ensure proper recycling methods are used for all components, particularly electronic parts and materials.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Neutrale Element Prag 1100mm BNI1000-BM2N

1. Allgemeine Informationen

Das neutrale Element Prag 1100mm BNI1000-BM2N ist ein hochwertiges Küchengerät, das in der professionellen Gastronomie eingesetzt wird. Entwickelt für Langlebigkeit und effiziente Nutzung, bietet es eine vielseitige Lösung für Ihre Küchenbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Zwecke und gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Kinder und unberechtigte Personen sollten das Gerät nicht bedienen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Bei elektrischen Problemen oder anderen Unsicherheiten wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.

3. Produktübersicht und technische Daten

Technische Daten:

- Maße: 1100 mm (B) x 700 mm (T) x 850 mm (H)
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 75 kg
- Energiequelle: Elektrobetrieb
- Leistung: 230V, 50Hz

4. Einrichtung und Installation

1. Перед установкой убедитесь, что все компоненты устройства в полном порядке и не повреждены.
2. Stellen Sie das Gerät an den gewünschten Standort und bringen Sie es in die richtige Position, um eine einfache Bedienung zu gewährleisten.
3. Prüfen Sie die vorhandene elektrische Versorgung, um sicherzustellen, dass sie den Anforderungen entspricht (230V, 50Hz).
4. Schließen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften an die Stromversorgung an. Es wird empfohlen, einen qualifizierten Elektriker für die Installation zu beauftragen.
5. Überprüfen Sie nach der Installation, ob das Gerät korrekt funktioniert, indem Sie es kurz einschalten.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Warten Sie einige Minuten, bis das Gerät die gewünschte Betriebstemperatur erreicht hat.
- Nutzen Sie die bereitgestellten Optionen für die Produktnutzung gemäß Ihren spezifischen Anforderungen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker ab, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen, nicht scheuernden Lappen, um die Oberflächen zu reinigen.
- Reinigen Sie regelmäßig alle Teile, um Hygienestandards aufrechtzuerhalten.
- Überprüfen Sie alle Verbindungen und Kabel regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Unzureichende Leistung: Stellen Sie sicher, dass keine blockierenden Objekte vorhanden sind und das Gerät ausreichend belüftet ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie auf lose Teile oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Entsorgung vom Stromnetz getrennt ist.

9. Kontakt

Für Fragen und weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Neutral Element Prag 1100mm BNI1000-BM2N

1. Algemene Informatie

De Neutral Element Prag 1100mm BNI1000-BM2N is ontworpen voor professioneel gebruik in de catering- en horecasector. Dit product biedt een betrouwbare en efficiënte oplossing voor het voorbereiden en bewaren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsinstructies: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. Zorg ervoor dat alle veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Elektrische veiligheid: Dit apparaat moet worden aangesloten op een correct geaard stopcontact. Voorkom contact met water om elektrische schokken te vermijden.
- Fysieke veiligheid: Wees voorzichtig bij het hanteren van zware onderdelen tijdens de installatie. Gebruik altijd geschikte tilliften of hulp.
- Brandveiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan extreme hitte of vuur. Houd brandbare materialen uit de buurt.
- Bediening: Laat het apparaat alleen bedienen door gekwalificeerd personeel en instrueer hen over de veiligheidsprocedures.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: BNI1000-BM2N
- Afmetingen: 1100mm breed
- Spanning: 230V
- Vermogen: 3 kW
- Materiaal: RVS
- Tafelblad hoogte: 900mm
- Gewicht: 120 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Locatie: Kies een stevige en vlakke ondergrond. Zorg voor voldoende ruimte rond het apparaat voor ventilatie.
2. Uitpakken: Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
3. Aansluiten: Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet via een geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de specificaties.
4. Niveau-ingesteld: Gebruik een waterpas om het apparaat waterpas te zetten. Pas de poten aan indien nodig.
5. Testen: Zet het apparaat aan en controleer of het correct functioneert.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan via de hoofdschakelaar.
- Stel de temperatuur in via de instelschakelaar.
- Gebruik het apparaat volgens de instructies, inclusief het laden en leegmaken van voedsel.

6. Reinigen en Onderhouden

- Dagelijks: Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en mild schoonmaakmiddel. Vermijd agressieve chemicaliën.
- Periodiek: Controleer en reinig de interne componenten minimaal elke maand om een optimale werking te garanderen.
- Onderhoud: Laat alle technische onderhoudswerkzaamheden alleen uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer de stroomaansluiting en de hoofdschakelaar.
- Onjuiste temperatuur: Controleer de instellingen. Indien het probleem aanhoudt, neem contact op met de klantenservice.
- Geluid of trillingen: Controleer of het apparaat goed is uitgelijnd en op een stabiele ondergrond staat.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het apparaat, volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- Verwijder alle elektrische componenten verantwoord om milieuschade te minimaliseren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Elemento Neutro Prag 1100mm BNI1000-BM2N

1. Información General

El Elemento Neutro Prag 1100mm BNI1000-BM2N está diseñado para proporcionar un espacio de trabajo práctico y eficiente en la cocina profesional. Este producto está fabricado con materiales de alta calidad, garantizando durabilidad y un rendimiento óptimo.

2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para uso profesional en entornos de cocina.
- Asegúrese de que el área de instalación esté despejada y seca antes de colocar el elemento neutro.
- No bloquear las salidas de aire ni las rejillas de ventilación.
- Mantener fuera del alcance de los niños y animales.
- Evite la exposición directa a fuentes de calor, como estufas o hornos.
- En caso de daño en el cableado eléctrico, deje de utilizar el producto y contacte a un profesional.
- Utilice siempre guantes de protección al realizar mantenimiento o limpieza.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1100mm de ancho
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Acero inoxidable
- Peso: 50 kg
- Usos: Cocina profesional, trabajo de preparación

4. Configuración e Instalación

- Coloque el elemento neutro en una superficie estable y nivelada.
- Conecte el equipo a una fuente de alimentación adecuada, asegurándose de que el voltaje coincida con las especificaciones del dispositivo.
- Verifique que todas las conexiones estén firmes y que no haya pérdidas.
- Para asegurar la estabilidad, considere fijar el elemento neutro al suelo o a otras estructuras utilizando anclajes apropiados.

5. Operación

- Antes de operar, asegúrese de que el dispositivo esté correctamente instalado y conectado.
- Para encender, accione el interruptor correspondiente ubicado en la parte frontal.
- El elemento neutro está destinado a ser utilizado como superficie de trabajo, sirviendo para preparar alimentos y almacenar utensilios de cocina.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el exterior con un paño húmedo y detergente suave. Evite los productos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Inspeccione regularmente el cableado y conexiones para asegurarse de que estén en buenas condiciones.
- Realice una limpieza profunda mensual, desconectando el dispositivo antes de comenzar.

7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique la conexión a la fuente de alimentación y el estado del interruptor.
- Ruidos inusuales: Asegúrese de que el equipo esté nivelado y que no haya objetos en la superficie que puedan causar ruidos.
- Dificultad para limpiar: Use productos de limpieza no abrasivos; si persiste, considere consultar las instrucciones del fabricante.

8. Eliminación

- El dispositivo debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos electrónicos.
- Retire todos los componentes eléctricos y materiales que no sean reciclables adecuadamente.
- Consulte a un centro de reciclaje local para obtener instrucciones específicas.

9. Contacto

Si tiene dudas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour l'Élément Neutre PRAG 1100mm BNI1000-BM2N

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de l'Élément Neutre PRAG 1100mm BNI1000-BM2N. Ce produit est conçu pour offrir des solutions pratiques et efficaces pour le secteur de la restauration et des cuisines professionnelles. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir un fonctionnement correct et sûr de l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Sécurité Électrique : Assurez-vous que l'appareil est correctement raccordé à une source d'alimentation conforme et que les prises sont en bon état. Ne pas utiliser de rallonges non conformes.
- Manipulation : Ne pas manipuler l'appareil lorsque vos mains sont mouillées. Évitez de le déplacer pendant son fonctionnement.
- Environnement : Utiliser l'appareil uniquement dans un environnement sec et bien ventilé. Évitez les surfaces inégales.
- Charge Maximale : Respectez la capacité de charge maximale de l'appareil pour éviter tout dommage.
- Entretien : Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer un entretien ou un nettoyage.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

Spécifications Techniques

- Dimensions : 1100mm (L) x 600mm (P) x 850mm (H)
- Poids : 90 kg
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Alimentation : 230V, 50Hz
- Capacité de Charge : 250 kg
- Classe Énergétique : A

4. Installation et Montage

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et accessible pour l'installation de l'appareil. Vérifiez que la surface est plane.
2. Déballage : Retirez soigneusement l'appareil de son emballage en évitant les coupures ou les dommages.
3. Vérification : Inspectez l'appareil pour tout dommage apparent. Si des dommages sont constatés, contactez immédiatement le service clientèle.
4. Raccordement Électrique : Branchez l'appareil sur une prise murale conforme. Assurez-vous que l'alimentation est suffisante et stable.
5. Niveau : Ajustez les pieds de l'appareil pour l'assurer de son niveau.

5. Fonctionnement

- Mise en Marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation situé à l'arrière de l'appareil.
- Réglage de la Température : Réglez la température désirée à l'aide du panneau de contrôle.
- Surveillance : Gardez un œil sur le fonctionnement et la température tout au long du processus de cuisson ou de réchauffement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et un détergent doux après chaque utilisation.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant approprié pour le secteur alimentaire pour désinfecter les surfaces.
- Inspection : Vérifiez régulièrement les raccords électriques et les prises pour déceler des signes d'usure.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position ON.
- Surchauffe : Laissez refroidir l'appareil avant de le redémarrer.
- Température incorrecte : Vérifiez les réglages de température et assurez-vous que l'appareil est en mode approprié.

8. Élimination

Lorsque l'appareil atteint la fin de sa durée de vie, il doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères, mais contactez votre service local de gestion des déchets pour des instructions.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Nous vous souhaitons une bonne utilisation de votre Élément Neutre PRAG 1100mm BNI1000-BM2N.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Elemento Neutro Prag 1100mm Model BNI1000-BM2N

1. Informazioni Generali

L'Elemento Neutro Prag 1100mm BNI1000-BM2N è progettato per l'uso in ambienti professionali della ristorazione. Questo prodotto garantisce un'ottima funzionalità e solidità, rendendolo un'ottima scelta per cucine commerciali e ristoranti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo come previsto nel settore della ristorazione.
- Stabilità: Assicurarsi che l'elemento neutro sia installato su una superficie piana e stabile.
- Manutenzione: Verificare periodicamente le connessioni elettriche e idrauliche per prevenire perdite e malfunzionamenti.
- Elettricità: Seguire tutte le normative elettriche locali durante l'installazione.
- Rischio di scottature: Alcune parti possono diventare calde; maneggiare con cautela.
- Sicurezza dei bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BNI1000-BM2N
- Dimensioni: 1100mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 65 kg
- Temperatura massima di esercizio: 300°C
- Alimentazione elettrica: 230V

4. Installazione e Configurazione

1. Preparazione: Controllare il contenuto della confezione. Assicurarsi di avere tutti i componenti necessari.
2. Posizionamento: Collocare l'elemento neutro in una posizione adeguata nella cucina.
3. Collegamenti elettrici:
 - Spegnerne l'alimentazione elettrica.
 - Collegare il cavo di alimentazione a una presa appropriata.
 - Assicurarsi che le connessioni siano sicure.
4. Verifica finale: Controllare che non ci siano perdite o problemi di stabilità prima di accendere l'unità.

5. Funzionamento

- Accendere l'elemento neutro utilizzando l'interruttore dedicato.
- Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Monitorare costantemente il funzionamento per garantire prestazioni ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Dopo l'uso, pulire le superfici con un panno umido e detersivi delicati.
- Manutenzione periodica: Controllare e pulire i filtri e le ventole ogni mese.
- Controllo professionale: Si consiglia di fare un controllo professionale almeno una volta all'anno.

7. Risoluzione dei Problemi

- Unità non si accende: Controllare i collegamenti elettrici e l'interruttore di alimentazione.
- Temperatura non raggiunta: Verificare le impostazioni del termostato e le connessioni.
- Rumori anomali: Controllare se ci sono oggetti estranei nel motore o nelle ventole.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto come rifiuto domestico.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania
