

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-KW3N

Cold buffet counter PRAG - 1400mm - with cooling tray - for 3x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cold Buffet Counter Prag 1400mm with Cooling Tray for 3x GN 1/1

1. General Information

Thank you for choosing the Cold Buffet Counter Prag 1400mm with Cooling Tray for 3x GN 1/1 from GGM Gastro. This high-quality buffet counter is designed to keep your food items perfectly chilled and displayed for your customers. This manual provides comprehensive guidance on safety, setup, operation, maintenance, and troubleshooting to ensure a seamless experience with your product.

2. Safety Information

- Electric Safety: Ensure the unit is properly connected to a grounded electrical outlet. Always disconnect the power supply before servicing.
- Installation: Install in a well-ventilated area, away from direct sunlight and heat sources.
- Food Storage: Use only approved GN (Gastronorm) containers; do not overload the product.
- General Use: This product is designed for commercial food service use only. Avoid dropping or applying excessive force.
- Cleaning: Unplug the device before cleaning. Use approved cleaning agents and avoid using abrasive materials.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI1000-KW3N
- Dimensions: 1400mm x 750mm x 1200mm
- Cooling Tray Capacity: For 3x GN 1/1 containers
- Temperature Range: +2°C to +8°C
- Power Supply: 220V/50Hz
- Compressor Type: Static cooling
- Weight: 90 kg
- Material: Stainless steel with glass display

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the product from its packaging. Ensure all parts are included.
2. Location: Place the unit on a stable, level surface with sufficient clearance around it for air circulation.
3. Electrical Connection: Plug the unit into a grounded outlet that matches the voltage specifications.
4. Initial Temperature Check: Turn on the power and allow the unit to reach operating temperature (approximately 2-8°C) before placing food items in the cooling tray.
5. GN Container Placement: Arrange up to three GN 1/1 containers in the cooling tray, ensuring proper spacing for air circulation.

5. Operation

- Power On: Press the power button to turn on the unit.
- Temperature Setting: Adjust the temperature using the control panel as needed.
- Monitor Operation: Regularly check temperature displays and ensure the cooling system is functioning correctly.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Remove any food residues using a damp cloth and disinfectant. Do not use abrasive materials.
- Deep Cleaning: Disconnect the unit and clean all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before reassembling.
- Regular Maintenance: Inspect the condenser coils monthly; clear any dust or debris. Check seals and gaskets for wear and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Ensure it is plugged in and the temperature settings are correct. Check for blockages in air circulation.
- Water Accumulation: Inspect for clogged drainage channels. Clean as necessary.
- Unusual Noises: Check for loose screws or components. Ensure the unit is level.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of it according to local regulations. Do not dispose of electronics in household waste; contact your local waste disposal service for guidance on environmentally responsible disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We value your business and hope you enjoy using your Cold Buffet Counter Prag!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Kalte Buffet Theke Prag 1400mm mit Kühlwanne für 3x GN 1/1 (BV11000 KW3N)

1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt ist eine hochmoderne kalte Buffet-Theke, die sich ideal für den gewerblichen Einsatz in Restaurants, Caterings und Buffets eignet. Sie kombiniert ansprechendes Design mit leistungsstarker Funktionalität, um Speisen frisch und ansprechend zu präsentieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Diese Produkte sind ausschließlich für den Einsatz in Innenräumen bestimmt und dürfen nicht im Freien verwendet werden.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen und feuchten Bedingungen fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Stromkabel auf Beschädigungen. Bei Anzeichen von Mängeln darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Kippen oder Umfallen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs des Gerätes fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Das Gerät kann scharfe Kanten enthalten; seien Sie beim Umgang mit dem Gerät vorsichtig.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1400 mm (B) x 700 mm (T) x 1150 mm (H)
- Kühltemperatur: +2°C bis +8°C
- Leistung: 200W
- Energieverbrauch: 0,2 kWh/24h
- Material: Edelstahl
- Kühlmedium: R600a (0,05 kg)
- Gewicht: 95 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort der Theke den oben genannten Sicherheitsanforderungen entspricht.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Platzieren Sie die Theke auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (230V/50Hz).
- Warten Sie 30 Minuten, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, damit der Kältekreislauf sich stabilisieren kann.
- Führen Sie nach der Installation einen Funktionstest durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Betriebstemperatur mithilfe des Thermostats ein.
- Füllen Sie die Kühlwanne mit den gewünschten GN-Behältern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel innerhalb des sicheren Temperaturbereichs gelagert werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Theke regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Die Kühlwanne sollte täglich entleert und gereinigt werden.
- Überprüfen Sie die Kühlleistung alle 6 Monate und lassen Sie das Gerät bei Bedarf von einem Fachmann warten.
- Stellen Sie sicher, dass Lüftungsschlitze frei von Staub und Schmutz sind.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromzufuhr und den Netzschalter.
- Lebensmittel sind nicht kalt genug: Überprüfen Sie den Thermostateinstellungen und ob die Tür dicht schließt.
- Kühlmittelgeräusch: Leise Geräusche sind normal, jedoch bei lauten Geräuschen einen Fachmann konsultieren.
- Kondenswasserbildung: Überprüfen Sie die Platzierung des Geräts und die Umgebungstemperatur.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass das Kühlmittel professionell entfernt wird, um umweltgerechte Entsorgung zu gewährleisten.

9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Cold Buffet Counter PRAG 1400mm with Cooling Tray for 3x GN 1/1

1. Algemeen

De Cold Buffet Counter PRAG is ontworpen om voedsel op een aantrekkelijke en veilige manier te presenteren. Dit professionele meubelstuk is ideaal voor restaurants, buffetten en evenementen. Met een elegante uitstraling en geavanceerde koelfuncties, garandeert het dat uw gerechten vers blijven en de kwaliteit gewaarborgd blijft.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit product is alleen bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen. Gebruik het niet voor persoonlijke of huishoudelijke doeleinden.
- Elektrische Gevaren: Zorg ervoor dat de unit is aangesloten op een geschikte stopcontact met de juiste spanning en frequentie. Voorkom watercontact met elektrische componenten.
- Fysieke Veiligheid: Vermijd scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen krassen. Houd deze unit uit de buurt van kinderen.
- Brandveiligheid: Plaats de unit op een veilige afstand van brandbare materialen en zorg voor een goede ventilatie rondom het apparaat.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens

- Afmetingen: 1400mm (L) x 700mm (B) x 1200mm (H)
- Koelsysteem: Directe koeling
- Capaciteit: Geschikt voor 3x GN 1/1
- Temperatuur: 0°C tot +10°C
- Vermogen: 300W
- Energieklasse: C
- Gewicht: 85 kg

4. Installatie en Setup

1. Plaatsing: Plaats de buffet counter op een vlakke en stabiele ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor ventilatie.
2. Elektrische Aansluiting: Controleer de lokale elektrische voorschriften en sluit de unit aan op de juiste spanningsbron.
3. Initialisatie: Zet de unit aan met de aan/uit-schakelaar. De temperatuurinstelling kan worden aangepast met behulp van de digitale thermostaat.
4. Latex: Laat de eenheid minstens 2 uur staan voor gebruik, zodat de interne temperatuur stabiliseert.

5. Bediening

- Temperatuurinstelling: Gebruik de digitale thermostaat om de gewenste temperatuur in te stellen. Volg de instructies op het scherm om deze in te stellen tussen de 0°C en +10°C.
- Koelingen: Controleer regelmatig of het koelsysteem effectief werkt en dat de levensmiddelen de juiste temperatuur behouden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Regelmatig Schoonmaken: Maak de buiten- en binnenkant van de unit regelmatig schoon met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
- Demonteerbare Onderdelen: Verwijder en reinig de roosters en het koeltrays volgens de gebruiksaanwijzing.
- Onderhoud: Voer regelmatig inspecties uit op de koelsystemen en maak indien nodig contact op met een gecertificeerde technicus.

7. Probleemoplossing

- Unit Koelt Niet: Controleer of de stekker goed is aangesloten en dat het stopcontact functioneert. Controleer ook de temperatuurinstellingen.
- Vorming van IJs: Dit kan duiden op een probleem met de luchtcirculatie. Zorg ervoor dat er geen blokkades in de ventilatieopeningen zijn.
- Lawaai: Een ongewoon geluid kan wijzen op een defecte ventilator of compressor. Neem contact op met de klantenservice voor assistentie.

8. Afvoer

- Volg de lokale voorschriften bij het afvoeren van dit product. Elektronische componenten moeten correct worden gerecycled. Neem contact op met een lokale recyclingdienst voor instructies.

9. Contact

Hebt u vragen of heeft u ondersteuning nodig? Neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Frío Prag de 1400 mm con Bandeja de Enfriamiento para 3x GN 1/1 BVI1000 KW3N

1. Información General

Este mostrador frío es ideal para la presentación y conservación de alimentos en entornos comerciales. Ofrece una bandeja de enfriamiento que permite mantener los productos frescos y accesibles para los clientes.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este mostrador está diseñado únicamente para uso comercial. No utilizar para fines no previstos.
- Almacenamiento: Mantener alejado de fuentes de calor y humedad.
- Manipulación: Evitar el contacto con agua cuando esté encendido.
- Mantenimiento: Desconectar unidad antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Daños eléctricos: No utilizar si el cable o el conector están dañados.
- Reparaciones: Solo permitir que personal calificado realice reparaciones.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: BVI1000 KW3N
- Dimensiones: 1400 mm x 700 mm x 900 mm
- Capacidad de la bandeja: 3 x GN 1/1
- Consumo eléctrico: 0.16 kW
- Temperatura de funcionamiento: +2 °C a +8 °C
- Peso: 70 kg
- Refrigerante: R290
- Clase de eficiencia energética: C

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elegir un lugar plano y estable, lejos de fuentes de calor y luz solar directa.
2. Conexión eléctrica: Asegurarse de que está conectado a una toma de corriente adecuada.
3. Nivelación: Ajustar las patas del mostrador para garantizar que esté nivelado.
4. Carga: Colocar las bandejas GN en la bandeja de enfriamiento.
5. Encendido: Conectar el mostrador y encender el interruptor de energía.

5. Funcionamiento

- Ajustar la temperatura deseada utilizando el controlador.
- Permitir que el refrigerador se enfríe durante al menos 30 minutos antes de colocar alimentos.
- Asegurarse de que las puertas estén cerradas correctamente para mantener la temperatura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpiar con un paño suave y detergente suave. No usar productos abrasivos.
- Desinfección: Desinfectar los compartimentos almacenados al menos una vez a la semana.
- Mantenimiento periódico: Verificar el estado del cable eléctrico y conexiones al menos una vez al mes.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no se enciende: Verificar la conexión eléctrica.
- No alcanza la temperatura adecuada: Revisar si hay obstrucciones en la circulación del aire.
- Ruidos inusuales: Comprobar si hay objetos sueltos en el interior o si el compresor necesita atención.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local sobre el reciclaje. Asegúrese de desmantelar el aparato y eliminar el refrigerante de forma segura, contactar a un profesional autorizado si es necesario.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Comptoir buffet froid PRAG 1400mm avec plateau de refroidissement pour 3x GN 1/1

1. Informations générales

Ce comptoir buffet froid PRAG 1400mm est conçu pour offrir une solution efficace et esthétique pour la présentation d'aliments tout en assurant le maintien à une température idéal. Il est parfait pour une utilisation dans les restaurants, les buffets et les événements.

2. Informations de sécurité

- Utilisation conforme : Ce produit est uniquement destiné à un usage professionnel dans des environnements de restauration.
- Protection électrique : Assurez-vous que le dispositif est correctement branché à une prise conforme aux normes.
- Manipulation : Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection. Porter des gants appropriés lors de la manipulation.
- Risque de chutes : Assurez-vous que le comptoir est positionné sur une surface plane pour éviter les basculements.
- Entretien : Débrancher l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance pour prévenir tout choc électrique.
- Défectuosité : En cas de dysfonctionnement, ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même. Contacter un professionnel qualifié.

3. Présentation du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Dimensions : 1400 mm (largeur) x 600 mm (profondeur) x 1200 mm (hauteur)
- Température : +2°C à +10°C
- Capacité : Pour 3 x GN 1/1
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Consommation : 190W
- Poids : 85 kg
- Matériaux : Acier inoxydable avec finition en verre.

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le comptoir de son emballage avec précaution. Vérifiez qu'il n'y ait pas de dommages.
2. Emplacement : Choisissez un endroit propre et bien ventilé, à l'écart des sources de chaleur directe.
3. Nivelier : Ajustez les pieds pour garantir que le comptoir est de niveau.
4. Branchement électrique : Branchez le comptoir à une prise électrique conforme, en évitant l'utilisation de rallonges.
5. Initialisation : Laissez l'appareil atteindre la température souhaitée avant de l'utiliser pour la première fois.

5. Fonctionnement

- Réglez la température à l'aide du thermostat intégré selon les besoins.
- Disposez les plats dans les bacs GN. Assurez-vous que la circulation de l'air n'est pas obstruée.
- Surveillez régulièrement la température pour garantir la sécurité alimentaire.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour la surface externe.
- Nettoyez les bacs GN avec de l'eau chaude savonneuse.
- Veillez à ce que le compartiment intérieur soit vidé et nettoyé régulièrement pour éviter les odeurs et la prolifération de bactéries.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas
 - Vérifiez le branchement et la prise électrique.
- Problème : Température trop élevée
 - Vérifiez que le thermostat est réglé correctement et que rien n'entrave la circulation de l'air.
- Problème : Bruits étranges
 - Vérifiez que l'appareil est stable sur une surface plane.

8. Élimination

À la fin de sa vie utile, cet appareil doit être retourné dans un centre de recyclage ou de déchets conforme à la réglementation en vigueur. Ne pas jeter l'appareil dans les déchets ménagers.

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: Contatore Buffet Freddo Prag 1400mm con Vassoio Refrigerante per 3x GN 1/1 (BV11000-KW3N)

1. Informazioni Generali

Il contatore buffet freddo Prag 1400mm è progettato per offrire una soluzione efficiente e elegante per presentare alimenti freschi. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e buffet e si adatta perfettamente a qualsiasi ambiente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: Assicurarsi che il prodotto sia installato in conformità alle istruzioni fornite. Non modificare o danneggiare le parti elettriche.
- Uso: Non sovraccaricare il contatore. Seguire le specifiche di capacità fornite. Utilizzare solo per il fine per cui è stato progettato.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente la pulizia e la manutenzione per garantire il corretto funzionamento. Non utilizzare prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa di corrente conforme e che la tensione sia quella indicata nel manuale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400 mm
- Capacità: 3 x GN 1/1
- Potenza: 280 W
- Temperatura di funzionamento: 0°C - 8°C
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Refrigerazione: Vassoio refrigerante con termostato regolabile

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il contatore su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
2. Assicurarsi che il contatore sia livellato.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adatta.
4. Accendere il contatore utilizzando l'interruttore principale.
5. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.

5. Funzionamento

- Dopo aver acceso il contatore e impostato la temperatura, attendere alcuni minuti affinché il refrigerante raggiunga la temperatura impostata.
- Disporre gli alimenti nei contenitori GN 1/1. Assicurarsi di non ostruire le aperture di ventilazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il contatore e scollegarlo dalla corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e un detergente neutro per pulire la superficie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Verificare regolarmente le guarnizioni e sostituirle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente.
- Non raggiunge la temperatura impostata: Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Condensa eccessiva: Controllare la porta e le guarnizioni per eventuali perdite d'aria.

8. Smaltimento

Smaltire il contatore secondo le normative locali relative ai rifiuti. Le parti in metallo e plastica possono essere riciclate in conformità con le leggi locali.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Fine del Manuale