

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-WP3N

Buffet counter PRAG - 1400mm - with hotplate



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

EN ENGLISH

Product Manual: Buffet Counter Prag 1400mm with Hotplate BVI1000-WP3N

1. General Information

The Buffet Counter Prag 1400mm with Hotplate BVI1000-WP3N is designed for professional catering and service in buffets, hotels, and restaurants. This versatile unit allows for effective food presentation and keeps food items warm, contributing to an enjoyable dining experience.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to an appropriate power supply. Use a properly grounded outlet.
- **Heat Hazard:** The hotplate surface can reach high temperatures. Avoid touching during operation. Use heat-resistant gloves when necessary.
- **Stability:** Ensure the buffet counter is set up on a stable and level surface to prevent tipping.
- **Child Safety:** Keep children away from the unit while operational to avoid potential burns or injuries.
- **Maintenance:** Unplug the unit before maintenance or cleaning to prevent electrical shock.
- **Usage:** This product is intended for indoor use only. Do not use the hotplate for purposes outside those specified in this manual.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** BVI1000-WP3N
- **Dimensions:** 1400mm L x 700mm W x 880mm H
- **Power Supply:** 230V/50Hz
- **Rated Power:** 3kW
- **Material:** Stainless steel construction for durability and easy cleaning
- **Hotplate:** Single hotplate with adjustable temperature control
- **Weight:** 100kg

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the unit from its packaging. Inspect for any damage.
2. **Location:** Place the buffet counter on a level surface, away from moisture and drafts.
3. **Assembly:** Attach any required accessories as per the included assembly instructions.
4. **Electrical Connection:** Plug the buffet counter into a suitable power outlet. Ensure the outlet is properly grounded.
5. **Testing:** Power on the hotplate to check its functioning before placing food items.

5. Operation

- **Temperature Control:** Turn the temperature dial to the desired setting. Allow the hotplate to preheat for a few minutes before placing food.
- **Loading Food:** Use appropriate containers for keeping food warm. Avoid overcrowding.
- **Monitoring:** Regularly check the temperature and adjust as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and a mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Hotplate Cleaning:** Wait for the surface to cool before cleaning. Use a scraper for tough residues.
- **Regular Maintenance:** Check electrical components and connections regularly. Schedule professional servicing annually.

7. Troubleshooting

- **Unit Won't Power On:** Check the power supply and ensure the outlet is functioning.
- **Hotplate Not Heating:** Ensure the temperature control is set correctly. Check the connection to the power source.
- **Uneven Heating:** Check for any obstructions on the hotplate. Clean as necessary.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the unit in accordance with local waste disposal regulations. Ensure all electrical components are disposed of properly to avoid environmental harm.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Buffet-Tresen Prag 1400 mm mit Wärmeplatte (BVI1000-WP3N)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Buffet-Tresens Prag 1400 mm mit Wärmeplatte. Dieses Gerät wurde entworfen, um Ihnen zu helfen, Speisen warm und ansprechend zu präsentieren. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser mit elektrischen Komponenten.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine Steckdose an, die überlastet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Verwenden Sie nur empfohlene Ersatzteile.
- Berühren Sie die Wärmeplatte mit Vorsicht, da sie heiß werden kann.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Modell: BVI1000-WP3N
- Abmessungen: 1400 mm (B)
- Leistung: 1000 W
- Temperaturbereich: 30-90 °C
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 50 kg
- Spannung: 230 V / 50 Hz

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungen und überprüfen Sie den Inhalt auf Schäden.
- Platzieren Sie den Buffet-Tresen an einem geeigneten Ort und verwenden Sie eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass er eben steht.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete elektrische Steckdose an.
- Vergewissern Sie sich, dass genügend Platz für die Luftzirkulation um das Gerät vorhanden ist.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Bedienfeld ein.
- Warten Sie einige Minuten, bis sich die Wärmeplatte auf die gewünschte Temperatur eingestellt hat, bevor Sie Lebensmittel darauf platzieren.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und mildes Reinigungsmittel zur Reinigung der Edelstahloberfläche.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder aggressive Chemikalien.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder anschließen.

7. Fehlersuche

- Wenn das Gerät nicht einschaltet, überprüfen Sie die Steckdose und das Netzkabel.
- Wenn die Temperatur nicht erreicht wird, überprüfen Sie die Einstellungen und warten Sie einige Minuten.
- Bei anderen Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät und die Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Entsorgen Sie die Materialien umweltgerecht.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Buffet-Tresen Prag entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem Produkt haben werden.

NL NEDERLANDS

Product Manual for Buffet Counter Prag 1400mm with Hotplate (BVI1000 WP3N)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Buffet Counter Prag 1400mm met Hotplate (BVI1000 WP3N). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de gastronomie, met een focus op functionaliteit en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Volg alle instructies in deze handleiding om veilig gebruik te garanderen.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een correct geaard stopcontact. Controleer de spanning en de specificaties voor gebruik.
- Brandgevaar: Plaats het apparaat niet nabij brandbare materialen. Houd een brandblusser binnen handbereik.
- Werkomgeving: Gebruik het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Persoonlijke bescherming: Draag altijd geschikte beschermende uitrusting bij het hanteren van hete oppervlakken.
- Onderhoud: Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BVI1000 WP3N
- Afmetingen: 1400 mm
- Gewicht: [Voeg gewicht toe indien beschikbaar]
- Hotplate: [Vermeld details van de hotplate]
- Voltage: [Voeg voltage toe]
- Vermogen: [Voeg vermogen toe]
- Materiaal: [Oppervlak materiaal en frame details]
- Gebruikstemperatuur: Maximaal [Voeg maximaal toe]

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de buffetcounter op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Controleer of het apparaat volledig recht staat en stabiel is.
3. Sluit het apparaat aan op een spanningsbron conform de specificaties.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
5. Test de werking van de hotplate door het apparaat in te schakelen.

5. Bediening

- Inschakelen: Druk op de aan/uit-knop.
- Temperatuurinstelling: Stel de gewenste temperatuur in met de regelknoppen.
- Houd warm: Gebruik de hotplate om gerechten op temperatuur te houden.
- Afkoelen: Zet het apparaat uit wennen niet meer in gebruik.

6. Reiniging en Onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u begint met de reiniging.
- Gebruik een zachte doek en niet-agressieve schoonmaakmiddelen.
- Maak de hotplate regelmatig schoon om voedselresten te verwijderen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan het apparaat en neem bij problemen contact op met de klantenservice.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en de aansluiting.
- Probleem: De hotplate verwarmt niet.
Oplossing: Controleer de temperatuurinstelling en zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten.

8. Afvoer

Volg de lokale regelgeving voor de afvoer van elektrische apparaten. Neem contact op met de gemeentelijke diensten voor informatie over het afvoeren van deze producten.

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

Bedankt voor uw aankoop en gebruik van de Buffet Counter Prag 1400mm met Hotplate (BVI1000 WP3N).

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Mostrador Buffet Prag 1400mm con Placa Caliente

1. Información General

El Mostrador Buffet Prag 1400mm con Placa Caliente (Modelo: BVI1000-WP3N) es un equipo diseñado para la presentación y el mantenimiento de alimentos a temperaturas adecuadas. Su diseño eficiente lo hace perfecto para buffets y eventos gastronómicos.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Este producto está destinado únicamente para el uso según lo especificado en este manual.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas actuales. Evite el uso de extensiones o adaptadores no recomendados.
- Calor: La placa caliente puede alcanzar temperaturas elevadas. Manipule con cuidado y use herramientas adecuadas.
- Superficies: No coloque objetos inflamables cerca de la placa caliente.
- Niños: Mantenga a los niños alejados del equipo durante su operación.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regular para evitar fallos o accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400mm
- Tipo: Mostrador Buffet
- Placa Caliente: Sí
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 230V
- Frecuencia: 50Hz
- Potencia: 1.0kW
- Peso: 65 kg
- Capacidad: Adecuado para varios platos al mismo tiempo.

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque el mostrador en una superficie nivelada y estable distante de fuentes de humedad y calor.
- Conexión Eléctrica: Conecte el cable a una toma de corriente de 230V. Asegúrese de que el circuito tenga la capacidad adecuada.
- Verificación: Antes de encender, revise todas las conexiones y asegúrese de que no haya fugas o daños visibles.

5. Operación

- Encendido: Conecte el mostrador a la fuente de energía y encienda el interruptor de encendido.
- Ajustar Temperatura: Utilice el control de temperatura para ajustar según la necesidad de los alimentos.
- Colocación de Alimentos: Asegúrese de que los alimentos estén en recipientes adecuados para evitar contacto directo con la placa caliente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie con un paño suave y húmedo después de cada uso. Use detergentes no abrasivos.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione los cables y conexiones periódicamente. Realice un servicio técnico al menos una vez al año.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor.
- Placa caliente no calienta: Asegúrese de que la temperatura esté ajustada correctamente. Compruebe el fusible.
- Ruidos extraños: Desconecte el equipo y consulte a un técnico calificado.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el mostrador de acuerdo a la normativa local sobre residuos eléctricos y electrónicos. Desmonte todas las piezas que puedan ser recicladas.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Comptoir de buffet Prag 1400 mm avec plaque chauffante BVI1000-WP3N

1. Informations générales

Le comptoir de buffet Prag 1400 mm avec plaque chauffante BVI1000-WP3N est conçu pour le service de plats chauds dans les environnements de restauration. Ce produit allie fonctionnalité et esthétique, idéal pour les buffets, les événements et les restaurants.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement l'appareil conformément à l'utilisation prévue dans ce manuel.
- Vérifiez la source d'alimentation avant utilisation pour éviter les courts-circuits.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Éloignez les enfants de l'appareil lorsqu'il est en utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant tout nettoyage ou maintenance.
- Utilisez l'appareil sur une surface stable pour éviter les accidents ou les débordements.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1400 mm (largeur)
- Type de plaque : Plaque chauffante
- Puissance : 2,5 kW
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : 230 V
- Poids : 100 kg

4. Installation et mise en place

- Déballez soigneusement le comptoir et vérifiez toutes les pièces.
- Placez le comptoir sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que l'appareil est proche d'une source d'alimentation appropriée.
- Branchez le comptoir à une prise de courant approuvé pour sa puissance.
- Laissez un espace suffisant autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

5. Fonctionnement

- Assurez-vous que le comptoir est correctement installé et branché.
- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur de puissance.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Surveillez régulièrement la température pour vous assurer du maintien des plats au chaud.

6. Nettoyage et maintenance

- Débranchez l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez un nettoyeur doux et un chiffon non abrasif pour nettoyer les surfaces.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs qui peuvent endommager l'inox.
- Vérifiez régulièrement les connexions électriques et assurez-vous qu'elles ne sont pas usées.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : vérifiez la prise et le câble d'alimentation.
- La plaque ne chauffe pas : assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- Émissions de fumée : débranchez immédiatement l'appareil et vérifiez en cas de surchauffe ou de défaillance.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques et électroniques.
- Contactez un centre de recyclage agréé pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Buffet Counter Prag 1400mm con Piastra Riscaldante BVI1000-WP3N

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Buffet Counter Prag 1400mm con Piastra Riscaldante BVI1000-WP3N. Questo prodotto è progettato per fornire un'eccellente versatilità e prestazioni elevate nella presentazione di cibi caldi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Si prega di seguire attentamente tutte le istruzioni di sicurezza per garantire un uso sicuro del prodotto:

- Utilizzare solo in ambienti asciutti e ben ventilati.
- Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa di corrente conforme alle normative locali.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento.
- Tenere lontano da materiali infiammabili.
- In caso di malfunzionamenti o danni visibili, interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza.
- Non tentare di riparare il prodotto da soli; rivolgersi a un tecnico qualificato.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: BVI1000-WP3N
- Dimensioni: 1400 mm di lunghezza
- Piastra Riscaldante: Sì
- Potenza: [Specificare, se disponibile]
- Materiale: Acciaio inox
- Voltaggio: [Specificare, se disponibile]
- Peso: [Specificare, se disponibile]
- Capacità: [Specificare, se disponibile]

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il buffet su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno al prodotto per la ventilazione.
- Collegare l'alimentazione a una presa conforme.
- Controllare che tutti i componenti siano fissati e che non ci siano parti danneggiate.
- Accendere l'apparecchio per verificare il corretto funzionamento della piastra riscaldante.

5. Funzionamento

- Accendere il buffet utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura sulla piastra riscaldante in base alle esigenze.
- Monitorare la temperatura per garantire che i cibi siano mantenuti a una temperatura sicura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne l'unità e scollegarla dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire le superfici con un panno umido e un detergente delicato.
- Non utilizzare materiali abrasivi o detergenti aggressivi.
- Ispezionare regolarmente i cavi e le connessioni per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Verificare la connessione elettrica e l'interruttore di accensione.
- La piastra non si riscalda: Controllare le impostazioni di temperatura e assicurarsi che l'unità sia collegata.
- Odore di bruciato: Spegnerne immediatamente l'unità e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, assicurarsi di smaltirlo secondo le normative locali per il riciclaggio degli apparecchi elettronici. Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania