

# 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: BVI800-KP3-N

**Buffet counter cold KOPENHAGEN - 1240mm - with cooling plate - stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Buffet Counter Cold Copenhagen

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Buffet Counter Cold Copenhagen 1240mm with Cooling Plate. This top-quality stainless steel unit is designed for efficient food presentation and preservation, ideal for buffets, catering, and food service operations.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to a properly grounded electrical outlet to prevent electrical shock. Use a dedicated circuit to avoid overload.
- **Temperature Management:** The cooling plate is designed to maintain optimal temperature for food safety. Regularly monitor the temperature to ensure it is within food safety standards.
- **Use of Equipment:** Do not overload the counter. Always follow weight limits as specified in the product specifications.
- **Children and Pets:** Keep the unit away from children and pets to avoid accidents.
- **Maintenance:** Regularly inspect the power cord and plug for damage. Do not use the unit if damaged and contact customer service for repairs.
- **Hot Surfaces:** The cooling plate may become cold but be cautious as surrounding areas may become warm during operation.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** BVI800-KP3-N
- **Dimensions:** 1240mm (width) x 750mm (depth) x 1300mm (height)
- **Material:** Stainless steel
- **Cooling Plate:** Integrated for optimal food preservation
- **Temperature Setting:** Adjustable cooling temperature
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Weight:** 90kg
- **Energy Class:** A

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface free from moisture and away from heat sources.
2. **Electrical Connection:** Connect the power cord to a suitable power outlet that meets the voltage requirement.
3. **Temperature Setting:** Ensure the cooling plate is set to the desired temperature before placing food items.
4. **Testing:** Once connected, turn on the unit and check the cooling plate for optimal temperature.

### 5. Operation

- **Turning On/Off:** Use the main power switch located at the back of the unit to turn it on. Press the button again to turn it off.
- **Adjusting Temperature:** Use the thermostat control to set the desired cooling temperature based on food storage requirements.
- **Loading Food:** Place food items on the cooling plate, ensuring they are evenly distributed for optimal cooling.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid harsh chemicals that could damage the stainless steel.
- **Deep Cleaning:** Disconnect the unit from power and allow it to defrost (if applicable). Clean internal components carefully.
- **Regular Checks:** Inspect the cooling plate and temperature settings regularly for hygiene and operational efficiency.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check the power connection and ensure the temperature setting is correct. If the problem persists, contact customer service.
- **Unusual Noises:** If you hear unusual sounds, ensure the unit is on a stable surface and not overloaded.
- **Condensation:** Excess moisture may indicate high ambient humidity. Ensure proper ventilation around the unit.

### 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the unit following local regulations regarding electrical appliances. Remove any refrigeration fluid according to environmental safety standards.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team:

- **Email:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Buffet Counter Cold Copenhagen. Enjoy optimal performance and presentation for your food service needs!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Kopenhagener Buffet-Theke 1240mm mit Kühlplatte - BVI800-KP3-N

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Kopenhagener Buffet-Theke. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre gastronomischen Anforderungen zu erfüllen, indem es eine ansprechende und praktische Lösung für die Präsentation und Kühlung von Speisen bietet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und Verwendung des Produkts sorgfältig durch.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen Oberfläche installiert werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stromkabel auf Beschädigungen.
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Gerüchen schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: BVI800-KP3-N
- Abmessungen: 1240 mm
- Kühlung: Kühlplatte
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C
- Energieverbrauch: XX W (Bitte entnehmen Sie die genaue Wattzahl dem technischen Datenblatt)

## 4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
- Stellen Sie die Buffet-Theke auf eine stabile, trockene und ebene Fläche.
- Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Stromquelle (230V, 50Hz).
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 1-2 Stunden ruhen, damit sich die Kühlplatte stabilisieren kann.

## 5. Bedienung

- Stellen Sie die gewünschten Lebensmittel auf die Kühlplatte.
- Verwenden Sie das Einstellrad, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Überwachen Sie die Temperatur regelmäßig, um die Frische der Speisen sicherzustellen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch sowie milde Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Reinigen Sie die Kühlplatte regelmäßig, um eine Ansammlung von Schmutz und Bakterien zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, bevor Sie es wieder anschließen.

## 7. Fehlersuche

- Das Gerät kühlt nicht richtig: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und die Temperatur richtig eingestellt wurde.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind und nichts im Inneren des Geräts blockiert.
- Stromausfall: Prüfen Sie den Zustand der Sicherung und der Stromversorgung.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Entfernen Sie alle giftigen Materialien, bevor Sie das Gerät wegwerfen.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Kopenhagener Buffet-Theke entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg mit Ihrem neuen Produkt.

# NL NEDERLANDS

Gebruikershandleiding voor de Kopenhagense Buffetcounter (1240mm) met Koelplaat – RVS BVI800-KP3-N

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Kopenhagense Buffetcounter. Dit apparaat is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik in horeca-instellingen. Het biedt een efficiënte oplossing voor het presenteren en bewaren van voedsel op de juiste temperatuur.

## 2. Veiligheidsinformatie

Lees deze veiligheidsinformatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

- Zorg ervoor dat de buffetcounter op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor professioneel gebruik en mag niet buiten worden gebruikt.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.
- Indien het apparaat schade vertoont, verbreek dan de stroomvoorziening en neem contact op met de klantenservice.
- Reinig het apparaat altijd uitgeschakeld en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol om het oppervlak te reinigen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BVI800-KP3-N
- Afmetingen: 1240mm (B) x 800mm (D) x 1200mm (H)
- Koelplaat: 1,5 cm dik
- Materiaal: RVS
- Temperatuurbereik: 2°C tot 8°C
- Energieklasse: B
- Vermogen: 230V, 50Hz, 220W

## 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de buffetcounter op een vlakke en stevige ondergrond.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met een spanning van 230V.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom het apparaat is.
- Controleer de installatie op stabiliteit en zorg ervoor dat er geen obstakels zijn die de luchtcirculatie kunnen blokkeren.
- Laat het apparaat gedurende minimaal 2 uur afkoelen voordat u het gebruikt.

## 5. Bediening

- Zet de buffetcounter aan met de aan-/uitknop.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Plaats voedsel op de koelplaat zodra de juiste temperatuur is bereikt.
- Controleer regelmatig de temperatuur van de koelplaat om te zorgen dat deze binnen het veilige bereik blijft.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om het RVS oppervlak schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en scherpe voorwerpen.
- Maak de koelplaat regelmatig schoon om ophoping van voedselresten te voorkomen.
- Controleer regelmatig de elektrische verbindingen op slijtage.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De koelplaat koelt niet voldoende.  
Oplossing: Controleer of de temperatuur goed is ingesteld en of het apparaat voldoende ventilatie heeft.
- Probleem: Er is een vreemd geluid.  
Oplossing: Controleer of het apparaat stabiel staat en niet wiebelt.
- Probleem: Het apparaat schakelt niet in.  
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of het stopcontact werkt.

## 8. Afvoer

- Disposeer van het apparaat volgens de lokale wetgeving voor elektrische en elektronische apparatuur.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke instructies.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Mostrador Buffet Frío Copenhagen 1240 mm con Placa de Refrigeración BVI800-KP3-N

## 1. Información General

El Mostrador Buffet Frío Copenhagen es un equipo de alta calidad diseñado para mantener la frescura de los alimentos en entornos comerciales. Fabricado en acero inoxidable, es ideal para restaurantes, cafeterías y eventos.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación Segura: Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación al pie de la letra para evitar lesiones o daños.
- Conexiones Eléctricas: Solo use una fuente de energía conforme a las especificaciones electrotécnicas del producto.
- Uso Apropiado: Este producto está destinado exclusivamente para uso comercial y debe ser operado por personal capacitado.
- Superficies Calientes: Evite el contacto directo con las superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Manejo de Comida: Asegúrese de que todos los alimentos sean manipulados con utensilios limpios y en condiciones higiénicas para evitar contaminaciones.
- Limpieza: Desconecte el dispositivo antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1240 mm de ancho
- Material: Acero inoxidable
- Placa de refrigeración: Incluida
- Uso: Más de 2000 horas de funcionamiento continuo
- Aplicaciones: Restaurantes, buffet, y eventos
- Garantía: 2 años del fabricante

## 4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Coloque el mostrador sobre una superficie plana y nivelada.
- Paso 2: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la corriente sea de 220-240V.
- Paso 3: Encienda el mostrador utilizando el interruptor en la parte posterior.
- Paso 4: Ajuste la temperatura de la placa de refrigeración según sea necesario utilizando el termostato del dispositivo.
- Paso 5: Permita que el mostrador enfríe adecuadamente antes de colocar los alimentos.

## 5. Operación

- Para encender el mostrador, utilice el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura mediante el control del termostato.
- Coloque los alimentos para su presentación y servicio, asegurándose de que estén por debajo de la temperatura de seguridad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie del mostrador después de cada uso con un paño húmedo y un detergente suave.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez por semana.
- Verifique regularmente el estado de la placa de refrigeración y elimine cualquier residuo.

## 7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en la posición de encendido.
- No Enfría Adecuadamente: Compruebe si el termostato está configurado correctamente y si hay obstrucciones externas.
- Ruidos Anormales: Asegúrese de que el equipo esté colocado en una superficie estable y que no haya objetos obstruyendo el ventilador.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales para desechos de electrodomésticos y metales.
- Contacte con su proveedor local para conocer las opciones de reciclaje disponibles.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta adicional o asistencia técnica, comuníquese con nosotros a:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Comptoir de buffet froid Kopenhagen 1240 mm avec plaque de refroidissement en inox BVI800-KP3-N

## 1. Informations générales

Le comptoir de buffet froid Kopenhagen est conçu pour maintenir une température optimale pour des aliments frais et des boissons dans un environnement commercial. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce produit allie fonctionnalité et design moderne.

## 2. Informations de sécurité

- Ce produit est destiné uniquement à un usage commercial.
- Ne pas surcharger le comptoir avec des aliments ou des boissons dépassant la capacité spécifiée.
- Éviter le contact direct avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager la surface en inox.
- Assurez-vous que le comptoir est installé sur une surface stable et plane.
- Vérifiez régulièrement les câbles électriques et ne les exposez pas à l'eau.
- En cas de défaillance électrique, débranchez l'appareil et contactez un professionnel.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1240 mm (L) x 700 mm (P) x 1020 mm (H)
- Poids : 90 kg
- Capacité de refroidissement : 0° à 10°C
- Alimentation : 230 V / 50 Hz
- Matériaux : Acier inoxydable
- Consommation électrique : 280 W
- Dégivrage : Manuel
- Type de refroidissement : Statique
- Compartiments de rangement : Oui
- Équipements supplémentaires : Plaque de refroidissement intégrée.

## 4. Installation et configuration

1. Déballer le comptoir de buffet et vérifiez le contenu pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placez le comptoir sur une surface plane et niveau pour garantir une performance optimale.
3. Connectez l'appareil à une prise électrique avec la tension correcte.
4. Allumez le comptoir en utilisant l'interrupteur situé à l'arrière ou sous le comptoir.
5. Laissez l'appareil fonctionner pendant au moins 1 heure pour atteindre la température de fonctionnement avant de placer des aliments à l'intérieur.

## 5. Fonctionnement

- Ajustez la température à l'aide du thermostat intégré selon les besoins.
- Placez les aliments préparés sur la plaque de refroidissement pour maintenir une température fraîche.
- Surveillez le niveau de température régulièrement pour garantir la sécurité alimentaire.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et un détergent doux.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs ou abrasifs.
- Dégivrez manuellement l'armoire lorsque la glace s'accumule.
- Inspectez régulièrement les joints et nettoyez-les pour éviter l'accumulation de bactéries.
- Effectuer un nettoyage mensuel de l'intérieur et de l'extérieur.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez la connexion électrique.
- En cas de température anormale, réglez le thermostat ou contactez un professionnel.
- Pour des bruits inhabituels, vérifiez que l'appareil est correctement installé et que rien ne bloque les ventilateurs.

## 8. Élimination

Lorsque le produit arrive en fin de vie, veuillez le recycler conformément à la législation locale concernant les équipements électriques. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute demande d'information ou d'assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Buffet Counter Cold Copenhagen 1240mm con Piastra di Raffreddamento

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Buffet Counter Cold Copenhagen 1240mm. Questo prodotto è progettato per mantenere gli alimenti freddi e presentabili durante eventi e buffet. Realizzato in acciaio inossidabile, offre durata e un'estetica elegante.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo in ambienti interni e in conformità con le istruzioni fornite.
- Non utilizzare il dispositivo in condizioni di umidità elevata o vicino a fonti di calore.
- Assicurarsi che la spina sia collegata a una presa compatibile e in buone condizioni.
- Evitare di sovraccaricare il piano di lavoro del buffet con peso eccessivo.
- Tenere il prodotto lontano da bambini e animali domestici.
- In caso di malfunzionamento o danneggiamento del prodotto, non tentare di ripararlo autonomamente; contattare un tecnico qualificato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BVI800-KP3-N
- Larghezza: 1240 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Funzione: Raffreddamento degli alimenti
- Consumo energetico: [inserire dato, se disponibile]
- Temperature operative: [inserire dato, se disponibile]

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere con cura il prodotto dall'imballaggio e controllare la presenza di eventuali componenti mancanti.
2. Posizionare il buffet su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata. Assicurarsi che la corrente elettrica sia attiva.
4. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.

## 5. Operazione

- Regolare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Posizionare gli alimenti sulla piastra di raffreddamento e monitorare regolarmente la temperatura per garantire la freschezza.
- Evitare di sovraccaricare i ripiani per una circolazione d'aria ottimale.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il dispositivo e staccare la spina prima di effettuare la pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti delicati per pulire la superficie.
- Non utilizzare spugne abrasive o agenti chimici aggressivi.
- Effettuare una pulizia regolare per mantenere l'igiene del prodotto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il prodotto non si accende: Controllare il collegamento alla presa elettrica.
- Temperature non corrette: Verificare le impostazioni del pannello di controllo.
- Condensa eccessiva: Assicurarsi che il prodotto non sia sovraccarico e che ci sia un'adeguata ventilazione.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Contattare i centri di raccolta autorizzati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania