

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-BM3N

Buffet counter PRAG - 1400mm - with bain-marie - for 3x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Buffet Counter Prag 1400mm with Bain Marie for 3x GN 1/1 (BVI1000-BM3N)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Buffet Counter Prag 1400mm with Bain Marie. This unit is designed for efficient food service in restaurants, caterings, and buffets, offering a space to keep food warm and easily accessible for guests.

2. Safety Information

- Ensure the unit is placed on a stable, flat surface to prevent tipping.
- Do not overload the unit beyond its capacity, which can cause malfunction or damage.
- Keep the appliance away from flammable materials and do not operate it near water sources to prevent electric shock.
- Regularly check the power cord for damage; replace if worn or frayed.
- Always turn off and unplug the unit before cleaning, maintenance, or if the device is not in use.
- Ensure that children are supervised to prevent accidents during operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI1000-BM3N
- Dimensions: 1400mm (Width) x 700mm (Depth) x 900mm (Height)
- Power Supply: 230V/50Hz
- Power Consumption: 1000W
- Heating Method: Bain Marie
- Capacity: 3 x GN 1/1 containers
- Material: Stainless steel construction for durability and easy cleaning
- Temperature Control: Adjustable thermostat for maintaining various food temperatures

4. Setup and Installation

- Unbox the Buffet Counter and ensure all components are intact.
- Place the unit on a level surface in your dining or serving area.
- Connect the power cord to a suitable electrical outlet rated for the appliance's power consumption.
- If installing multiple units, ensure there is adequate space for ventilation between each unit.
- Turn the power switch to the 'on' position to test for operation. Allow the unit to heat up before placing food inside.

5. Operation

- Fill the Bain Marie with water and set to the desired temperature using the adjustable thermostat.
- Place pre-heated food in the GN containers and insert them into the unit.
- Monitor food temperatures periodically to ensure safe serving temperatures are maintained (ideally above 63°C or 145°F).

6. Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, ensure the unit is turned off and unplugged.
- Wait for the unit to cool down completely.
- Clean the stainless steel surfaces with warm soapy water and a soft cloth to prevent scratching.
- Rinse and wipe dry to avoid water spots.
- Remove the Bain Marie insert and wash it separately to ensure hygiene.
- Inspect the power cord and plug regularly and report any issues before using again.

7. Troubleshooting

- Unit Won't Start: Check the power connection. Ensure the outlet is functioning.
- Heating Element Not Working: Inspect the thermostat setting. If issues persist, professional service may be required.
- Water Not Heating: Make sure there is enough water in the Bain Marie, and check for any potential blockages in the heating element.

8. Disposal

- Dispose of the appliance responsibly at a local waste collection centre.
- Ensure that the unit is disconnected and cleaned prior to disposal to avoid environmental damage.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Buffet Counter Prag 1400mm with Bain Marie. We wish you successful and enjoyable service!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Buffetaufsatz Prag 1400 mm mit Bain-Marie für 3x GN 1/1 BV11000-BM3N

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Buffetaufsatz Prag entschieden haben. Dieses Produkt wurde entworfen, um stabile und qualitativ hochwertige Leistungen zu gewährleisten, und eignet sich hervorragend für professionelle Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Buffetaufsatz auf einer geeigneten, trockenen und stabilen Oberfläche platziert wird. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht beschädigt ist und keine Zugbelastung entsteht.
- Betriebsbereich: Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Vermeiden Sie direkten Kontakt mit Wasser.
- Erwärmung: Beachten Sie, dass die Oberflächen des Buffets beim Betrieb heiß werden können. Berühren Sie diese Bereiche nicht ohne geeigneten Schutz.
- Bedienung: Lassen Sie das Gerät nur von geschultem Personal bedienen. Bei Störungen oder Fehlfunktionen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktmaße: 1400 mm (L) x 700 mm (B) x 1200 mm (H)
- Wassertemperatur: Maximal 85 °C
- Stromversorgung: 230 V, 50 Hz
- Leistung: 1500 W
- Material: Edelstahl, mit isolierender Verbundplatte
- Kapazität: Für 3 x GN 1/1 Behälter

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung entfernen und das Gerät auf Beschädigungen überprüfen.
2. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz für den Buffetaufsatz.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an und stellen Sie sicher, dass die Spannung übereinstimmt.
4. Füllen Sie den Bain-Marie mit Wasser bis zur markierten Maximalhöhe.
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den gewünschten Temperaturregler ein.
- Warten Sie einige Minuten, bis das Wasser auf die gewünschte Temperatur erhitzt ist.
- Platzieren Sie die GN-Behälter auf dem Buffetaufsatz und füllen Sie diese mit den Speisen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Betrieb das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Buffets mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Keine aggressiven Chemikalien verwenden.
- Überprüfen und reinigen Sie die Wasserablassöffnung regelmäßig, um eine Ansammlung von Schmutz zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Steckdose funktioniert.
- Unzureichende Wärme: Überprüfen Sie den Warmwasserstand und stellen Sie den Temperaturregler ein.
- Wasser läuft aus: Stellen Sie sicher, dass die Ablassöffnung nicht blockiert ist und überprüfen Sie die Dichtungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Bitte trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Kundendienst:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Buffet Counter PRAG 1400mm with Bain-Marie (BVI1000-BM3N)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Buffet Counter PRAG 1400mm met Bain-Marie. Dit product is ontworpen voor gebruik in commerciële omgevingen zoals restaurants, cateringbedrijven en buffetten. Het biedt een efficiënte en stijlvolle manier om voedsel aan te bieden en te behouden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat de buffetcounter op een vlakke ondergrond staat en dat de installatie in overeenstemming is met de nationale veiligheidsvoorschriften.
- Elektrische Veiligheid: Controleer of de netspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Gebruik een geaard stopcontact en vermijd het gebruik van verlengkabels.
- Brandveiligheid: Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen. Zorg ervoor dat u de gebruiksaanwijzing volgt voor het veilig bereiden en serveren van voedsel.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van heet voedsel of onderdelen van de buffetcounter.
- Gebruik door kinderen: Dit product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen. Houd toezicht op kinderen in de buurt van het apparaat.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BVI1000-BM3N
- Afmetingen: 1400 mm breed
- Type: Buffet Counter met Bain-Marie voor 3x GN 1/1
- Materiaal: RVS
- Navigatie-/bedieningspaneel: Digitaal
- Maximale temperatuur Bain-Marie: 90 °C
- Voeding: 230V / 50Hz
- Vermogen: 1500W

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Kies een geschikte locatie met voldoende ruimte en een vlakke ondergrond.
2. Aansluiting: Sluit de buffetcounter aan op een geaard stopcontact met een spanning van 230V.
3. Bain-Marie Vullen: Vul de Bain-Marie met water tot het aangewezen niveau (minimaal 5 cm).
4. Temperatuur Instellen: Zet de temperatuurregelaar aan en stel de gewenste temperatuur in voor de Bain-Marie.
5. Testen: Laat het apparaat een tijdje draaien voordat u voedsel toevoegt om ervoor te zorgen dat het goed opwarmt.

5. Bediening

- Schakel de buffetcounter in met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de juiste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Plaats de GN-pannen gevuld met voedsel in de Bain-Marie.
- Houd de voedseltemperatuur in de gaten en vul de Bain-Marie opnieuw indien nodig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijks: Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en milde reiniger. Verander het water in de Bain-Marie regelmatig.
- Wekelijks: Maak de binnenkant van de Bain-Marie schoon met een speciale reiniger voor RVS.
- Onderhoud: Controleer regelmatig of alle onderdelen goed functioneren, vooral de verwarmings- en thermostaatcomponenten.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Buffetcounter slaat niet aan.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten.
- Probleem: Bain-Marie verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of de temperatuur correct is ingesteld en of er voldoende water in de Bain-Marie staat.
- Probleem: Temperatuur is inconsistent.
Oplossing: Controleer de digitale thermostaat en zorg ervoor dat deze goed functioneert.

8. Afvalverwerking

- Dit apparaat bevat materialen die niet bij het gewone huisvuil mogen worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling en verwijdering van elektrisch en elektronisch afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Prag de 1400 mm con Bain-Marie para 3x GN 1/1

1. Información General

Este mostrador buffet está diseñado para mantener y presentar alimentos de manera eficiente y atractiva. Con un diseño elegante y funcional, es ideal para restaurantes, hoteles y eventos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe usarse exclusivamente para la presentación y el mantenimiento de alimentos.
- Instalación: Instale el mostrador sobre una superficie plana y estable.
- Conexiones Eléctricas: Verifique que la instalación eléctrica esté conforme a las normativas locales.
- Temperatura: No debe dejarse alimentos a temperaturas inseguras.
- Manipulación: No toque elementos caliente sin protección adecuada.
- Mantenimiento: Apague y desconecte el aparato antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400 mm (ancho) x 700 mm (profundidad) x 900 mm (alto)
- Capacidad: Para 3 contenedores GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Alimentación: 230 V
- Potencia: 800 W
- Temperatura: Ajustable de 30°C a 90°C

4. Instalación y Configuración

1. Retire el mostrador de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén disponibles.
2. Coloque el mostrador en una superficie nivelada y resistente.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato del mostrador.

5. Operación

- Encienda el dispositivo utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura de acuerdo a las necesidades del alimento que desea mantener.
- Coloque los recipientes GN 1/1 en la zona de calefacción asegurándose de que no excedan los límites de peso recomendados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Asegúrese de desconectar el mostrador antes de limpiarlo.
- Limpie regularmente con un paño suave y un detergente suave, evitando productos abrasivos.
- Compruebe y limpie los filtros según las instrucciones del fabricante al menos una vez al mes.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor.
- No calienta adecuadamente: Asegúrese de que el termostato esté ajustado adecuadamente y que no haya obstrucciones.
- Ruidos extraños: Verifique si hay objetos sueltos dentro del compartimento.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del mostrador buffet, elimínelo de acuerdo con las normativas locales de residuos y reciclaje, garantizando un desecho responsable de los materiales.

9. Contacto

Para más información o asistencia:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - COMPTOIR DE BUFFET PRAG 1400MM AVEC BAIN-MARIE POUR 3X GN 1/1

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Comptoir de Buffet Prag 1400mm. Ce produit a été conçu pour répondre aux besoins des établissements de restauration professionnelle, offrant fonctionnalité et design élégant.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas l'utiliser à des fins non spécifiées.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation conformément aux normes locales. Toujours débrancher l'appareil avant maintenance.
- Environnement : Éviter l'exposition à des conditions extrêmes, telles que l'humidité ou des températures très élevées.
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Enfant et Animaux : Tenir les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil en fonctionnement.
- Dégâts et Dommages : Ne pas utiliser si l'appareil est endommagé ou fuit un liquide.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1400mm (L) x 700mm (P) x 900mm (H)
- Alimentation : AC 230V-50Hz
- Puissance : 1500W
- Capacité : 3 x GN 1/1
- Matériaux : Acier inoxydable, verre trempé
- Poids : 90 kg
- Bain-Marie : Inclus pour le maintien de la température des aliments.

4. Mise en Place et Installation

1. Emplacement : Choisir un emplacement stable, à niveau, et sécurisé, éloigné d'une source d'eau.
2. Déballage : Retirer soigneusement tout l'emballage pour éviter les dommages.
3. Branchement : Brancher l'appareil sur une prise conforme pour éviter tout risque électrique.
4. Ajustements : Si nécessaire, ajuster les pieds pour un alignement parfait.
5. Contrôle : Vérifier que toutes les parties sont correctement assemblées et sécurisées.

5. Fonctionnement

- Allumage : Allumer l'appareil en utilisant le commutateur principal.
- Réglages de Température : Utiliser le panneau de contrôle pour régler la température souhaitée.
- Surveillance : Surveiller le niveau d'eau du bain-marie pour garantir son bon fonctionnement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Essuyer avec un chiffon humide et un détergent doux après chaque utilisation.
- Démontage : Retirer les bacs GN pour un nettoyage approfondi.
- Maintenance : Vérifier les connexions électriques et les tuyaux d'eau régulièrement. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

7. Dépannage

- Pas d'alimentation : Vérifier si l'appareil est bien branché.
- Problèmes de Chauffage : Contrôler le réglage de la température et la disponibilité de l'eau dans le bain-marie.
- Fuites : Examiner les joints et les raccords pour déceler d'éventuelles fuites d'eau.

8. Élimination

- Recyclage : En fin de vie, respecter les réglementations locales sur le recyclage des appareils électroménagers.
- Composants dangereux : Retirer et éliminer toute pièce qui pourrait être nocive pour l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions pour votre confiance et nous espérons que votre Comptoir de Buffet Prag 1400mm vous apportera entière satisfaction.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Buffet Counter Prag 1400mm con Bain Marie per 3x GN 1/1 - BV11000-BM3N

1. Informazioni Generali

Il Buffet Counter Prag 1400mm è un'unità di ristorazione professionale progettata per mantenere e servire cibi caldi. Dotato di un Bain Marie, è ideale per ristoranti, catering e eventi. Per garantire una lunga durata e prestazioni ottimali, è essenziale seguire attentamente le istruzioni di questo manuale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Proibito: Non utilizzare in ambienti umidi o all'aperto.
- Elettricità: Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sull'etichetta. Non utilizzare prolunghe scorrette.
- Pericolo di Ustioni: Le superfici possono diventare molto calde durante il funzionamento. Maneggiare con cautela.
- Espulsione dei Rifiuti: Non gettare il prodotto o parti di esso nei rifiuti domestici; seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Manutenzione: Non effettuare riparazioni da soli. Rivolgersi a un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400 mm di larghezza
- Capacità: 3x GN 1/1
- Tensione di Alimentazione: 230V
- Potenza: 1500W
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 80 kg
- Dimensioni di Imballaggio: 1450 x 800 x 1000 mm

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il Buffet Counter dall'imballaggio.
2. Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che l'unità sia a livello.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
5. Riempire il Bain Marie con acqua al livello raccomandato (controllare il manuale per dettagli specifici).
6. Accendere l'unità e impostare la temperatura desiderata usando il controllo della temperatura.

5. Operazione

- Attendere che l'acqua nel Bain Marie raggiunga la temperatura desiderata.
- Posizionare i contenitori GN nel Bain Marie e controllare periodicamente la temperatura.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'unità prima della pulizia.
- Pulire la superficie con un panno umido e un detergente delicato.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Svuotare e pulire il Bain Marie regolarmente per evitare la formazione di calcare.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare il collegamento elettrico.
- Il Bain Marie non scalda: Verificare che la temperatura sia impostata correttamente e che ci sia acqua nel contenitore.
- Infiltrazioni: Controllare che il guarnizione del Bain Marie sia in buone condizioni.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto nei rifiuti domestici. Per informazioni dettagliate, contattare le autorità locali sul riciclaggio.

9. Contatti

Per assistenza e supporto:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania