

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-KW2N

Cold buffet counter PRAG - 1100mm - with cooling tray - for 2x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cold Buffet Counter Prag 1100mm with Cooling Tray for 2x GN 1/1 (BVI1000-KW2N)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Cold Buffet Counter Prag 1100mm with Cooling Tray for 2x GN 1/1 (Model: BVI1000-KW2N). This unit is designed to provide efficient and effective food preservation and serving solutions for a variety of commercial environments, including catering services, restaurants, and buffets.

2. Safety Information

To ensure safe and effective operation of your Cold Buffet Counter, please adhere to the following safety guidelines:

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to a suitable power supply that meets the voltage and amperage requirements as outlined in the specifications.
- **Installation Safety:** Install the unit on a stable and level surface to prevent tipping or instability. Avoid placing hot surfaces or equipment in proximity to the unit.
- **Use of Equipment:** This unit is designed for the storage and display of cold food items only. Do not use for hot food or other items not specified by the manufacturer.
- **Cleaning Safety:** Always unplug the unit before performing cleaning or maintenance to prevent electrical shock.
- **Child Safety:** Ensure that the product is out of reach of children to prevent accidents.

3. Product Overview and Specifications

Product Overview

The GGM Gastro Cold Buffet Counter Prag is designed for efficient food display and preservation. Featuring a robust cooling tray, it accommodates GN containers to keep your dishes fresh and at the appropriate serving temperature.

Technical Data

- Model: BVI1000-KW2N
- Width: 1100 mm
- Cooling Tray Dimensions: for 2x GN 1/1 containers
- Power Supply: 230V/50Hz
- Cooling Type: Static cooling
- Temperature Range: +2°C to +12°C
- Net Weight: 70 kg
- Material: Stainless steel

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a well-ventilated, dry area with access to an appropriate electrical outlet.
2. **Unboxing:** Carefully remove the unit from the packaging, ensuring no damage occurs during the process.
3. **Placement:** Position the unit on a flat and stable surface. Avoid locations with direct sunlight or heat sources.
4. **Electrical Connection:** Plug the unit into a grounded power outlet. Make sure the voltage matches the specifications.
5. **Cooling Tray Setup:** Insert the GN containers into the cooling tray as appropriate for your needs.

5. Operation

- Turn on the unit using the power switch located on the front panel.
- Set the desired temperature using the control panel, allowing time for the unit to reach the set temperature before adding food.
- Regularly monitor the temperature and adjust if necessary to ensure food safety.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Periodic Maintenance:** Check for any signs of wear or damage, ensuring that all parts, especially seals, are intact.
- **Defrosting:** Should ice accumulate, unplug the unit and allow it to defrost naturally.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Ensure the power supply is connected and that the temperature setting is correctly adjusted.
- **Noise Issues:** Check that the unit is level and free from any obstructions.
- **Leaking:** Inspect for damaged seals or excess condensation; contact support if the problem persists.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the unit in compliance with local regulations. Do not dispose of it as regular household waste. Ensure that refrigerants are handled according to environmental regulations.

9. Contact

For any inquiries, support, or service assistance, contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Kaltbuffet-Wagen Prag 1100 mm mit Kühlfach für 2x GN 1/1 (BV11000-KW2N)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem neuen Kaltbuffet-Wagen Prag. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine optimale Präsentation und Lagerung von Lebensmitteln bei der idealen Temperatur zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Kaltbuffet-Wagen auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Berühren Sie den Kühlschrank niemals mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei Stromausfällen das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Kaltbuffet-Wagen Prag BV11000-KW2N
- Abmessungen: 1100 mm (B) x 700 mm (T) x 1120 mm (H)
- Material: Edelstahl
- Kapazität: 2x GN 1/1
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
- Energieverbrauch: 230 V / 50 Hz
- Gewicht: 100 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Wagen an einem trockenen, belüfteten Ort auf.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den Spezifikationen entspricht.
- Sicherstellen, dass keine Hindernisse den Luftstrom um das Gerät herum blockieren.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden stehen, bevor Sie es einschalten.

5. Betrieb

- Schalten Sie den Kaltbuffet-Wagen ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und warten Sie, bis das Gerät die Temperatur erreicht hat.
- Platzieren Sie die GN-Behälter in das Kühlfach und schließen Sie die Abdeckung.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten, weichen Tuch.
- Verwenden Sie für die Innenreinigung milde Seife und warmes Wasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Kühlschlangen regelmäßig, um eine optimale Leistung sicherzustellen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist und ob die Sicherung funktioniert.
- Temperatur zu hoch: Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind.
- Geräusentwicklung: Prüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und nicht vibriert.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für elektrische und elektronische Geräte.
- Entfernen Sie alle Materialien aus dem Gerät, bevor Sie es abgeben oder recyceln.

9. Kontakt

Für Fragen und Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual: Koude Buffet Dressoir PRAG 1100mm met Koelbak voor 2x GN 1/1 BVI1000-KW2N

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Koude Buffet Dressoir PRAG 1100mm met Koelbak. Dit product is ontworpen om voedsel op een veilige temperatuur te houden en biedt een aantrekkelijke presentatie voor buffetten en evenementen.

2. Veiligheidsinformatie

- Volg altijd de gebruiksinstructies om letsel of schade te voorkomen.
- Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in professionele omgevingen.
- Gebruik het apparaat niet in vochtige omgevingen en houd de electriciteit veilig en uit de buurt van water.
- Controleer regelmatig de voedingssnoeren en stekkers op schade.
- Voorkom overbelasting van stroombronnen voor de veiligheid.
- Houd kinderen en huisdieren weg van het apparaat tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed is geaard.

3. Productoverzicht en specificaties

- Productnaam: Koude Buffet Dressoir PRAG 1100mm
- Afmetingen: 1100mm (B) x 600mm (D) x 900mm (H)
- Koeleenheid: Direct koelsysteem
- Capaciteit: Voor 2x GN 1/1 bakken
- Temperatuur: +2°C tot +10°C
- Energieverbruik: 220-240V, 50Hz
- Materiaal: RVS met een gepoedercoate afwerking
- Gewicht: 80 kg

4. Setup en Installatie

1. Plak het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie.
3. Sluit het apparaat aan op een geaard elektrisch stopcontact.
4. Stel de temperatuur in op het gewenste niveau.
5. Laat het apparaat minimaal 30 minuten draaien voordat u voedsel plaatst.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan via de voorzijde.
- Gebruik de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuurinstelling te selecteren.
- Plaats de GN-bakken in de koelbak en zorg ervoor dat deze goed passen.

6. Cleaning en Onderhoud

- Maak het apparaat regelmatig schoon met een zachte, vochtige doek.
- Gebruik geen schurende middelen of agressieve chemicaliën.
- Controleer af en toe de koeleenheid op stof en vuil en reinig deze indien nodig.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is uitgeschakeld voordat u het schoonmaakt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat koelt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat is ingeschakeld en op de juiste temperatuur is ingesteld. Controleer ook de voedingskabel en stopcontact.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
Oplossing: Reinig het apparaat grondig en controleer op vuil of etensresten.
- Probleem: Condensatie op de buitenkant.
Oplossing: Zorg voor een goede ventilatie rondom het apparaat.

8. Afvoer

Bij het einde van de levensduur van het apparaat, zorg ervoor dat het op de juiste manier wordt afgevoerd volgens de lokale wetgeving en milieuvoorschriften. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Buffet Frío PRAG 1100mm con Bandeja Refrigerada para 2x GN 1/1

1. Información General

El Mostrador de Buffet Frío PRAG es un equipo diseñado para mantener los alimentos a la temperatura adecuada en presentaciones de buffet. Fabricado con materiales de alta calidad, es ideal para catering, buffets y eventos.

2. Información de Seguridad

- Instalación: Realice la instalación solo siguiendo las instrucciones del manual.
- Alimentación eléctrica: Verifique que la fuente de alimentación sea compatible con el especificado en este manual.
- Uso adecuado: Este producto exclusivamente para uso comercial. No se debe utilizar para propósitos no destinados.
- Ventilación: Asegúrese de que el área de trabajo tenga suficiente ventilación.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento periódico como se detalla en la sección 6.
- Riesgos: Tenga cuidado al manejar el equipo, evitando el contacto con partes calientes o eléctricas expuestas.
- Niños: Mantenga siempre fuera del alcance de los niños.
- Emergencias: En caso de emergencia eléctrica o fallo del equipo, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1100 mm
- Capacidad: Compatible con 2 bandejas GN 1/1
- Tipo de refrigeración: Refrigeración por aire
- Clase climática: N (de +16°C a +32°C)
- Rango de temperatura: +2°C a +10°C
- Potencia: 250 W
- Voltaje: 230 V/50Hz
- Eficiencia energética: Clase E

4. Configuración e Instalación

1. Retire el mostrador de su caja y asegúrese de que todas las piezas estén incluidas.
2. Coloque el mostrador en una superficie nivelada.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente apropiada y asegúrese de que sea del voltaje indicado.
4. Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.
5. Deje que el mostrador se enfríe durante al menos 30 minutos antes de colocar los alimentos.

5. Operación

Para encender el mostrador, presione el botón de encendido en el panel de control. Ajuste la temperatura según las necesidades específicas de los alimentos que se exhibirán. La señalización visual le indicará cuando se haya alcanzado la temperatura óptima.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza regular: Limpie el mostrador con un paño húmedo y un limpiador suave.
- Desinfección: Asegúrese de desinfectar las bandejas y todas las superficies que entren en contacto con los alimentos.
- Revisiones periódicas: Realice un mantenimiento técnico al menos una vez al año para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Resolución de Problemas

- El mostrador no enfría: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la temperatura esté configurada adecuadamente.
- Ruidos extraños: Cerciórese de que el mostrador esté colocado en una superficie plana y estable.
- Condensación excesiva: Asegúrese de que la ventilación no esté bloqueada y la puerta esté bien cerrada.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del mostrador, elimínelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de residuos. Nunca deseche el producto en la basura común.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia técnica, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Comptoir Buffet Froid Prag 1100mm

1. Informations générales

Le Comptoir Buffet Froid Prag 1100mm est conçu pour maintenir la température optimale des aliments tout en offrant une présentation élégante. Ce produit est idéal pour les buffets, les restaurants, et les événements.

2. Informations de sécurité

- Utilisez le produit uniquement conformément aux instructions.
- Évitez de laisser le produit fonctionner sans surveillance.
- Ne placez pas d'objets chauds ou lourds sur l'appareil.
- Assurez-vous que tous les branchements électriques sont correctement effectués.
- Faites attention aux bords et pièces mobiles pour éviter les blessures.
- Vérifiez régulièrement pour vous assurer qu'aucune pièce n'est endommagée ou usée.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: BV11000-KW2N
- Dimensions: 1100 mm (largeur)
- Capacité: 2 x GN 1/1
- Puissance: 230 V, 50 Hz
- Température ambiante: 0°C à 10°C
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: 50 kg

4. Configuration et installation

1. Déballez soigneusement le produit et vérifiez son intégrité.
2. Placez le comptoir sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous qu'il y a un accès électrique approprié.
4. Branchez le comptoir à une prise conforme aux spécifications électriques.
5. Laissez le produit se refroidir à la température souhaitée avant d'y placer des aliments.

5. Fonctionnement

- Allumez le comptoir à l'aide du bouton d'alimentation situé sur le panneau de commande.
- Réglez la température à l'aide du thermostat intégré.
- Disposez les aliments dans les bacs GN en respectant les normes de sécurité alimentaire.
- Vérifiez régulièrement la température pour garantir la conservation adéquate des aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface extérieure.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Nettoyez les bacs GN après chaque utilisation selon les normes de sécurité alimentaire.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez que l'alimentation électrique est fonctionnelle.
- Assurez-vous que le thermostat est correctement réglé.
- Si l'appareil ne refroidit pas correctement, inspectez le système d'aération pour vous assurer qu'il n'est pas obstrué.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ordinaires.
- Éliminez-le conformément aux réglementations locales en matière de déchets électroniques.
- Contactez un service de recyclage approprié pour l'élimination.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto - Contatore Buffet Freddo Prag 1100mm

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il Contatore Buffet Freddo Prag 1100mm. Questo prodotto è progettato per mantenere i vostri alimenti freschi e presentabili, ideale per ristoranti, catering e buffet.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o bagnati.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente corretta e con messa a terra.
- Non sovraccaricare il contenitore con cibi caldi o pesanti.
- Evitare il contatto diretto con superfici calde.
- In caso di guasto, scollegare immediatamente l'apparecchio e contattare l'assistenza.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: BV11000-KW2N
- Dimensioni: 1100 mm
- Capacità: 2 x GN 1/1
- Potenza: 1000 W
- Classe energetica: C

4. Installazione e impostazione

1. Scegliere un luogo piano e stabile per l'installazione.
2. Assicurarsi che ci sia una presa di corrente nelle vicinanze.
3. Posizionare il Contatore Buffet Freddo Prag 1100mm in modo tale da garantire una corretta ventilazione.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
5. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.

5. Operazione

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Posizionare i contenitori GN all'interno del compartimento di raffreddamento.
- Monitorare la temperatura per garantire che gli alimenti siano mantenuti a una temperatura sicura.

6. Pulizia e manutenzione

- Scollegare l'apparecchio prima di iniziare la pulizia.
- Utilizzare un panno umido con detergente delicato per pulire le superfici esterne.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi o abrasivi.
- Pulire regolarmente il compartimento di raffreddamento e rimuovere eventuali residui di cibo.
- Verificare periodicamente le guarnizioni e i filtri per garantire un funzionamento ottimale.

7. Risoluzione dei problemi

- L'apparecchio non si accende: controllare il collegamento all'alimentazione.
- Gli alimenti non si raffreddano correttamente: verificare la temperatura impostata e il ventilatore.
- Rumori strani provenienti dall'apparecchio: contattare l'assistenza tecnico.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio con i normali rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclo degli apparecchi elettrici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania