

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: BVI800-KP4-N

Buffet counter cold KOPENHAGEN - 1560mm - 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 1560mm with Cooling Plate

1. General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter Cold Copenhagen 1560mm with Cooling Plate. This product is designed to keep food items chilled and fresh for extended periods, ensuring optimal serving conditions in commercial environments.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to a power source that complies with local regulations. Only use the provided power cord and ensure connections are dry to prevent electric shock.
- **General Handling:** Use caution when moving or repositioning the unit. It is heavy and should be handled with care. Ensure that the pathways are clear when transporting.
- **Food Safety:** Always ensure that food items are stored at the recommended temperatures as outlined by local food safety regulations. Do not overload the cooling plate or store non-food items.
- **Maintenance:** Regularly inspect cords and power connections for wear and damage. Disconnect the unit from the power supply before performing any maintenance or cleaning.
- **Environment:** Do not place the unit near heat sources or in damp areas. Ensure that there is proper ventilation to prevent overheating.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI800-KP4-N
- Dimensions: 1560mm (length) x 700mm (depth) x 1200mm (height)
- Material: Stainless steel
- Cooling System: Forced air cooling with an adjustable temperature range
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Power Consumption: 600W
- Weight: 100 kg
- Temperature Range: 0°C to 5°C

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface that is level and can support the weight of the unit.
2. **Power Connection:** Ensure that the unit is close to the power source. Connect the power cord securely to the unit and the wall socket.
3. **Temperature Settings:** Before the first use, set the temperature control to the desired cool setting using the thermostat dial located on the front panel.
4. **Cooling Plate Preparation:** Ensure the cooling plate is clean and free from any debris. Plug in the unit and allow it to reach the operating temperature before placing any food items.
5. **Ventilation:** Make sure there is adequate space around the unit for ventilation. There should be at least 10cm of clearance on all sides.

5. Operation

- Adjust the temperature using the thermostat dial. A recommended setting is between 0°C and 5°C for optimal food preservation.
- Monitor the temperature periodically with a thermometer to ensure the cooling plate maintains the desired temperature.
- Always load the unit with pre-chilled food items for best results and energy efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the unit before cleaning. Use a damp cloth with mild soap to wipe down the exterior.
- Clean the cooling plate with a soft sponge and warm water. Avoid using abrasive cleaners.
- Ensure that the drainage holes are free from blockages to prevent water accumulation.
- Schedule regular maintenance checks for electrical components and cooling systems.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check if the unit is connected properly to the power supply. Ensure that the temperature is set correctly.
- **Excessive Noise:** Ensure that the unit is on a level surface to avoid vibration. Check for any loose parts.
- **Condensation Buildup:** This may occur if the ambient temperature is too high. Ensure that the ventilation around the unit is adequate.

8. Disposal

At the end of the product's life, please dispose of it in accordance with local regulations regarding electronic waste. Remove any refrigerants in accordance with environmental guidelines before disposal.

9. Contact

For inquiries or assistance, please contact our support team:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Buffet-Theke Kopenhagen 1560 mm mit Kühlplatte

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Buffet-Theke Kopenhagen 1560 mm mit Kühlplatte. Dieses Produkt ist ideal für gastronomische Betriebe und Veranstaltungen, die eine ansprechende Präsentation von kalten Speisen erfordern.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Bevor Sie das Gerät verwenden, lesen und verstehen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss den elektrischen Anforderungen des Gerätes entspricht, um Überlastung und Brandgefahr zu vermeiden.
- Wasserschutz: Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser mit elektrischen Komponenten.
- Temperatur: Das Gerät kann sehr kalt werden. Achten Sie darauf, beim Kontakt mit Oberflächen Verletzungen zu vermeiden.
- Beladung: Überladen Sie die Kühlplatte nicht, um eine effektive Kühlung zu gewährleisten.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verletzungen oder unbeabsichtigte Bedienung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Kopenhagen BVI800-KP4-N
- Maße: 1560 mm (B)
- Kühlplatte: Edelstahl
- Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
- Energieverbrauch: 500 W
- Gewicht: 100 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in der Nähe einer Stromquelle.
2. Stromanschluss: Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose. Achten Sie darauf, dass die Spannung übereinstimmt.
3. Aufstellung: Stellen Sie sicher, dass genügend Platz für die Belüftung vorhanden ist. Lassen Sie mindestens 5 cm Abstand zu Wänden und anderen Geräten.
4. Kühlplatte vorbereiten: Vor der ersten Verwendung sollten Sie die Kühlplatte 2 Stunden lang ohne Belastung betrieben werden, um sicherzustellen, dass die Temperatur optimal reguliert wird.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Strom versorgt ist.
- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Lassen Sie das Gerät einige Minuten laufen, bevor Sie Lebensmittel auf die Kühlplatte legen.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Wasserablauf: Überprüfen Sie den Wasserablauf regelmäßig, um Verstopfungen zu vermeiden.
- Wartung: Lassen Sie das Gerät mindestens einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen, um die optimale Leistung zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Das Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherung.
- Unzureichende Kühlung: Stellen Sie sicher, dass nichts die Lüftungsschlitze blockiert.
- Kondensation auf der Oberfläche: Dies kann durch hohe Luftfeuchtigkeit verursacht werden. Verwenden Sie einen Luftentfeuchter in der Umgebung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass umweltfreundliche Materialien vorrangig behandelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for BVI800-KP4-N Buffet Counter Cold Copenhagen 1560mm with Cooling Plate

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de BVI800-KP4-N Buffet Counter Cold Copenhagen. Dit product is ontworpen voor commercieel gebruik en biedt een ideale oplossing voor het presenteren en conserveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Elektrocutie: Voorkom het gebruik van het apparaat met natte handen of wanneer het apparaat beschadigd is.
- Brandveiligheid: Plaats het apparaat minimaal een meter van brandbare materialen.
- Houd kinderen uit de buurt: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen of personen met beperkte capaciteiten zonder toezicht.
- Ongevallen: Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BVI800-KP4-N
- Afmetingen: 1560 mm (B) x 700 mm (D) x 1200 mm (H)
- Koeltechnologie: Statische koeling
- Koelmiddel: R290
- Temperatuurbereik: +2°C tot +10°C
- Netto gewicht: 150 kg
- Voedingsspanning: 230V/50Hz

4. Opstelling en installatie

- Plaats de buffetcounter op een vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Laat voldoende ruimte rond het apparaat voor luchtcirculatie; minimaal 100 mm aan alle zijden.
- Controleer of het apparaat recht staat en pas indien nodig de voetjes aan.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan door op de aan-/uitknop te drukken.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaat.
- Laat het apparaat minstens 2 uur draaien voordat u voedsel plaatst, zodat de temperatuur op het gewenste niveau komt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het apparaat regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Verwijder voedselresten en schoon de koelunit minimaal één keer per maand.
- Controleer de afdichtingen van de deuren op slijtage en vervang ze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat koelt niet voldoende.
 - Oplossing: Controleer de temperatuurstellingen en zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Probleem: Het apparaat maakt ongebruikelijke geluiden.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat op een vlakke ondergrond staat en niet tegen andere voorwerpen aanstoot.
- Probleem: De verlichting werkt niet.
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en vervang de lamp indien nodig.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, volg de lokale wetgeving voor het verwijderen van elektrische apparaten. Verwijder het koelmiddel op een verantwoorde wijze via een erkende afvalverwerkingsinstallatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com
Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Einde van de handleiding.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Buffet Frío Copenhagen 1560 mm con Placa de Enfriamiento BVI800-KP4-N

1. Información General

Este mostrador de buffet frío Copenhagen es ideal para la presentación y conservación de alimentos. Su diseño elegante y funcional permite mantener la frescura de los alimentos mientras los exhibe de manera atractiva. Es perfecto para restaurantes, buffets y eventos.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el producto, lea y comprenda todas las instrucciones y advertencias.
- El equipo debe ser conectado a una toma de corriente adecuada y asegurarse de que la tensión se corresponde con la indicada en la etiqueta.
- Mantenga el mostrador alejado de fuentes de calor directas y de humedad excesiva.
- No introduzca objetos en las aberturas de ventilación y no cubra ninguna abertura.
- Utilice el mostrador solamente para el propósito previsto.
- Desconecte la unidad antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Evite el contacto directo con los componentes eléctricos y fríos durante la operación.
- Mantenga el área alrededor del mostrador libre de obstrucciones.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 1560 mm de largo
- Material: Acero inoxidable
- Tipo de refrigeración: Placa de enfriamiento
- Capacidad: Adecuado para diversos tipos de alimentos, incluido frutas, verduras y postres.
- Energía: Conexión eléctrica de 230V / 50Hz
- Potencia: [Insertar Potencia]
- Peso: [Insertar Peso]

4. Instalación y Configuración

- Coloque el mostrador en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que haya un acceso adecuado a la toma de corriente.
- Compruebe que la toma de corriente sea compatible con las especificaciones eléctricas del mostrador.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Deje un espacio adecuado alrededor de la unidad para la circulación de aire.
- Encienda el mostrador mediante el interruptor de encendido.

5. Operación

- Ajuste la temperatura según lo requerido utilizando el panel de control.
- Cargue ingredientes frescos en el mostrador asegurándose de no sobrecargar la unidad.
- Verifique que los alimentos estén a la temperatura adecuada antes de servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el mostrador antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo con jabón suave para limpiar la superficie de acero inoxidable.
- Evite el uso de productos químicos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Limpie cualquier derrame inmediatamente para evitar daños.
- Realice un mantenimiento regular de las partes eléctricas y de enfriamiento.

7. Solución de Problemas

- La unidad no enciende: Asegúrese de que esté correctamente conectada y que la toma de corriente funcione.
- No enfría adecuadamente: Verifique que no esté bloqueada la ventilación y que la unidad esté nivelada.
- Ruidos inusuales: Compruebe si hay objetos sueltos o problemas con el compresor.
- Fugas de agua: Asegúrese de que los desagües no estén obstruidos.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del mostrador, asegúrese de seguir las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos.
- Recicle los materiales siempre que sea posible, en especial el acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du comptoir buffet froid Copenhagen 1560mm avec plaque de refroidissement en acier inoxydable BVI800-KP4-N

1. Informations Générales

Ce comptoir buffet froid Copenhagen 1560mm est conçu pour la présentation et le maintien au frais des aliments. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il est robuste, efficace et esthétique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez ce produit uniquement pour le maintien au frais et la présentation des aliments. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Installation : Asegurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable. Suivez les instructions d'installation pour éviter tout accident.
- Électricité : Vérifiez les spécifications électriques avant de brancher l'appareil. Assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent aux valeurs indiquées.
- Manipulation : Soyez prudent lors de la manipulation de l'appareil. Utilisez des gants lorsque cela est nécessaire pour éviter les coupures ou les brûlures.
- Surchauffe : Ne pas bloquer les événements de ventilation. Un mauvais flux d'air peut provoquer une surchauffe.
- Maintenance : Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de procéder à tout nettoyage ou entretien.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1560mm (L) x 600mm (P) x 900mm (H)
- Poids : 120kg
- Matériaux : Acier inoxydable
- Capacité de réfrigération : -2°C à +8°C
- Alimentation électrique : 230V / 50Hz
- Classe énergétique : A

4. Configuration et Installation

1. Emplacement : Choisissez un emplacement approprié, à l'écart de la chaleur directe et des sources d'humidité.
2. Niveau : Assurez-vous que le comptoir est de niveau pour un fonctionnement optimal.
3. Brancher : Connectez le comptoir à une prise électrique conforme aux spécifications. Ne pas utiliser de rallonges.
4. Mise en marche : Une fois le comptoir branché, allumez-le à l'aide du bouton situé à l'avant.

5. Fonctionnement

- Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour régler la température de l'appareil selon vos besoins. Consultez l'indicateur de température pour le contrôle.
- Chargement des aliments : Placez les aliments dans le comptoir sans dépasser les limites de charge recommandées.

6. Nettoyage et Entretien

- Fréquence : Nettoyez régulièrement le comptoir pour éviter l'accumulation de saleté.
- Nettoyage : Utilisez un chiffon doux et un nettoyeur non abrasif pour l'extérieur en acier inoxydable. Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs.
- Inspection : Vérifiez régulièrement les joints et les scellages pour assurer un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

- Problème courant : Si l'appareil ne refroidit pas correctement, vérifiez le réglage du thermostat et assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstruction dans les événements.
- Avertissement sonore : Si le son d'alarme se déclenche, vérifiez la température interne. Si elle est trop élevée, réajustez le thermostat.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, le comptoir doit être éliminé conformément à la législation locale sur les déchets. Les composants de l'appareil, en particulier l'acier inoxydable, doivent être recyclés si possible.

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: Buffet Cold Copenhagen 1560mm con Piastra di Raffreddamento in Acciaio Inox BVI800-KP4-N

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Buffet Cold Copenhagen 1560mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in ambienti di ristorazione, garantendo un'esperienza di servizio di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'installazione e dell'uso.
- Assicurarsi che il prodotto sia utilizzato in modo appropriato e solo per scopi previsti.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi per prevenire cortocircuiti.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici.
- Verificare periodicamente che tutti i componenti siano in buono stato; non utilizzare se danneggiati.
- Durante la pulizia, scollegare sempre l'alimentazione.
- Non coprire le aperture di ventilazione del dispositivo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Buffet Cold Copenhagen 1560mm
- Dimensioni: 1560 mm x 800 mm x 1200 mm
- Materiale: Acciaio Inox
- Alimentazione: 230 V
- Potenza: 280 W
- Capacità di Raffreddamento: -2°C fino +5°C
- Peso: 150 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il buffet su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica appropriata.
3. Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
4. Installare la piastra di raffreddamento seguendo le istruzioni sul manuale di montaggio fornito in dotazione.
5. Attendere che il dispositivo raggiunga la temperatura di esercizio prima di utilizzarlo.

5. Operazione

- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata con il termostato presente sul pannello di controllo.
- Monitorare costantemente la temperatura per garantire condizioni ottimali di conservazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire la superficie in acciaio inox.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Verificare e pulire regolarmente i filtri e le aperture di ventilazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare la connessione elettrica.
- Se la temperatura non è conforme, verificare le impostazioni del termostato.
- In caso di rumori insoliti, contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali sulla gestione dei rifiuti. Non gettare il prodotto insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatti

Per domande o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania