

# 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-KP4N

### Cold buffet counter PRAGUE - 1700mm - with cooling plate



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Cold Buffet Counter Prague 1700mm with Cooling Plate (BVI1000-KP4N)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Cold Buffet Counter Prague 1700mm with Cooling Plate (BVI1000-KP4N). This manual provides essential information for the correct setup, operation, and maintenance of your product to ensure safety and optimal performance.

### 2. Safety Information

- Read all instructions before using the product.
- Ensure proper grounding of the appliance to prevent electrical shocks.
- Avoid using the buffet counter in damp or wet environments.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Keep the appliance away from heat sources and avoid open flames.
- Ensure sufficient ventilation around the unit to prevent overheating.
- Store food at recommended temperatures to prevent spoilage.
- Do not place heavy objects on top of the counter that could cause instability.
- Regularly inspect the product for signs of wear or damage. If damaged, cease use immediately and consult the manufacturer.
- Children should not operate the unit or play near it without supervision.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI1000-KP4N
- Dimensions: 1700mm (Length) x 800mm (Width) x 900mm (Height)
- Cooling Type: Refrigerated
- Temperature Range: 0°C to 4°C
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Net Weight: 150 kg
- Material: Stainless steel
- Capacity: Four containers (included) for food storage

### 4. Setup and Installation

- Choose an area for installation that is level and dry.
- Ensure the unit is placed at least 15 cm away from walls and other surfaces for proper airflow.
- Unpack the unit and check for any damage during shipping; if found, contact customer service.
- Connect the power cord to a suitable power outlet, ensuring the voltage matches the appliance.
- Adjust the legs to stabilize the counter, ensuring it stands evenly on the floor.
- Allow the counter to cool for at least 30 minutes before placing food items.

### 5. Operation

- Turn on the unit using the power switch located on the front panel.
- Set the desired temperature using the digital temperature control.
- Place food items in the supplied containers and ensure lids are closed to maintain temperature.
- Monitor the temperature periodically to ensure food safety standards are maintained.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Switch off the unit and unplug it before cleaning.
- Use a soft cloth and mild detergent to clean the exterior and interior surfaces.
- Regularly check and clean the condensate drain to prevent clogs.
- Ensure that the cooling plate is free from debris and clean any spills immediately.
- Inspect and clean the power cord regularly; do not submerge the cord.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Unit not cooling  
Solution: Check power source, ensure it's plugged in, and verify temperature settings.
- Problem: Noise from the unit  
Solution: Ensure the unit is on a level surface and check for any loose parts.
- Problem: Condensation on the surface  
Solution: Ensure proper ventilation and check if the doors are closed tightly.

### 8. Disposal

At the end of its service life, your Cold Buffet Counter Prague should be disposed of in compliance with local regulations concerning electronic waste. Contact your local waste management authorities for guidance on safe disposal methods.

### 9. Contact

For inquiries or assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Cold Buffet Counter Prague. We hope you enjoy its features and reliability!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Kaltbuffet-Theke Prag 1700mm mit Kühlplatte BVI1000-KP4N

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Kaltbuffet-Theke Prag 1700mm mit Kühlplatte BVI1000-KP4N. Dieses Produkt ist ideal für die Präsentation und den Service von Speisen, ideal für Gastronomiebetriebe, Buffets und Veranstaltungen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Gerät darf nur von fachkundigem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Sicherheitsanforderungen installiert und betrieben werden.
- Stromversorgung: Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung für das Gerät den angegebenen Spezifikationen entspricht. Verwenden Sie geeignete Steckdosen und Verlängerungskabel.
- Konditionierung: Betreiben Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Umgebungen.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch, um die Sicherheit und die einwandfreie Funktion des Geräts sicherzustellen.
- Benutzungsoberfläche: Stellen Sie sicher, dass der Gerät nicht überlastet oder überhitzt wird, um Brandgefahr zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Kaltbuffet-Theke Prag 1700mm mit Kühlplatte BVI1000-KP4N
- Abmessungen (B x T x H): 1700 x 800 x 1200 mm
- Nettogewicht: 100 kg
- Kühlung: Ventilatorunterstützte Kühlung
- Temperaturbereich: 0°C bis 10°C
- Stromverbrauch: 200 W
- Material: Edelstahlgehäuse, Temperaturschutzglas
- Farbe: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie die Theke auf einer stabilen, ebenen Fläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
3. Sichern Sie die Theke an der Wand oder in einer Position, um Stabilität zu gewährleisten.
4. Überprüfen Sie vor dem ersten Betrieb, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert und sicher verbunden sind.
5. Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden leer laufen, um die Kühlung zu testen, bevor Sie Speisen hinzufügen.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die benötigte Temperatur über das Thermostat ein.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperaturanzeigen während des Betriebs.
- Platzieren Sie die Speisen auf der Kühlplatte und sorgen Sie dafür, dass die Luftzirkulation nicht blockiert ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung das Gerät immer vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Reinigungsmittelreste auf den Kühlflächen zurückbleiben.
- Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch (mindestens einmal jährlich) und überprüfen Sie die Kühlmittel und elektrische Komponenten.

## 7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und ob das Thermostat richtig eingestellt ist.
- Geräusche während des Betriebs: Möglicherweise ist das Gerät überlastet oder es gibt ein loses Bauteil. Überprüfen Sie alle Verbindungen.
- Temperaturanzeige funktioniert nicht: Überprüfen Sie alle elektrischen Verbindungen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Stellen Sie sicher, dass umweltfreundliche Praktiken befolgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

Product Manual voor het Koude Buffet tafel - Praag 1700mm met Koelplaat (BV11000-KP4N)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Koude Buffet tafel - Praag 1700mm met Koelplaat. Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt een efficiënte en esthetische manier om voedsel op een ideale temperatuur te presenteren.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat staat op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van water en andere vloeistoffen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten zonder toezicht.
- Gebruik geen scherpe objecten op de koelplaat om beschadigingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroomvoorziening is gehaald voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Bij schade aan het apparaat of als er sprake is van een storing, gebruik het apparaat niet en neem contact op met de klantenservice.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BV11000-KP4N
- Afmetingen: 1700mm (L) x 800mm (B) x 900mm (H)
- Koelplaat: Voorzien van een R290 koelsysteem
- Temperatuurbereik: 2°C tot 8°C
- Capaciteit: Tot 10 gastronorm (GN) bakken
- Vermogen: 500W
- Energieklasse: C
- Gewicht: 150 kg
- Materiaal: RVS constructie voor duurzaamheid en eenvoudig onderhoud

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de buffet tafel op een stevige, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een geaard stopcontact is aangesloten met de juiste stroomvoorziening.
- Controleer of het apparaat goed is afgesteld en dat de stabiliteit gewaarborgd is.
- Vul de koelplaat met de gewenste voedingsmiddelen, zorg ervoor dat de temperatuur binnen het aanbevolen bereik ligt.
- Zet het apparaat aan via de hoofdschakelaar en stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregler. Laat het apparaat 30 minuten voorverwarmen voordat u voedsel plaatst.

## 5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
- Gebruik de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur te selecteren.
- Monitor de temperatuur met het ingebouwde display om ervoor te zorgen dat deze binnen het veilige bereik blijft.
- Plaats alleen voedsel dat voldoet aan de temperatuurvereisten op de koelplaat om bederf te voorkomen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant van het apparaat te reinigen.
- Reinig de koelplaat regelmatig om voedselresten en bacteriën te voorkomen.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat koelt niet af.  
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de stroomvoorziening en of de instellingen correct zijn.
- Probleem: Het display geeft een foutmelding aan.  
Oplossing: Raadpleeg de technische ondersteuning voor verdere assistentie.
- Probleem: Er zijn dampen of geuren afkomstig van het apparaat.  
Oplossing: Controleer op voedselresten of schimmel en reinig indien nodig.

## 8. Afvoer

- Wanneer het product aan het einde van de levensduur is, zorg er dan voor dat u het op de juiste manier afvoert volgens plaatselijke richtlijnen voor elektronisch afval.
- Demonteer onderdelen waar nodig om recycling te bevorderen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:  
E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Frío Buffet Praga 1700mm con Placa Fría BVI1000-KP4N

## 1. Información General

El Mostrador Frío Buffet Praga es un equipo diseñado para mantener la frescura de los alimentos en entornos de buffet. Su diseño elegante y funcional lo convierte en una adición ideal para restaurantes, catering y eventos.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser utilizado únicamente para su propósito previsto, que es la conservación de alimentos fríos.
- Coloque el mostrador sobre una superficie plana y estable para prevenir caídas y daños.
- Mantenga la unidad alejada de fuentes de calor y luz solar directa.
- No obstruya las salidas de aire de refrigeración; asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato.
- Desconecte el aparato antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Utilice solo los productos de limpieza recomendados.
- Mantenga a los niños lejos del mostrador sin supervisión, ya que puede contener superficies frías y peligrosas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1700 mm (Ancho) x 700 mm (Profundidad) x 1400 mm (Altura)
- Capacidad de refrigeración: 1.5 kW
- Rango de temperatura: 0°C a +4°C
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Función: Sistema de refrigeración estático
- Voltaje: 220-240V / 50Hz
- Peso neto: 90 kg
- Color: Acero inoxidable

## 4. Instalación y Montaje

1. Retire el mostrador de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque el mostrador en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que esté nivelado utilizando un niveles estándar.
4. Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada cumpliendo las normativas eléctricas locales.
5. Encienda el mostrador y ajuste la temperatura deseada en el termostato.
6. Deje que el mostrador funcione durante al menos 30 minutos antes de colocar alimentos en él para asegurar la temperatura correcta.

## 5. Funcionamiento

- Encienda el mostrador utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura deseada mediante el termostato.
- Introduzca los alimentos preparados y asegúrese de que estén dentro del rango de temperatura seguro.
- Monitoree regularmente la temperatura interna con un termómetro adecuado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la unidad antes de limpiarla.
- Use un paño suave y detergente suave para limpiar la superficie exterior e interior.
- Evite el uso de productos de limpieza abrasivos.
- Limpie los filtros de aire regularmente para garantizar un funcionamiento eficiente.
- Realice una revisión periódica de la unidad con un técnico calificado para asegurar un mantenimiento adecuado.

## 7. Resolución de Problemas

- Si el mostrador no enfría adecuadamente, verifique que esté correctamente conectado y que las salidas de aire no estén obstruidas.
- Si hay una falla eléctrica, consulte a un electricista calificado.
- Para otros problemas, consulte el servicio técnico.

## 8. Eliminación

Cuando el mostrador llegue al final de su vida útil, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos y reciclaje. No arroje el aparato a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, contacte:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Mostrador Frío Buffet Praga.

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Comptoir de Buffet Froid Prague 1700mm avec Plaque de Refroidissement (BVI1000-KP4N). Ce produit est conçu pour maintenir optimalement la température des aliments, permettant ainsi une présentation de buffet fraîche et attrayante. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser cet appareil pour garantir une utilisation sûre et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Évitez de bloquer les ouvertures d'aération de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à un nettoyage ou à un entretien.
- Ne pas dépasser la capacité de charge recommandée pour chaque plateau.
- En cas de dommages au cordon d'alimentation, remplacez-le uniquement par un technicien qualifié.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: BVI1000-KP4N
- Dimensions: 1700mm (L) x Xmm (P) x Xmm (H)
- Puissance: XX Watts
- Température de fonctionnement: -2°C à +10°C
- Capacité: XX litres
- Poids: XX Kg

### 4. Configuration et Installation

1. Retirez délicatement l'appareil de son emballage.
2. Placez le comptoir sur une surface plane, en veillant à laisser au moins 20 cm d'espace autour pour une bonne ventilation.
3. Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée.
4. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.
5. Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle.

### 5. Fonctionnement

- Remplissez les bacs avec des aliments préalablement refroidis.
- Assurez-vous que les aliments ne touchent pas les éléments refroidis pour une circulation d'air adéquate.
- Consultez le panneau de contrôle pour vérifier la température et ajustez si nécessaire.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer les surfaces extérieures.
- Les bacs peuvent être retirés pour un nettoyage plus approfondi à la main ou au lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et des prises.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez que la prise est alimentée.
- En cas de température inappropriée, vérifiez les réglages du panneau de contrôle.
- Si l'appareil émet un bruit inhabituel, débranchez-le et contactez le service après-vente.

### 8. Élimination

- Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers.
- Respectez les règlements locaux pour l'élimination des appareils réfrigérants.
- Contactez un service agréé pour assurer une élimination adéquate.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



Merci d'avoir choisi notre produit et profitez de votre buffet froid!

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Banco Buffet Freddo Prague 1700mm con Piastra Refrigerante BVI1000-KP4N

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Banco Buffet Freddo Prague 1700mm. Questo prodotto è progettato per garantire la presentazione e la conservazione ottimale di alimenti freddi. È ideale per ristoranti, catering e eventi.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa elettrica conforme alle normative vigenti.
- Non immergere l'unità in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'unità in ambienti umidi o all'aperto.
- Non bloccare le aperture di ventilazione.
- In caso di surriscaldamento o malfunzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare un tecnico qualificato.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: BVI1000-KP4N
- Dimensioni: 1700mm
- Tipo di refrigerazione: Statica
- Temperatura di esercizio: 0°C / +10°C
- Capacità refrigerante: 540 litri
- Alimentazione: 230V / 50Hz
- Potenza assorbita: 350W
- Peso: 150 kg

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il banco buffet su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio per la ventilazione.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
- Accendere l'unità e assicurarsi che il display funzioni correttamente.
- Attendete almeno 30 minuti prima di inserire cibi per consentire il raffreddamento.

## 5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Monitorare regolarmente il display per garantire che la temperatura rimanga entro i limiti ottimali.
- Caricare cibi nella vasca di refrigerazione assicurandosi di non superare la capacità massima.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'unità dall'alimentazione prima di pulire.
- Usare un panno umido e detergente neutro per pulire la superficie esterna.
- Pulire regolarmente le griglie di ventilazione per garantire un corretto flusso d'aria.
- Controllare e svuotare il vassoio di raccolta dell'acqua ogni mese.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare il collegamento elettrico e la presa.
- La temperatura non scende: Verificare se le aperture di ventilazione sono ostruite.
- Rumori strani: Controllare se ci sono oggetti all'interno che possono vibrare.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio come normale rifiuto domestico.
- Seguire le normative locali sullo smaltimento degli apparecchi elettrici.

## 9. Contatti

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania