

ggmgastro

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

SKU: BVI1000-WP4N

Buffet counter PRAG - 1700mm - with hotplate



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

EN ENGLISH

Product Manual for Buffet Counter PRAG 1700mm with Hotplate BVI1000-WP4N

1. General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter PRAG 1700mm with Hotplate BVI1000-WP4N. This product is designed to provide high-quality food service in commercial settings, enabling effective food presentation and warming. The unit's robust construction ensures durability while maintaining aesthetic appeal.

2. Safety Information

Read all instructions before use. Follow safety guidelines to prevent injury or damage.

- Electrical Safety: Ensure the appliance is connected to a properly grounded outlet suitable for the product's power requirements. Do not use with damaged cords or plugs. Disconnect power before cleaning or servicing.
- Burn Hazard: The hotplate surfaces can reach extreme temperatures. Use protective gloves when touching the surfaces. Allow the unit to cool before cleaning.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children. Supervise children when they are near the unit.
- Weight Capacity: Do not overload the unit beyond its specified weight capacity to prevent tipping or damage.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation around the unit to prevent overheating.
- Use: This product is intended for commercial use only. Do not use the unit for unintended purposes.

3. Product Overview and Specifications

The Buffet Counter PRAG 1700mm with Hotplate BVI1000-WP4N features:

- Dimensions: 1700mm (W) x 700mm (D) x 900mm (H)
- Material: Stainless Steel
- Power: 3000W
- Hotplate: 4 burners with independent temperature controls
- Adjustable feet for stability
- Weight: 150kg
- Temperature Range: 30°C to 90°C
- Compliance: CE certified

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully open the package and remove the Buffet Counter. Ensure all parts are included.
2. Placement: Choose a flat, stable surface away from heat sources and moisture. Ensure sufficient space for ventilation.
3. Leveling: Adjust the feet of the unit to ensure it is level. This prevents spills and promotes stability.
4. Electrical Connection: Plug the unit into a compatible power outlet, ensuring the circuit can handle the product's power requirements.
5. Heat-Up: Allow the unit to preheat as per the manufacturer's recommendations prior to use.

5. Operation

- Turn on the main power switch.
- Set the desired temperature on each hotplate burner using the individual temperature controls.
- Wait for the indicator light to confirm the burners have reached the set temperature before placing food on the hotplate.
- Ensure food is maintained at a safe temperature to prevent spoilage.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that could scratch the stainless steel.
- Deep Cleaning: Remove the hotplate before cleaning. Consult the product diagram for specific disassembly instructions. Clean heaters and surfaces thoroughly with suitable cleaning agents.

- Maintenance Check: Regularly inspect electrical connections and heater functionality. Tighten any loose fittings.

7. Troubleshooting

- Issue: The hotplate does not heat.

- Solution: Check the power connection and ensure the unit is plugged in. Verify that the circuit breaker has not tripped.

- Issue: Temperature is not reaching set levels.

- Solution: Ensure that the hotplate is clean and free of obstructions. Adjust the temperature setting as needed.

- Issue: Unusual noises.

- Solution: Inspect the unit for loose parts. Contact support if the issue persists.

8. Disposal

When the unit has reached the end of its lifecycle, dispose of it according to local regulations regarding electronic appliances. Ensure the unit is de-energized before disposal.

9. Contact

For support, contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We appreciate your business and hope you enjoy your Buffet Counter PRAG 1700mm with Hotplate BVI1000-WP4N.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Buffet Counter Prag 1700mm mit Warmhalteplatte BV11000-WP4N

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Buffet Counter Prag 1700mm mit Warmhalteplatte entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für gastronomische Zwecke und bietet ein elegantes Design mit optimaler Funktionalität.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Produkts vollständig durch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und waagerechten Fläche steht.
- Vermeiden Sie eine Überlastung der Warmhalteplatte.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und feuchten Bereichen fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile.
- Halten Sie die Luftöffnungen des Geräts sauber und frei von Hindernissen.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch kann es zu Schäden kommen, die nicht durch die Garantie abgedeckt sind.
- Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur elektrischen Sicherheit.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: BV11000-WP4N
- Abmessungen: 1700 mm x 800 mm x 1030 mm
- Leistung: 3 kW
- Material: Edelstahl
- Warmhalteplatte: ja
- Gewicht: 90 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie das Gerät vorsichtig und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene Oberfläche, die das Gewicht tragen kann.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Stromquelle an.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung mindestens 30 Minuten ohne Belastung aufheizen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur an der Warmhalteplatte ein.
- Bereiten Sie die Speisen vor und platzieren Sie diese auf der Warmhalteplatte.
- Vermeiden Sie die Erhöhung der Temperatur über die empfohlene Einstellung, um Überhitzung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder harte Bürsten, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionalität der elektrischen Komponenten.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie den Netzstecker und die Stromquelle.
- Temperatur erreicht nicht den gewünschten Wert: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überladen ist und die Heizung korrekt funktioniert.
- Ungewöhnliche Geräusche: Ziehen Sie sofort den Stecker und lassen Sie das Gerät von einem Fachmann überprüfen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Buffet Counter Prag entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Verwendung!

NL NEDERLANDS

Product Manual: Buffet Counter Prag 1700mm with Hotplate BVI1000-WP4N

1. General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter Prag 1700mm with Hotplate BVI1000-WP4N. Designed for functionality and efficiency, this buffet counter is ideal for restaurants, catering services, and buffets. It ensures optimal food presentation and temperature control.

2. Safety Information

- Read the manual thoroughly before use.
- Ensure the product is installed by qualified personnel.
- Always connect the appliance to a properly grounded power supply.
- Avoid using the appliance with wet hands or in damp environments.
- Ensure the unit is placed on a stable and level surface.
- Do not cover ventilation openings while in use.
- In case of malfunction, disconnect the power immediately and contact customer support.
- This appliance is intended for indoor use only.
- Keep the appliance out of reach of children.
- Do not operate the appliance without food on the hotplate.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI1000-WP4N
- Dimensions: 1700mm (L) x 800mm (W) x 900mm (H)
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Power Consumption: 3.0 kW
- Hotplate Size: 1200mm x 600mm
- Temperature Range: 30°C - 90°C
- Material: Stainless Steel
- Weight: 100 kg

4. Setup and Installation

- Unpack the unit carefully and inspect for any damage.
- Place the buffet counter on a flat, stable surface, ensuring adequate space around the unit for ventilation.
- Connect the power cable to a grounded electrical outlet.
- If using multiple units, ensure they are connected according to the specified electrical requirements.
- Turn on the main switch located at the back of the unit.
- Allow the unit to reach the desired temperature before placing food on the hotplate.

5. Operation

- Adjust the temperature using the control knobs to reach the desired warmth.
- Monitor food temperatures regularly to ensure safety.
- Avoid overcrowding the hotplate to maintain even heating.
- Always place food in appropriate containers on the hotplate.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the power supply before cleaning.
- Clean the stainless steel surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Do not use abrasive materials as they can scratch the surface.
- Regularly check for built-up grease and clean accordingly.
- Ensure all parts are dry before reconnecting the power supply.

7. Troubleshooting

- If the unit does not turn on:
 - Check the power supply and ensure it is plugged in.
- If the hotplate does not heat up:
 - Confirm that the temperature setting is appropriate.
- If there is unusual noise:
 - Inspect for loose parts or debris underneath the unit.

8. Disposal

- Dispose of packaging materials in an environmentally friendly manner.
- When the appliance has reached the end of its life, do not dispose of it in regular waste.
- Contact local waste management authorities for proper disposal methods for electrical appliances.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Prag 1700mm con Placa Caliente BVI1000-WP4N

1. Información General

El mostrador buffet Prag de 1700 mm con placa caliente BVI1000-WP4N está diseñado para ofrecer un servicio eficiente en entornos de catering. Este producto combina funcionalidad y estética, permitiendo mantener los alimentos a la temperatura óptima mientras se hace atractivo para los clientes.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este dispositivo está destinado exclusivamente para uso comercial en el sector de la hostelería.
- Evitar la sobrecarga: No exceda la carga máxima recomendada.
- Calor y quemaduras: Las superficies pueden alcanzar altas temperaturas. Maneje con precaución y evite el contacto directo.
- Cables eléctricos: Asegúrese de que los cables estén en buen estado y evita la humedad.
- Instalación: La instalación debe ser realizada por un profesional.
- Mantenimiento: Desconecte el equipo de la corriente antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- Uso de accesorios: Utilice solo accesorios recomendados por el fabricante.
- Almacenamiento: Mantenga el dispositivo en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1700 mm (L)
- Placa caliente: Sí
- Material: Acero inoxidable
- Alimentación: 230V
- Potencia: 1000W
- Categoría: Equipos de cocina para la hostelería

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el mostrador de su embalaje, asegurándose de no dañar las superficies.
- Paso 2: Coloque el mostrador en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Asegúrese de que el dispositivo esté nivelado; ajuste las patas si es necesario.
- Paso 5: Verifique que todos los componentes estén correctamente instalados y fijos antes de encender el equipo.
- Paso 6: Siga las recomendaciones del fabricante para el posicionamiento adecuado de la comida sobre la placa caliente.

5. Operación

- Encendido: Conecte el aparato a la red eléctrica y enciéndalo utilizando el interruptor correspondiente.
- Ajuste de temperatura: Regule la temperatura deseada mediante el control correspondiente.
- Mantenimiento de alimentos: Asegúrese de mantener los alimentos en recipientes adecuados para una correcta utilización de la placa caliente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie la superficie del mostrador con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfección: Desinfecte las áreas de contacto con alimentos regularmente.
- Mantenimiento anual: Realice una revisión técnica del aparato con un profesional para asegurar su correcto funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté activado.
- La placa no calienta: Compruebe si el regulador de temperatura está configurado correctamente y verifique el cableado.
- Ruidos extraños: Si el aparato produce ruidos inusuales, desconéctelo y contacte a un servicio técnico.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de descomponer adecuadamente el dispositivo para reducir su impacto ambiental.

9. Contacto

Para consultas, por favor contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

Buffet Counter Prag 1700mm avec Hotplate BVI1000 WP4N

1. Informations Générales

Le Buffet Counter Prag 1700mm avec Hotplate BVI1000 WP4N est un équipement de restauration conçu pour maintenir et servir des aliments chauds dans un environnement de buffet. Ce produit est particulièrement adapté pour les restaurants, hôtels et événements.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ce produit doit être utilisé uniquement à l'intérieur et dans un environnement sec.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement relié à une source d'alimentation appropriée.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes avec les mains nues. Utilisez des gants de protection.
- Tenez l'appareil éloigné des enfants et des animaux.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1700mm x 800mm x 900mm
- Alimentation : 230V/50Hz
- Puissance : 3 kW
- Poids : 150 kg
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Capacité de la Hotplate : 4 zones de cuisson

4. Configuration et Installation

1. Déballage soigneusement le produit et vérifiez toutes les pièces incluses.
2. Placez le buffet sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que l'emplacement choisi est à proximité d'une source d'alimentation électrique.
4. Branchez l'appareil sur une prise compatible avec les spécifications de puissance mentionnées ci-dessus.
5. Vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées avant d'utiliser l'appareil.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant le bouton d'alimentation.
- Réglez la température désirée pour chaque zone de cuisson sur la Hotplate.
- Assurez-vous que les plats sont correctement disposés sur le buffet pour maintenir la chaleur.
- Surveillez régulièrement la température pour garantir la sécurité alimentaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et des détergents non abrasifs pour nettoyer les surfaces.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs qui pourraient endommager les surfaces en acier inoxydable.
- Assurez-vous que toutes les zones sont complètement sèches avant de reconnecter l'appareil à l'alimentation.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion d'alimentation et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Si la Hotplate ne chauffe pas, vérifiez les réglages de température et assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstruction sur les zones de cuisson.
- Pour d'autres problèmes, contactez le service après-vente.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Disposez de l'appareil conformément aux règlements locaux sur l'élimination des équipements électriques.
- Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'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 1700mm con Piastra Riscaldante BV11000-WP4N

1. Informazioni Generali

Il Buffet Counter Prag 1700mm con Piastra Riscaldante BV11000-WP4N è progettato per fornire un'esperienza di ristorazione di alta qualità, combinando praticità e stile in un design elegante. Questo prodotto è ideale per ristoranti, hotel e buffet.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo in ambienti chiusi e asciutti.
- Assicurarsi che il prodotto sia collocato su una superficie piana e stabile.
- Non lasciare il prodotto incustodito mentre è in funzione.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Evitare il contatto con acqua o altri liquidi durante l'uso.
- Maneggiare il prodotto con cura per evitare lesioni.
- Non utilizzare il prodotto se presenta segni di danno o usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BV11000-WP4N
- Dimensioni: 1700 mm di larghezza
- Tipo di piastra: Riscaldante
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Potenza: 1000 W
- Tensione: 230 V
- Colore: Acciaio inox

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il Buffet Counter su una superficie piana, assicurandosi che sia stabile.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
4. Assicurarsi che la piastra riscaldante sia ben fissata.
5. Verificare che tutte le funzioni siano operative prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Accendere il prodotto utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura della piastra riscaldante secondo le necessità.
- Monitorare frequentemente la temperatura per garantire il mantenimento della qualità degli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il prodotto e scollegarlo dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie.
- Non utilizzare materiali abrasivi che possano graffiare la superficie.
- Effettuare una pulizia regolare delle aperture di ventilazione e delle superfici di contatto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il prodotto non si accende, controllare la presa elettrica e il cavo di alimentazione.
- Se la piastra non si riscalda, verificare che sia impostata correttamente la temperatura.
- In caso di malfunzionamenti persistenti, contattare il servizio assistenza clienti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche. Non smaltire il prodotto nell'immondizia domestica. Portare il prodotto presso un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania