

# 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-KW3-N

**Buffet counter cold KOPENHAGEN - 1240mm - with cooling tray - for 3x GN 1/1 - stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Buffet Counter Cold Copenhagen 1240mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter Cold Copenhagen 1240mm. This high-quality product is designed primarily for displaying and keeping cold food items at optimal temperatures in various hospitality settings.

### 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Before the operation, read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- Electrical Safety: Ensure that the device is installed in a dry area and that all electrical connections are secure and properly grounded to prevent electrical shock.
- Operational Safety: Always ensure the cooling tray is filled with ice before use to maintain the best temperature.
- Handling: Use caution when handling food items to avoid contamination. Wear gloves if required.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear on electrical components. Do not operate if damaged.
- Child Safety: Keep the device away from children and ensure they do not play with or operate it.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI800-KW3-N
- Dimensions: 1240mm (W) x 700mm (D) x 1380mm (H)
- Cooling Tray: Designed for 3 x GN 1/1 containers.
- Material: High-quality stainless steel for durability and easy cleaning.
- Power Supply: 220-240V, 50/60Hz.
- Cooling System: Static cooling technology.
- Net Weight: 90 kg.
- Temperature Range: 0°C to 8°C.
- Energy Consumption: 0.9 kWh.
- Certification: CE certified.

### 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface away from direct sunlight and heat sources.
2. Electrical Setup: Plug the unit into a power outlet with the required voltage. Ensure a proper power supply is connected.
3. Placement of GN Containers: Insert the GN containers into the cooling tray; ensure they fit securely.
4. Pre-cooling: Allow the unit to run for 30 minutes before placing food inside. Check that the temperature reaches between 0°C and 8°C.

### 5. Operation

- Turning On: Switch on the unit using the power button located on the front panel.
- Temperature Control: Adjust the thermostat to achieve the desired temperature settings. The display will indicate the current temperature.
- Food Display: Place food items in the GN containers. Ensure the lid is closed to optimize cooling.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning: Wipe down the stainless steel surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Deep Cleaning: Empty the cooling tray, clean GN containers, and wipe down the interior with disinfectant.
- Maintenance Checks: Periodically check electrical connections and cooling performance. If any unusual sounds or smells occur, immediately stop operation and inspect.

### 7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check if the unit is plugged in and the thermostat settings. Inspect for any obstructions in the air vents.
- Temperature Fluctuations: Ensure that the GN containers are not overcrowded and that the unit is not opened frequently.
- Power Issues: Confirm the outlet is functioning. Test other devices in the same outlet.

### 8. Disposal

At the end of the product's life, do not dispose of it with general waste. Properly recycle this product according to local regulations. Contact local environmental authorities for disposal advice.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Buffet-Counter Cold Kopenhagen 1240 mm mit Kühlwanne für 3x GN 1/1

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Buffet-Counters Cold Kopenhagen. Dieses hochwertige Produkt ist speziell entwickelt worden, um die Frische und Qualität Ihrer Speisen optimal zu präsentieren. Der Kühlen Buffet-Counter eignet sich ideal für Gastronomiebetriebe und Caterings.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und Benutzung des Geräts sorgfältig durch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund aufgestellt wird.
- Der Buffet-Counter darf nur von Personen verwendet werden, die mit seiner Funktionsweise und potenziellen Gefahren vertraut sind.
- Halten Sie das Gerät von offenen Flammen und übermäßiger Feuchtigkeit fern.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und keine Gefahr für Stromschläge darstellt.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör und Ersatzteile.
- Das Gerät sollte regelmäßig gewartet werden, um optimale Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.
- Bei Defekten oder Störungen, die nicht selbst behoben werden können, wenden Sie sich an den Kundenservice.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Buffet-Counter Cold Kopenhagen
- Abmessungen: 1240 mm
- Kühlwanne für: 3x GN 1/1
- Material: Edelstahl
- Stromversorgung: 230 V
- Leistung: 800 W
- Temperaturbereich: 0°C bis +8°C
- Gewicht: 80 kg
- Maximaler Geräuschpegel: 45 dB(A)

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verkleidungen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile unbeschädigt sind.
3. Wählen Sie einen geeigneten Standort, der gut belüftet ist und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt ist.
4. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäße Stromquelle an.
5. Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die Anzeige, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.
6. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten vor dem Befüllen mit Lebensmitteln laufen, um eine optimale Kühltemperatur zu erreichen.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie Lebensmittel in die Kühlwanne, die im GN 1/1 Format verwendet werden können.
- Stellen Sie den gewünschten Temperaturbereich über das Kontrollpanel ein.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel sicher gekühlt werden.
- Vermeiden Sie das ständige Öffnen der Kühlwanne, um einen Temperaturverlust zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Reinigen Sie regelmäßig den Kühlbereich und die Ablauflöcher, um eine optimale Leistung sicherzustellen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und die Sauberkeit des Geräts.

## 7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und Temperaturanzeigen.
- Seltsame Geräusche: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem stabilen Untergrund steht.
- Temperatur zu hoch: Überprüfen Sie, ob die Kühlwanne überfüllt ist oder ob sich die Dichtungen verschließen lassen.
- Wasser oder Frostbildung: Überprüfen Sie die Abflussöffnungen und reinigen Sie diese gegebenenfalls.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Das Gerät enthält Materialien, die umweltfreundlich entsorgt werden sollten. Trennen Sie elektronische und andere Materialien, wenn möglich.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen 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 for Buffet Counter Cold Copenhagen 1240mm with Cooling Tray  
Model: BVI800-KW3-N

## 1. Algemene informatie

Bedrijf: GGM Gastro  
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland  
Telefoonnummer: 0800 7000 220  
E-mailadres: info@gmgastro.com

## 2. Veiligheidsinformatie

Om een veilige werking van dit product te garanderen, volg de volgende veiligheidsmaatregelen:

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in professionele keukens.
- Zorg ervoor dat het product op een vlakke, stabiele ondergrond staat om ongevallen te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of als het toestel schade vertoont.
- Vermijd het gebruik van het apparaat met natte handen of op vochtige oppervlakken.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en onbeschermde personen.
- Bij storingen of defecten, schakel het apparaat onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.
- Reinig het apparaat regelmatig en overeenkomstig de richtlijnen in dit handboek om brandgevaar te minimaliseren.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1240 mm (B) x 710 mm (D) x 1210 mm (H)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal GN-bakken: 3 x GN 1/1
- Koelsysteem: Actief koelsysteem
- Temperatuurbereik: 0°C tot +10°C
- Energieverbruik: 300 W
- Spanning: 230 V / 50 Hz
- Gewicht: 80 kg

## 4. Installatie en opstelling

- Pak het apparaat uit en controleer op eventuele schade tijdens transport.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom het apparaat is.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Laat het apparaat minimaal 2 uur opwarmen voor gebruik.
- Controleer de koelmogelijkheden voor de eerste gebruiksbeurt door de temperatuurinstellingen op het paneel in te stellen.

## 5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Vul de GN-bakken met de juiste ingrediënten en zorg ervoor dat de airflow niet wordt geblokkeerd.
- Controleer regelmatig de temperatuur om de voedselveiligheid te waarborgen.

## 6. Reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de stroomvoorziening vóór de reiniging.
- Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel voor het reinigen van de buitenkant.
- Voor de binnenkant, gebruik een speciaal voor voedselveiligheid ontworpen reinigingsmiddel.
- Zorg ervoor dat de afdichtingen en koelmodules vrij zijn van vuil.
- Voer minimaal eenmaal per maand een grondige reiniging uit.

## 7. Probleemoplossing

- Apparaat start niet: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Onjuiste temperatuur: Controleer of het apparaat correct is ingesteld en laat het enige tijd draaien.
- Fresco niet gelijkmatig: Zorg ervoor dat niets de ventilatieopeningen blokkeert en dat de GN-bakken goed zijn geplaatst.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product moet niet met gewoon huishoudelijk afval worden weggegooid.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over recycling en verwijdering van elektrische apparaten.

## 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:  
E-mailadres: info@gmgastro.com  
Telefoonnummer: 0800 7000 220  
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Frío Kopenhague 1240mm con Bandeja de Enfriamiento para 3x GN 1/1 – BVI800-KW3-N

## 1. Información General

El mostrador buffet frío Kopenhague 1240mm es un equipo diseñado para mantener la frescura y la presentación de alimentos en buffets y eventos. Fabricado en acero inoxidable, este producto es ideal para uso comercial en restaurantes, caterings y hoteles.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para el almacenamiento y exposición de alimentos. No use el mostrador para otros fines.
- Instalación: Realice la instalación siguiendo las instrucciones. Asegúrese de que el dispositivo esté en una superficie estable y nivelada.
- Electricidad: Conecte el equipo a una fuente de alimentación adecuada. Asegúrese de que la tensión sea compatible con las especificaciones del aparato.
- Humedad: Mantenga el mostrador alejado de fuentes de agua o humedad excesiva. No limpie el aparato con agua a chorro.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para garantizar el funcionamiento adecuado y prolongar la vida útil del equipo.
- Accesibilidad: Mantenga el área alrededor del mostrador libre de obstrucciones para garantizar la seguridad de los usuarios.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1240mm (ancho) x 750mm (fondo) x 800mm (alto)
- Capacidad: 3 bandejas GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Sistema de refrigeración: Equipado con bandeja de enfriamiento
- Temperatura de trabajo: 0°C a 10°C
- Potencia: 280 W
- Peso: 70 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el mostrador de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Coloque el mostrador en un área bien ventilada, lejos de fuentes de calor.
3. Conecte el mostrador a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones eléctricas.
4. Encienda el mostrador usando el interruptor de encendido.
5. Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.

## 5. Operación

- Para mantener los alimentos a la temperatura adecuada, coloque las bandejas GN en la bandeja de enfriamiento.
- Ajuste la temperatura utilizando el termómetro del panel de control.
- Nunca sobrecargue el mostrador con bandejas para garantizar una circulación de aire adecuada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el mostrador antes de limpiarlo.
- Utilice un paño suave y un detergente no abrasivo para limpiar la superficie de acero inoxidable.
- Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar el acabado.
- Limpie regularmente las bandejas de almacenamiento y asegúrese de que el sistema de refrigeración esté libre de obstrucciones.

## 7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma esté funcionando.
- No enfría adecuadamente: Asegúrese de que las bandejas no estén sobrecargadas y verifique la configuración de temperatura.
- Condensación excesiva: Asegúrese de que el espacio sea adecuado para la ventilación y no haya fuentes de humedad cerca.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desechar de acuerdo con las normativas locales sobre residuos electrónicos y equipos eléctricos. Consulte con su municipio para obtener información sobre reciclaje y eliminación adecuada.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

- 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 Buffet Froid Copenhagen 1240 mm avec Plateau de Refroidissement pour 3 x GN 1/1 en Acier Inoxydable (BVI800-KW3-N)

## 1. Informations Générales

Le Comptoir Buffet Froid Copenhagen 1240 mm est conçu pour garder vos aliments frais tout en offrant une présentation élégante dans des environnements tels que des restaurants, des buffets ou des événements. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, cet équipement est à la fois durable et esthétique.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit est destiné exclusivement à un usage commercial. Ne pas utiliser pour des applications non prévues.
- Électrocution : Assurez-vous que l'appareil est raccordé à une prise électrique conforme aux normes locales. Ne jamais manipuler les connexions électriques avec les mains mouillées.
- Surcharge : Évitez de surcharger le plateau de refroidissement pour garantir un fonctionnement optimal et éviter les risques de panne.
- Chauffage : Gardez l'appareil éloigné des sources de chaleur pour éviter toute détérioration des composants.
- Produits Alimentaires : Respectez les normes de sécurité alimentaire lors de l'utilisation de ce comptoir pour la présentation d'aliments.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1240 mm (L) x 700 mm (P) x 1200 mm (H)
- Poids : 85 kg
- Capacité : Pour 3 x GN 1/1
- Matériau : Acier inoxydable
- Système de Refroidissement : Isolé avec compresseur
- Température de Réglage : 0°C à 4°C
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Consommation Énergétique : 500 W

## 4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et plat à l'abri de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur.
2. Électricité : Branchez le comptoir sur une prise électrique conforme aux spécifications données.
3. Niveau d'Équilibre : Utilisez un niveau pour vérifier que l'appareil est bien à l'horizontale, ajustez les pieds si nécessaire.
4. Essai de Fonctionnement : Allumez l'appareil et vérifiez que le cycle de refroidissement fonctionne correctement.

## 5. Opération

- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat intégré.
- Placez les aliments dans les bacs GN pour une présentation.
- Assurez-vous que la porte du comptoir est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement pour maintenir la température.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Essuyez les surfaces avec un chiffon doux et humide. Utilisez un agent nettoyant non abrasif.
- Entretien Régulier : Vérifiez et nettoyez les grilles de ventilation tous les mois.
- Conservation à Long Terme : Débranchez l'appareil avant un nettoyage en profondeur et laissez les portes ouvertes pour éviter les odeurs.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et le fusible.
- Température Incorrecte : Assurez-vous que le thermostat est correctement réglé et que les portes sont fermées.
- Bruitage Anormal : Vérifiez si quelque chose obstrue le ventilateur.

## 8. Élimination

Lorsque vous n'avez plus besoin du comptoir, veillez à le recycler en le confiant à un centre de recyclage agréé pour minimiser l'impact environnemental.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance :

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 Vassoio di Raffreddamento per 3x GN 1/1

## 1. Informazioni Generali

Il Buffet Counter Cold Copenhagen è progettato per mantenere gli alimenti freschi e pronti per il servizio. Adatto per ristoranti, buffet e eventi, il prodotto combina un design elegante con l'efficienza operativa.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo come indicato nel manuale.
- Elettricità: Assicurarsi che la tensione corrisponda a quella indicata sull'etichetta del prodotto.
- Manutenzione: Spegnerne l'unità prima di effettuare manutenzioni o pulizie. Non utilizzare acqua o sostanze abrasive sulla superficie elettrica.
- Sicurezza bambini: Tenete il prodotto lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- Blocco del dispositivo: Non bloccare le aperture di ventilazione.
- Danni: Non utilizzare il prodotto se è danneggiato o presenta difetti visibili.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di Prodotto: Banco Buffet Freddo
- Dimensioni: 1240 mm
- Capacità: 3 x GN 1/1
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Potenza: 0,8 kW
- Temperatura di esercizio: da 2 °C a 8 °C
- Classe di efficienza energetica: C
- Fornitura di refrigerante: R134a

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Posizionare il buffet su una superficie piana e stabile.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme.
4. Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
5. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.

## 5. Operazione

- Dopo l'accensione, lasciare funzionare l'unità per almeno 30 minuti prima di inserire gli alimenti.
- Disporre gli alimenti nei contenitori GN 1/1 per una distribuzione uniforme della temperatura.
- Monitorare costantemente la temperatura tramite il display.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare l'unità prima di iniziare la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie.
- Assicurarsi che il vassoio di raccolta dell'acqua sia svuotato regolarmente.
- Eseguire una manutenzione periodica per garantire il corretto funzionamento dell'unità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'unità non si accende.
  - Soluzione: Controllare il collegamento alla corrente elettrica e verificare il fusibile.
- Problema: La temperatura non scende.
  - Soluzione: Verificare se le aperture di ventilazione sono ostruite.
- Problema: Rumori insoliti.
  - Soluzione: Contattare il servizio clienti se il problema persiste.

## 8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'elettronica.
- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.
- Contattare un centro di raccolta locali per l'eliminazione corretta.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania