

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: BVI1000-BM2N

Buffet counter PRAG - 1100mm - with bain-marie - for 2x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual: Buffet Counter Prag 1100mm with Bain Marie for 2x GN 1/1 (BVI1000-BM2N)

1. General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter Prag 1100mm with Bain Marie. This product is designed for commercial use, perfect for catering, restaurants, or any food service business. Ensure to read this manual carefully for safe and efficient operation.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the product is plugged into an appropriately rated socket. Use a grounded outlet to prevent electrical shock.
- Hot Surfaces: The Bain Marie can reach high temperatures. Avoid direct contact with hot surfaces to prevent burns.
- Usage: For indoor use only. Keep the product away from water sources to prevent electrical hazards.
- Children: Keep away from children to prevent accidents.
- Maintenance: Disconnect the power supply before cleaning or performing maintenance.
- Repairs: Do not attempt to repair the unit yourself. Contact an authorized service professional.
- Weight Limit: Follow the maximum load capacity to avoid structural failure.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI1000-BM2N
- Dimensions: 1100mm (Width) x 700mm (Depth) x 850mm (Height)
- Power Supply: 230V/50Hz
- Power Consumption: 1000W
- Bain Marie Capacity: For two GN 1/1 containers
- Material: Stainless Steel
- Weight: 70kg
- Temperature Range: 30°C - 90°C

4. Setup and Installation

- Location: Place the Buffet Counter on a flat, stable surface away from direct sunlight or moisture.
- Electric Supply: Ensure the electrical outlet meets specifications.
- Assembly of Components:
 1. Attach the legs securely using provided screws.
 2. Place the Bain Marie insert into its slot ensuring a tight fit.
- Initial Checks: Before using, check for any visible damage. Ensure all parts are secured.

5. Operation

- Power On: Connect to the power outlet and switch on the main power.
- Temperature Setting: Adjust the temperature control knob to your desired heat level.
- Loading Food: Place GN containers in the Bain Marie. Ensure the water level is adequate for operation.
- Monitoring: Regularly check food temperatures and adjust settings as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, clean the surfaces with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- Bain Marie Cleaning: Drain and clean the Bain Marie thoroughly. Use vinegar or a mild cleaner to remove stains.
- Maintenance Check: Monthly checks for wear and tear on electrical components and seals.

7. Troubleshooting

- Problem: Bain Marie not heating.
Solution: Check power connection and ensure temperature settings are correct.
- Problem: Water leaks.
Solution: Ensure that the Bain Marie insert is seated properly. Check for cracks.
- Problem: Food not staying warm.
Solution: Verify temperature settings and check water levels.

8. Disposal

Dispose of the unit according to local regulations. Disconnect from the power supply and recycle materials where applicable.

9. Contact

For inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastr.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für Buffet-Tisch Prag 1100mm mit Bain-Marie

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Buffet-Tisches Prag 1100mm mit Bain-Marie. Dieses Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe, Catering und Veranstaltungen. Der Tisch ist so konzipiert, dass er Funktionalität, Flexibilität und Stil vereint.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Buffet-Tisch ordnungsgemäß geerdet ist und dass die Spannungsversorgung den technischen Daten entspricht.
- Benutzerhinweise: Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Wärmeschutz: Teile des Geräts können heiß werden. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie den Tisch in einem trockenen, gut belüfteten Bereich, um Feuchtigkeit und Schimmelbildung zu vermeiden.
- Reinigung: Das Gerät muss vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt werden.
- Schaden vermeiden: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberflächen beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Buffet-Tisch Prag mit Bain-Marie
- Abmessungen: 1100mm x 800mm x 900mm
- Material: Edelstahl
- Kapazität: für 2x GN 1/1
- Bain-Marie Qualität: Edelstahl
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz
- Leistung: 1,5 kW
- Gewicht: 75 kg

4. Aufbau und Installation

- Lieferumfang prüfen: Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
- Standort auswählen: Stellen Sie den Buffet-Tisch an einem trockenen und stabilen Ort auf.
- Elektroanschluss: Schließen Sie den Buffet-Tisch an eine geeignete Stromversorgung an, die den technischen Anforderungen entspricht.
- Bain-Marie füllen: Füllen Sie das Bain-Marie mit Wasser, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Überprüfung: Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Anschlüsse auf Dichtigkeit und Stabilität.

5. Bedienung

- Einschalten: Schalten Sie den Buffet-Tisch über den Hauptschalter ein.
- Temperatur einstellen: Stellen Sie die erforderliche Temperatur für das Bain-Marie mit dem Thermostatregler ein.
- Speisen platzieren: Platzieren Sie die GN-Behälter vorsichtig in das Bain-Marie.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Oberflächen nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Bain-Marie entleeren: Entleeren und reinigen Sie das Bain-Marie regelmäßig, um Rückstände zu vermeiden.
- Wartung: Überprüfen Sie einmal monatlich alle elektrischen Verbindungen auf Abnutzung und Sicherheit.

7. Fehlersuche

- Gerät geht nicht an: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Temperaturproblem: Stellen Sie sicher, dass der Thermostat korrekt eingestellt ist und das Wasser auf dem richtigen Niveau ist.
- Undichtigkeiten: Überprüfen Sie alle Anschlüsse und Dichtungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Bitte trennen Sie alle elektrischen Teile vom Gerät, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Buffet Counter Prag 1100mm with Bain Marie (Model: BVI1000-BM2N)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Buffet Counter Prag 1100mm with Bain Marie. This unit is designed to enhance your food service experience, providing a professional and efficient solution for displaying and serving hot food items. Please read this manual thoroughly to ensure safe usage and optimal performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a compatible power source as specified in the technical data section. Do not operate with a damaged power cord.
- **Fire Safety:** Keep flammable materials away from the unit while in operation. Do not overload the Bain Marie with excessive food or liquid.
- **Heat Safety:** The surfaces of the unit may become hot during operation. Use caution when touching surfaces and allow to cool before cleaning or moving.
- **Child Safety:** Keep children away from the unit when in use to prevent burns or injury.
- **Operational Safety:** Avoid using the unit in water or overly humid environments. Always ensure the unit is used as intended.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI1000-BM2N
- Dimensions: 1100mm width
- Capacity: Suitable for 2 x GN 1/1 containers
- Material: Stainless steel for durability and easy cleaning
- Temperature Control: Thermostatic control for precise heating
- Power Supply: 230V/50Hz
- Total Power: 1.2 kW
- Weight: 60 kg

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the buffet counter on a flat, stable surface in a well-ventilated area.
2. **Power Connection:** Connect the unit to a grounded electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications listed.
3. **Water Connection:** If applicable, connect the unit to a water supply; refer to local regulations for plumbing compliance.
4. **Container Setup:** Insert 2 x GN 1/1 containers into the Bain Marie section securely.
5. **Testing:** Before operation, check for any leaks or loose connections. Turn on the unit to ensure it functions correctly.

5. Operation

- **Starting the Unit:** Turn on the main power switch. Use the temperature control dial to set the desired heating temperature.
- **Heating:** Allow the unit to preheat for 15-20 minutes before placing food in the containers.
- **Serving:** Once the desired temperature is reached, serve your food items directly from the GN containers.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, unplug the unit and allow it to cool. Wipe the surfaces with a damp cloth and a mild detergent.
- **Deep Cleaning:** Remove GN containers and wash them separately. Clean the Bain Marie area with non-abrasive cleaners to avoid scratching.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect power cords and connections for wear and tear, and report any issues to a qualified technician for repairs.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check the power connection and ensure the unit is plugged in. Verify that the temperature is set correctly.
- **Leaking Water:** Ensure that all connections are tight and inspect for damage to hoses or seals.
- **Uneven Heating:** Make sure that the containers are positioned correctly in the Bain Marie and that the unit is level.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the unit in an environmentally friendly manner. Follow local regulations regarding the disposal of electrical appliances and recyclable materials.

9. Contact

For any inquiries, support, or spare parts, please contact us at:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Prag de 1100 mm con Bain-Marie para 2x GN 1/1

1. Información General

El mostrador buffet Prag de 1100 mm con Bain-Marie es un equipo de restauración diseñado para mantener la temperatura de los alimentos y facilitar su servicio. Ideal para buffets, eventos y catering.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el equipo, asegúrese de leer este manual completamente.
- Mantenga el mostrador en una superficie plana y estable.
- No toque las superficies calientes con las manos desnudas; use guantes o herramientas adecuadas.
- Mantenga el área alrededor del mostrador limpia y seca para evitar resbalones.
- No cubra los orificios de ventilación del dispositivo.
- En caso de daño en el cable de alimentación, desconecte el equipo de inmediato y contacte a un técnico calificado.
- Nunca sumerja el dispositivo en agua ni lo exponga a la lluvia.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1100 mm (ancho)
- Capacidad: 2x GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Potencia: 300 W
- Temperatura de operación: 30-85 °C
- Voltaje: 230 V

4. Configuración e Instalación

1. Coloque el mostrador en un área seca y ventilada.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. Verifique que todas las conexiones eléctricas estén seguras.
4. Configure la temperatura deseada utilizando el termostato en el panel de control.
5. Deje que el dispositivo se precaliente durante al menos 30 minutos antes de cargar los alimentos.

5. Operación

- Para encender el mostrador, gire el termostato al nivel deseado.
- Una vez que alcance la temperatura, coloque las bandejas GN llenas con los alimentos.
- Monitoree regularmente la temperatura para asegurar que los alimentos se mantengan en condiciones seguras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar las superficies.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Realice una limpieza profunda semanalmente, incluyendo todos los compartimentos y bandejas.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el disyuntor.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- Fugas de agua: Compruebe si las bandejas están correctamente colocadas y no tienen agujeros.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del mostrador, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre equipos eléctricos. Recuerde reciclar los materiales cuando sea posible.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita servicio, contáctenos:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Buffet Counter Prag 1100mm avec Bain-Marie pour 2x GN 1/1

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Buffet Counter Prag 1100mm avec Bain-Marie. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins en matière de service alimentaire, garantissant une performance optimale et une durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des environnements humides ou à proximité de sources de chaleur.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes pendant l'utilisation.
- Utilisez toujours des gants appropriés lors de la manipulation de plats chauds.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Vérifiez régulièrement les câbles d'alimentation pour des signes d'usure ou de dommage.
- Ne jamais obstruer les événements d'aération de l'appareil.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : BV11000-BM2N
- Dimensions : 1100mm
- Capacité : 2 bac GN 1/1
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Puissance : 1000W
- Tension : 230V
- Fréquence : 50Hz

4. Installation et Montage

- Placez le Buffet Counter sur une surface stable et plane.
- Assurez-vous que l'appareil est suffisamment éloigné des murs ou d'autres objets pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Connectez l'appareil à une prise de courant conforme aux spécifications techniques.
- Vérifiez que tous les éléments sont correctement assemblés avant de mettre l'appareil sous tension.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Placez les bacs GN 1/1 remplis dans le bain-marie.
- Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que les aliments atteignent la température désirée.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Les bacs GN doivent être lavés à l'eau chaude et détergente. Rincez et séchez soigneusement.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise de courant et le câble d'alimentation.
- Si les aliments ne chauffent pas correctement, vérifiez le réglage de température.
- En cas de panne persistante, contactez le service client.

8. Élimination

- En fin de vie, débranchez l'appareil et retirez les matériaux potentiellement dangereux.
- Éliminez l'appareil conformément à la réglementation locale sur les déchets électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Buffet Counter PRAG 1100mm con Bain Marie (BVI1000-BM2N)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Buffet Counter PRAG con Bain Marie BVI1000-BM2N. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti e una grande flessibilità nel servizio di cibo caldo. È ideale per ristoranti, catering e buffet.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Ambiente di utilizzo: Utilizzare il prodotto solo in ambienti interni. Evitare situazioni di umidità eccessiva.
- Elettricità: Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa elettrica adeguata e conforme alle normative locali.
- Sicurezza durante il funzionamento: Non toccare le superfici calde senza protezione. Utilizzare guanti termici se necessario.
- Manutenzione: Scollegare sempre il dispositivo dalla rete elettrica prima di pulirlo o eseguire manutenzioni.
- Materiali infiammabili: Tenere lontano da materiali infiammabili o combustibili.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BVI1000-BM2N
- Dimensioni: 1100 mm di larghezza
- Capacità: Può ospitare 2 contenitori GN 1/1
- Alimentazione: 220-240 V, 50 Hz
- Potenza: 2000 W
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo di controllo: Meccanico

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Posizionare il Buffet Counter su una superficie stabile e piana.
2. Collegamento Elettrico: Assicurarsi che la presa elettrica sia a norma. Collegare il cavo di alimentazione.
3. Riempimento del Bain Marie: Riempire il serbatoio del Bain Marie con acqua fino al livello indicato.
4. Accensione: Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.

5. Funzionamento

- Regolazione della Temperatura: Utilizzare il manopola di controllo per impostare la temperatura desiderata.
- Controllo della Cottura: Monitorare il cibo caldo all'interno dei contenitori GN. Assicurarsi che la temperatura rimanga costante.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia giornaliera: Spegner e scollegare il dispositivo. Pulire con un panno umido e detergente neutro. Non utilizzare materiali abrasivi.
- Manutenzione periodica: Controllare le guarnizioni e sostituirle se necessario. Assicurarsi che il sistema elettrico sia in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare il collegamento elettrico e la presa. Verificare i fusibili.
- Cibo non caldo: Controllare l'impostazione della temperatura. Assicurarsi che il Bain Marie sia riempito d'acqua.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il

prodotto nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per assistenza, contattarci a:

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