

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: BVI1000-BM4N

**Buffet counter PRAG - 1700mm - with bain-marie - for 4x GN 1/1**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Buffet Counter Prag 1700mm with Bain Marie (Model: BVI1000-BM4N)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Buffet Counter Prag 1700mm with Bain Marie. This product is designed for food service establishments, providing an efficient solution for displaying and serving hot meals. The buffet counter's modern design and functionality cater to various catering needs.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a grounded power outlet to prevent electrical shock. Always turn off the power before performing maintenance.
- **Food Safety:** The Bain Marie is designed to keep food at optimal temperatures. Always monitor food temperatures to avoid spoilage.
- **Physical Safety:** Avoid touching hot surfaces directly. Use heat-resistant gloves when handling hot food trays.
- **Children Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Regularly inspect the unit for any potential hazards.
- **Cleaning Safeguards:** Before cleaning, ensure the unit is turned off and unplugged.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI1000-BM4N
- Dimensions: 1700mm width
- Bain Marie Capacity: Suitable for 4 x GN 1/1 containers
- Material: Stainless steel
- Temperature Control: Adjustable thermostat
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Power Consumption: 800 W
- Weight: 70 kg

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the buffet counter on a stable surface away from moisture and direct sunlight.
2. **Power Source:** Ensure that the designated electrical outlet meets the specifications outlined (230V, 50Hz).
3. **Leveling:** Adjust the feet of the buffet counter to ensure it is level.
4. **Bain Marie Setup:** Fill the Bain Marie with water and plug in the unit. Set the desired temperature using the thermostat; allow it to preheat before placing food in the GN containers.
5. **Accessibility:** Ensure that all working parts are accessible and that there is adequate space around the unit for ventilation.

## 5. Operation

- **Turning On:** Plug in the unit and switch the power to "On".
- **Temperature Settings:** Adjust the thermostat to the desired temperature to maintain the heat in the Bain Marie.
- **Food Placement:** Insert GN containers with food into the Bain Marie.
- **Monitoring:** Regularly check food temperatures to ensure safety and quality.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, turn off and unplug the unit. Clean the stainless steel surfaces with a damp cloth and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- **Bain Marie Cleaning:** Empty the Bain Marie and wipe down with a non-abrasive cleaner. Rinse and allow to dry before refilling.
- **Periodic Maintenance:** Check the electrical cords and connections for wear. Inspect seals and gaskets regularly and replace if damaged.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check power connection and ensure the thermostat is set correctly.
- **Water Leak:** Inspect the Bain Marie for cracks or improper sealing.
- **Temperature Fluctuation:** Ensure that the unit is not overcrowded and that there is adequate airflow around the appliance.

## 8. Disposal

Dispose of the product responsibly according to local waste disposal regulations. Remove any electrical components and recycle materials where possible to minimize environmental impact.

## 9. Contact

For any inquiries, support, or further assistance regarding your Buffet Counter Prag, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Buffet Counter Prag 1700mm with Bain Marie. We hope it serves your culinary needs efficiently.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Buffet Counter Prag entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine hochwertige und benutzerfreundliche Lösung für die Präsentation von Speisen zu bieten. Der Buffet Counter ist mit einem Bain Marie ausgestattet und bietet Platz für 4x GN 1/1 Behälter.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Elektroinstallation: Stellen Sie sicher, dass der Buffet Counter nur von qualifiziertem Fachpersonal installiert wird.
- Sicherheitsabstand: Halten Sie einen Sicherheitsabstand von mindestens 20 cm zu brennbaren Materialien.
- Erdung: Der Buffet Counter muss ordnungsgemäß geerdet werden, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Temperatur: Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen während des Betriebs. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Wasser und Elektrizität: Vermeiden Sie den Kontakt zwischen Wasser und elektrischen Komponenten.
- Alter: Dieses Produkt ist nicht für Kinder geeignet. Beaufsichtigen Sie Kinder in der Nähe des Geräts jederzeit.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Buffet Counter Prag
- Größe: 1700 mm
- Kapazität: Für 4x GN 1/1 Behälter
- Bain Marie: Ja
- Material: Edelstahl
- Stromversorgung: AC 230V / 50Hz
- Leistung: 1200W
- Gewicht: 110 kg

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Wählen Sie eine stabile, waagrechte Oberfläche.
2. Stromversorgung anschließen: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass die Steckdose den Anforderungen des Gerätes entspricht.
3. Sicherheitsprüfung durchführen: Überprüfen Sie, ob alle Kabel ordnungsgemäß angeschlossen und nicht beschädigt sind.
4. Bain Marie füllen: Füllen Sie den Bain Marie mit Wasser bis zur maximalen Markierung.

### 5. Betrieb

1. Gerät einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
2. Temperatur einstellen: Regel Sie die gewünschte Temperatur am Thermostat.
3. Speisen platzieren: Stellen Sie die GN 1/1 Behälter mit den Speisen in den Buffet Counter.

### 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Oberflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Bain Marie entleeren: Lassen Sie das Wasser im Bain Marie abkühlen, bevor Sie es entleeren.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten auf Schäden oder Verschleiß.

### 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Temperatur zu niedrig: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Zeit zum Aufheizen hat.
- Wasser im Bain Marie läuft über: Reduzieren Sie die Wassermenge im Bain Marie.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Elektrogeräten. Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten und recyclebare Teile.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Buffet Counter Prag 1700mm with Bain Marie for 4x GN 1/1 (BVI1000-BM4N)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Buffet Counter Prag 1700mm met Bain Marie. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in horeca-inrichtingen. Het biedt een efficiënte en stijlvolle manier om voedsel warm en toegankelijk te houden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Schoonmaken: Zorg ervoor dat het apparaat altijd is uitgeschakeld en dat u het heeft afgeskoeld voordat u schoonmaakt.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om de veiligheid en efficiëntie te waarborgen.
- Voedselveiligheid: Bewaar voedsel op de juiste temperatuur om te voldoen aan de voedselveiligheidsnormen.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een juiste en veilige manier is aangesloten op een geschikte voedingsbron.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1700 mm (B)
- Aantal GN containers: 4 x GN 1/1
- Bain Marie functie: Ja
- Materiaal: Roestvrij staal
- Energieverbruik: 1700 W
- Temperatuurbereik: 30°C tot 90°C
- Voeding: 230 V / 50 Hz

## 4. Installatie en Setup

1. Plaatsing: Zet de Buffet Counter op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geschikte voedingsbron. Controleer de electriciteitsspanning.
3. Toebehoren: Plaats de GN containers in de Bain Marie volgens de instructies.
4. Temperatuurinstelling: Stel de gewenste temperatuur in met de verwarmingsregelaar.

## 5. Bediening

1. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de temperatuur in met de draaiknop.
3. Vul de Bain Marie met water indien nodig om de temperatuur goed te reguleren.
4. Plaats voedsel in de GN containers.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het oppervlak van het apparaat regelmatig met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Zorg ervoor dat de Bain Marie en GN containers volledig worden geleegd en gereinigd na gebruik.
- Controleer regelmatig op eventuele schade en voer noodzakelijke reparaties uit.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat gaat niet aan.
  - Oplossing: Controleer de voedingsbron en verbinding.
- Probleem: Temperatuur is inconsistent.
  - Oplossing: Controleer de instellingen en zorg ervoor dat er voldoende water in de Bain Marie is.

## 8. Afvoer

Bij de afvoer van het product volgt u de lokale wetgeving voor afvalbeheer. Het product bevat onderdelen die gerecycled kunnen worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste procedure.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via de volgende manieren:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Prag de 1700 mm con Bain-Marie para 4x GN 1/1

## 1. Información General

El Mostrador Buffet Prag de 1700 mm con Bain-Marie es un equipo profesional diseñado para mantener alimentos calientes y frescos durante eventos y en restaurantes. Su diseño elegante y funcional lo hace ideal para el servicio en el buffet, permitiendo una presentación atractiva de los alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto es únicamente para uso comercial. No debe ser utilizado para fines domésticos.
- Electricidad: Asegúrese de que la tensión eléctrica coincida con la especificación indicada en la etiqueta del producto. Evite el uso de extensiones.
- Temperaturas: Las superficies del producto pueden alcanzar altas temperaturas. Evite el contacto directo para prevenir quemaduras.
- Carga Máxima: No exceda la capacidad máxima de carga especificada en las instrucciones.
- Manejo: Utilice guantes de protección al manipular el equipo caliente.
- Limpieza: Desconecte el equipo de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Almacenamiento: No obstruya las ventilaciones del equipo y asegúrese de que esté ubicado en un lugar seco y bien ventilado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Tipo de Producto: Mostrador Buffet con Bain-Marie
- Dimensiones: 1700 mm
- Capacidad: Para 4 x GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Alimentación eléctrica: 220-240V / 50-60Hz
- Potencia: 1200W
- Temperatura mínima/máxima: 30°C / 90°C
- Peso: 95 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el paquete y verifique que todas las piezas están presentes.
2. Coloque el mostrador en una superficie nivelada y sólida.
3. Conecte el dispositivo a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones eléctricas.
4. Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
5. Instale las bandejas de GN según sea necesario.
6. Encienda el equipo utilizando el interruptor de encendido para comenzar a calentar el Bain-Marie.

## 5. Operación

- Ajuste la temperatura utilizando el control de termostato.
- Llena el Bain-Marie con agua hasta el nivel recomendado, nunca por encima de las líneas de referencia.
- Coloque los recipientes de comida GN en el área de servicio.
- Monitoree la temperatura regularmente y ajuste según sea necesario para mantener los alimentos a la temperatura adecuada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la unidad antes de limpiar.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y detergente suave. No use productos abrasivos.
- Vacíe y limpie el Bain-Marie con agua tibia y detergente no abrasivo. Enjuague bien.
- Realice una inspección regular de los componentes eléctricos y asegúrese de que estén en buen estado.

## 7. Resolución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- No Calienta Adecuadamente: Asegúrese de que el tanque de agua esté lleno y revise el termostato.
- Fugas de Agua: Verifique que el Bain-Marie esté correctamente sellado y sin daños.

## 8. Eliminación

Desactive la unidad y desconéctela de la electricidad. Para la eliminación, lleve el producto a un centro de reciclaje autorizado. No deseche el producto con la basura doméstica.

## 9. Contacto

Para consultas sobre el producto, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du comptoir buffet Prag 1700mm avec bain-marie pour 4x GN 1/1

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le comptoir buffet Prag. Cet appareil est conçu pour répondre à vos besoins de restauration en gardant les aliments à une température adéquate tout en étant facilement accessible.

## 2. Informations de sécurité

- Électrique : Assurez-vous que l'installation électrique est conforme aux normes en vigueur. Utilisez une prise avec mise à la terre.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Température : Vérifiez régulièrement la température des aliments pour garantir une sécurité alimentaire adéquate.
- Manipulation : Évitez les mouvements brusques ou les impacts qui pourraient endommager l'appareil.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage et laissez refroidir.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1700 mm (L) x 700 mm (P) x 900 mm (H)
- Capacité : 4 x GN 1/1
- Bain-marie : Inclus
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : 230V / 50Hz / 1.650W
- Poids : 150 kg

## 4. Installation et montage

1. Emplacement : Placer le comptoir sur une surface plane et stable.
2. Connecter l'alimentation : Reliez le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée.
3. Remplir le bain-marie : Remplissez le bain-marie avec de l'eau jusqu'au niveau recommandé.
4. Vérifier le niveau : Assurez-vous que le comptoir est de niveau à l'aide d'un niveau à bulle.

## 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
- Réglez la température du bain-marie à l'aide du thermostat intégré.
- Surveillez fréquemment la température pour s'assurer qu'elle reste dans la plage sûre.

## 6. Nettoyage et entretien

- Fréquence : Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Matériel de nettoyage : Utilisez un chiffon doux et des détergents non abrasifs.
- Démontez : Enlevez les bacs GN pour un nettoyage complet.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion à l'alimentation.
- Température insuffisante : Vérifiez que le thermostat est réglé correctement.
- Fuites d'eau : Inspectez le bain-marie pour s'assurer qu'il n'y a pas de fissures.

## 8. Élimination

Obéissez aux règlements locaux en matière d'élimination des équipements électriques. Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

## 9. Contact

Pour toute question, contactez-nous :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Buffet Counter Prag 1700mm con Bain-Marie per 4x GN 1/1 (BVI1000-BM4N)

## 1. Informazioni Generali

Il Buffet Counter Prag 1700mm con Bain-Marie è progettato per essere utilizzato in ristoranti, mense e catering professionale. Questa attrezzatura è progettata per mantenere i cibi caldi in modo sicuro e igienico, garantendo che i tuoi piatti siano sempre pronti da servire.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il manuale. Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.
- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che la connessione elettrica sia conforme alle normative locali. Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Sicurezza Termica: La superficie e il contenitore del Bain-Marie possono raggiungere alte temperature. Utilizzare guanti isolanti per evitare scottature.
- Sicurezza Alimentare: Assicurarsi che gli alimenti siano sempre conservati a una temperatura sicura. Non superare le capacità massime del Gamma GN.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente la manutenzione per garantire un funzionamento sicuro e ottimale. Spegnerne il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica prima di procedere alla pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BVI1000-BM4N
- Dimensioni: 1700mm (lunghezza)
- Capacità: può contenere 4 vassoi GN 1/1
- Tipo di riscaldamento: Bain-Marie
- Materiale: Acciaio inox
- Alimentazione: 220-240V, 50/60Hz
- Potenza: 1,5 kW
- Peso: 90 kg
- Compressione refrigerante: R134a

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Posizionare il Buffet Counter su una superficie stabile e piana.
2. Collegamento Elettrico: Verificare che la tensione di rete corrisponda alle specifiche del prodotto. Collegare la spina a una presa elettrica adeguata.
3. Riempire il Bain-Marie: Aggiungere acqua nel Bain-Marie fino al livello indicato. Accertarsi che l'acqua non oltrepassi il limite massimo.
4. Accensione: Accendere l'unità utilizzando l'interruttore di alimentazione.

## 5. Funzionamento

- Selezionare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Attendere che il Bain-Marie raggiunga la temperatura impostata prima di inserire i vassoi con gli alimenti.
- Controllare regolarmente il livello dell'acqua per evitare il surriscaldamento.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia giornaliera: Pulire l'esterno e l'interno del Buffet Counter con un panno umido e un detergente neutro.
- Manutenzione dell'acqua: Cambiare regolarmente l'acqua del Bain-Marie per mantenere standard igienici elevati.
- Spegnerne e scollegare l'unità prima di iniziare qualsiasi pulizia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Controllare la connessione elettrica e verificare l'interruttore.
- Riscaldamento insufficiente: Assicurarsi che l'acqua nel Bain-Marie sia sufficiente e controllare il termostato.
- Perdita d'acqua: Controllare se i raccordi dell'acqua sono ben fissati.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'apparecchiatura. Non smaltire il prodotto nell'ambiente. Riciclare i materiali compatibili come l'acciaio inox.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania