

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-KP3N

Cold buffet counter PRAGUE - 1400mm - with cooling plate



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cold Buffet Counter Prague 1400mm with Cooling Plate (BVI1000-KP3N)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cold Buffet Counter Prague 1400mm with Cooling Plate (BVI1000-KP3N). This unit is designed to maintain optimal temperature for displaying food items, ensuring freshness and quality during service. Please read this manual thoroughly to understand the proper usage, installation, and maintenance of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a suitable voltage supply that matches the specifications provided in this manual. Use a dedicated circuit to avoid overloading.
- **Operational Safety:** Do not operate the unit with wet hands or when standing barefoot. Ensure the area around the unit is dry.
- **Ventilation:** Maintain adequate ventilation around the unit. Blocking vents can cause overheating and damage.
- **Child Safety:** Keep children away from the unit when in operation to avoid accidents or injuries.
- **Cleaning:** Always unplug the unit before performing any cleaning or maintenance tasks. Use non-abrasive cleaners to avoid damage.
- **Defrosting:** Allow the unit to defrost naturally, do not use sharp objects to scrape off ice.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** BVI1000-KP3N
- **Dimensions:** 1400mm (W) x 700mm (D) x 900mm (H)
- **Cooling Type:** Static cooling
- **Temperature Range:** 0°C to +8°C
- **Power Supply:** 220-240V, 50Hz
- **Power Consumption:** 300W
- **Net Weight:** 80 kg
- **Material:** Stainless steel body with glass front
- **Usage:** Ideal for chilled food displays in buffets, catering, and restaurants.

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the unit on a level surface with sufficient space for ventilation (at least 5cm of clearance on all sides).
2. **Power Connection:** Connect the unit to a properly grounded electrical outlet that corresponds with the voltage specifications.
3. **Level Check:** Use a spirit level to ensure the unit is level, adjusting the feet if necessary.
4. **Cooling Plate Setup:** Ensure the cooling plate inside the unit is properly connected and secured.
5. **Initial Testing:** Turn the unit on and allow it to reach the operational temperature. This may take several hours.

5. Operation

- **Temperature Setting:** Use the thermostat control to set the desired temperature. The display will indicate the current temperature within the unit.
- **Loading Food:** Place food items on the cooling plate, ensuring they are covered if necessary to maintain hygiene.
- **Monitoring:** Regularly check the temperature to ensure it stays within the specified range for food safety.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior and interior surfaces with a damp cloth. Use mild detergent if needed.
- **Weekly Maintenance:** Check and unclog the drain if necessary. Ensure the cooling plate is free from debris.
- **Monthly Inspection:** Inspect the electrical components and connections for wear or corrosion.
- **Deep Clean:** At least once a year, perform a thorough deep clean and inspect internal components.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:**
 - Check if the power supply is connected.
 - Ensure the thermostat is set properly.
 - Look for any blockages in air ventilation.
- **Temperature Fluctuations:**
 - Ensure doors are closing properly.
 - Avoid placing hot items in the unit.
- **Excessive Noise:**
 - Check for loose components or foreign objects in the unit.

8. Disposal

When the unit has reached the end of its life, disconnect it from the power supply and dispose of it in accordance with local waste management regulations. Do not dispose of the unit with regular household waste.

9. Contact

For support or further inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Kalte Buffet-Counter Prag 1400mm mit Kühlplatte BVI1000-KP3N

1. Allgemeine Informationen

Das Kalte Buffet-Counter Prag 1400mm mit Kühlplatte BVI1000-KP3N ist ein hochwertiges Gastronomieprodukt, das speziell für die Präsentation und Lagerung von kalten Speisen entwickelt wurde. Es zeichnet sich durch seine robuste Konstruktion, ansprechendes Design und effiziente Kühltechnologie aus.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Inbetriebnahme auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Schließen Sie das Gerät nur an die entsprechende Netzspannung an (230V, 50Hz).
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.
- Halten Sie das Gerät von offenen Flammen oder Hitzequellen fern.
- Achten Sie darauf, dass keine Objekte die Lüftungsschlitze blockieren.
- Kinder und unbefugte Personen sollten keinen Zugang zum Gerät haben.
- Bei Beschädigungen des Geräts, kontaktieren Sie umgehend den Kundendienst.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 1400 mm x 800 mm x 1160 mm
- Kühltemperatur: +2°C bis +8°C
- Energieverbrauch: 1,2 kWh/24h
- Bruttoinhalt: 1000 Liter
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 120 kg
- Kühlmittel: R134a

4. Installation und Einrichtung

- Stellen Sie das Gerät an einem trockenen und kühlen Ort auf.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf mögliche Schäden.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
- Stellen Sie die Temperaturregelung auf die gewünschte Temperatur (+2°C bis +8°C) ein.
- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung mindestens 2 Stunden laufen, um die optimale Kühlleistung zu erreichen.

5. Betrieb

- Lagern Sie nur frische, gekühlte Lebensmittel im Gerät.
- Achten Sie darauf, die Tür nicht unnötig lange offen zu lassen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige und stellen Sie die Einstellungen nach Bedarf ein.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, die die Luftzirkulation im Inneren des Geräts beeinträchtigen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Reinigen Sie regelmäßig die Lüftungsschlitze und die Innenflächen.
- Überprüfen Sie mindestens einmal im Monat den Kühlmittelstand und die Dichtungen.

7. Fehlerbehebung

- Das Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Steckdose und die Temperaturregelung.
- Lautes Geräusch: Stellen Sie sicher, dass das Gerät eben steht und keine Objekte vibrieren.
- Eisbildung im Inneren: Überprüfen Sie die Dichtungen der Tür und schließen Sie sie richtig.
- Unsachgemäßer Geruch: Reinigen Sie das Gerät gründlich und entfernen Sie abgelaufene Lebensmittel.

8. Entsorgung

Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften für elektronische Abfälle entsorgt werden. Entfernen Sie gegebenenfalls das Kühlmittel entsprechend den Vorschriften, bevor Sie das Gerät entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual - Cold Buffet Counter Prague 1400mm with Cooling Plate BVI1000-KP3N

1. Algemeen

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Cold Buffet Counter Prague 1400mm met Cooling Plate BVI1000-KP3N. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in catering en restaurants. Het biedt een efficiënte en aantrekkelijke manier om voedsel gekoeld en toegankelijk te bewaren.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het niet in huishoudelijke omgevingen.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een geaarde stopcontact. Controleer de elektrische specificaties en zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de vereisten van het apparaat.
- Voorkomen van Letsel: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik. Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Reiniging en Onderhoud: Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken of onderhoud.
- Koelmiddel: Het apparaat bevat koelmiddel dat schadelijk kan zijn bij verkeerd gebruik. Volg de instructies in dit handboek om veilig te opereren.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BVI1000-KP3N
- Afmetingen: 1400mm
- Koeling: Directe koeling
- Temperatuurbereik: +2°C tot +8°C
- Dimbare LED-verlichting: Ja
- Stroomvoorziening: 220-240V / 50Hz
- Verbruik: 300W
- Materiaal: Roestvrij staal met glazen voorkant
- Capaciteit: Maximaal 2x GN 1/1

4. Installatie en opstelling

1. Kies een geschikte locatie die goed geventileerd is en dichtbij een geaard stopcontact.
2. Plaats de buffet counter op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Controleer of de luchtinlaat en -uitlaat niet zijn geblokkeerd.
4. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
5. Zet het apparaat aan en controleer op een correcte werking van de verlichtings en koelsystemen.

5. Bediening

- Zet de schakelaar aan om het apparaat in te schakelen.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Plaats de levensmiddelen in de koelruimte en zorg ervoor dat u de GN-bakken correct plaatst.
- Controleer regelmatig de temperatuur en pas deze aan indien nodig.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de buitenkant en binnenkant van het apparaat regelmatig met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Gebruik geen scherpe of schurende materialen om de oppervlakken te reinigen.
- Controleer regelmatig de koelventilatoren en luchtinlaten op stof en vuil en maak ze schoon indien nodig.
- Zorg ervoor dat er geen etensresten of vloeistoffen in de afvoer terechtkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat koelt niet voldoende.
 - Oplossing: Controleer of de temperatuur goed is ingesteld en dat de luchtinlaten niet geblokkeerd zijn.
- Probleem: De verlichting werkt niet.
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en vervang indien nodig de lamp.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
 - Oplossing: Reinig het apparaat grondig en controleer op bedorven voedsel.

8. Afvoeren

Bij het afvoeren van het apparaat, volg de lokale regelgeving voor afvalbeheer. Zorg ervoor dat het apparaat leeg is en

verneem handige richtlijnen van uw lokale beheerder van elektronisch afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar dit handboek op een veilige plek voor toekomstig gebruik. Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw product!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Frío Buffet de Praga 1400mm con Placa Refrigerante - BVI1000 KP3N

1. Información General

Este mostrador frío buffet está diseñado para mantener alimentos a la temperatura adecuada, garantizando frescura y calidad. Ideal para restaurantes, buffets y catering.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para el uso en la refrigeración de alimentos. No use para otros propósitos.
- Instalación: Asegúrese de seguir todas las instrucciones de instalación para evitar peligros eléctricos.
- Mantenimiento: Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Temperaturas Extremas: Evite exponer el mostrador a temperaturas y condiciones climáticas extremas.
- Carga: No sobrecargue el mostrador. Siga las especificaciones de carga para evitar fallos en el funcionamiento.
- Daños: No use el mostrador si está dañado. Comuníquese con el servicio técnico para obtener asistencia.
- Infantes: Mantenga a los niños alejados del mostrador durante su funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: BVI1000 KP3N
- Dimensiones: 1400mm de largo
- Placa Refrigerante: Integrada
- Capacidad: Ideal para varios platillos
- Material: Acero inoxidable
- Rango de Temperatura: 0°C a 10°C
- Tecnología de Refrigeración: Eficiencia energética

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque el mostrador sobre una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor.
- Conexión Eléctrica: Conecte el mostrador a una toma de corriente adecuada de acuerdo con las normas eléctricas locales. Asegúrese de que la tensión eléctrica sea la especificada en la etiqueta del producto.
- Nivelación: Ajuste las patas del mostrador para asegurar que esté nivelado.
- Prueba de Funcionamiento: Encienda el mostrador y revise que la placa refrigerante esté funcionando correctamente antes de cargarlo con alimentos.

5. Operación

- Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.
- Espere a que el mostrador alcance la temperatura óptima antes de colocar los alimentos.
- Cargue solo alimentos fríos y mantenga tapas en los recipientes para conservar la temperatura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Limpie la superficie con un paño húmedo y un detergente suave. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Desinfección: Desinfecte regularmente para mantener estándares de higiene.
- Mantenimiento: Revise los componentes eléctricos y mecánicos al menos una vez al año.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma funcione.
- No Enfría: Revise la temperatura ajustada y asegúrese de que la puerta esté cerrada correctamente.
- Ruidos Inusuales: Compruebe si hay objetos bloqueando el ventilador.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el mostrador, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. Asegúrese de descontaminar el aparato antes de la eliminación.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el mostrador frío buffet de Praga. Siempre priorice la seguridad y el mantenimiento adecuado para asegurar un óptimo rendimiento.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Comptoir de Buffet Froid Prague 1400 mm avec Plaque de Refroidissement BVI1000-KP3N

1. Informations générales

Le comptoir de buffet froid Prague 1400 mm est conçu pour maintenir vos aliments à une température idéale tout en offrant une présentation élégante. Il est parfait pour les traiteurs, restaurants, et événements.

2. Informations de sécurité

- Toujours lire le manuel avant utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit bien ventilé.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans des environnements humides.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation pour tout dommage.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou toute autre liquides.
- Évitez de surcharger l'appareil pour garantir une circulation d'air appropriée.
- En cas de panne, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service après-vente.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants sans supervision.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : BVI1000-KP3N
- Dimensions : 1400 mm (Longueur) x 700 mm (Profondeur) x 1200 mm (Hauteur)
- Poids : 180 kg
- Capacité de la plaque de refroidissement : -2°C à 8°C
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Alimentation : 220-240V, 50Hz
- Certification : CE

4. Installation et configuration

1. Déballer l'appareil et vérifier le contenu pour s'assurer qu'il n'y a pas de pièces manquantes.
2. Placer le comptoir sur une surface plane et stable.
3. Laisser un espace suffisant autour de l'appareil pour une bonne ventilation.
4. Brancher l'appareil sur une prise électrique appropriée.
5. Allumer l'appareil et vérifier le bon fonctionnement de la plaque de refroidissement.

5. Fonctionnement

- Régler la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Placer les aliments sur la plaque de refroidissement en veillant à ne pas obstruer les aérations.
- Vérifier régulièrement la température à l'aide du thermomètre intégré.

6. Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Utiliser un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour nettoyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, utiliser un mélange d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus.
- Vérifier régulièrement les joints d'étanchéité et les aérations pour une efficacité optimale.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifier la connexion électrique.
- Si la température ne diminue pas, nettoyer les aérations et vérifier le réglage du thermostat.
- En cas de problème persistant, contacter le service technique.

8. Élimination

Ne pas jeter cet appareil avec les ordures ménagères. Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électroménagers. Réutilisez ou recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toutes demandes, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Bancone Buffet Freddo Praga 1400mm con Piastra di Raffreddamento BV11000-KP3N

1. Informazioni Generali

Il Bancone Buffet Freddo Praga 1400mm con Piastra di Raffreddamento BV11000-KP3N è progettato per mantenere i cibi a basse temperature, garantendo freschezza e sicurezza alimentare. Adatto per ristoranti, hotel e catering, offre un design elegante e funzionale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il manuale.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o aperti.
- Evitare il contatto con l'acqua per prevenire cortocircuiti.
- Utilizzare solo per lo scopo previsto.
- Non sovraccaricare il bancone.
- Controllare periodicamente i cavi elettrici per segni di usura.
- In caso di malfunzionamento, scollegare immediatamente l'alimentazione e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Bancone Buffet Freddo Praga 1400mm
- Codice Prodotto: BV11000-KP3N
- Dimensioni: 1400mm (lunghezza)
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Sistema di Raffreddamento: Elettrico
- Temperatura di Funzionamento: 0°C - 8°C
- Capacità di Carico: Fino a 100 kg
- Potenza: 250W
- Peso Netto: 85 kg

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il bancone dalla confezione con attenzione.
2. Posizionare il bancone su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che c'è una presa di corrente nelle vicinanze.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente compatibile.
5. Accendere il bancone utilizzando l'interruttore principale.
6. Lasciare il bancone in funzione per circa 30 minuti prima di posizionare i cibi.

5. Funzionamento

- Una volta accesa, regolare la temperatura utilizzando il pannello di controllo.
- Monitorare regolarmente la temperatura interna per garantire la sicurezza degli alimenti.
- Posizionare i cibi da servire sulla piastra di raffreddamento e assicurarsi che non superino le capacità di carico.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il bancone dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e un detergente neutro.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente il sistema di raffreddamento e rimuovere eventuali ostruzioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il bancone non si accende: Verificare il collegamento alla presa di corrente.
- Temperatura troppo alta: Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Rumori insoliti: Verificare che il bancone sia posizionato su una superficie stabile.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici. Non gettare il bancone nell'indifferenziata. Contattare un centro di raccolta autorizzato per una corretta gestione dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania