

# 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-KW4-N

**Buffet counter cold KOPENHAGEN - 1560mm - with cooling tray - for 4x  
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 1560mm with Cooling Tray for 4x GN 1/1 Stainless Steel (BVI800-KW4-N)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter Cold Copenhagen. Designed for optimal food presentation and preservation, this buffet counter is perfect for restaurants, catering services, and events.

## 2. Safety Information

- General Safety: Ensure the unit is installed on a stable surface away from water sources to prevent electrical accidents.
- Electrical Safety: The appliance must be connected to a properly grounded electrical outlet in accordance with local electrical codes.
- Operational Safety: Do not overload the cooling tray beyond its specified capacity to prevent damage.
- Maintenance Safety: Always disconnect the appliance from the power supply before performing maintenance or cleaning.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children, especially when operational.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: Copenhagen BVI800-KW4-N
- Dimensions: 1560mm L x 700mm D x 1060mm H
- Material: High-quality stainless steel
- Cooling Capacity: Assisted cooling for food preservation
- Compatible GN Size: 4 x GN 1/1
- Weight: 115 kg
- Power Supply: 230V / 50Hz

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the unit from the packaging, taking care not to damage the appliance.
2. Location: Place the buffet counter on a dry, flat surface in a well-ventilated area.
3. Leveling: Adjust the feet of the appliance to ensure it is level.
4. Electrical Connection: Connect the appliance to a 230V electrical outlet. Ensure the outlet is grounded.
5. Cooling Tray Installation: Insert the cooling tray securely into the designated area on the unit.

## 5. Operation

1. Power On: Switch on the appliance using the main power switch located at the back.
2. Temperature Setting: Adjust the temperature using the control panel to your desired setting for optimal food preservation.
3. Loading Food: Place food containers in the cooling tray, ensuring not to exceed the maximum GN capacity.
4. Monitoring: Regularly check the temperature display to ensure food safety.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Deep Cleaning: Once a week, disconnect from power and clean all components with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Maintenance Checks: Inspect seals and electrical connections regularly for safety and functionality.

## 7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Ensure the power is connected and check settings. If the issue persists, contact customer support.
- Temperature Fluctuations: Confirm that the unit is not overloaded. Allow the unit to stabilize.
- Unusual Noises: Check for any loose components or signs of wear. Contact support if the issue continues.

## 8. Disposal

When disposing of the appliance, follow local regulations regarding electronic waste. Ensure the unit is decommissioned and cannot be powered on. Recycle materials when possible.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your Buffet Counter Cold Copenhagen!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Kühlbuffet-Konter Kopenhagen 1560mm mit Kühlwanne für 4x GN 1/1 Edelstahl BVI800 KW4 N

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Kühlbuffet-Konter Kopenhagen! Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine praktische und stilvolle Lösung für die Präsentation von Speisen und Getränken zu bieten. Es ist ideal für Catering, Buffets und gastronomische Einrichtungen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien. Halten Sie es trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Elektrische Sicherheit: Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden. Jegliche Änderungen an der elektrischen Installation sind untersagt.
- Körperverletzungen: Alle scharfen Kanten wurden entgratet, jedoch sollten Sie beim Umgang mit dem Produkt vorsichtig sein, um Verletzungen zu vermeiden.
- Betriebsanleitung: Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Verwenden Sie es nur gemäß den hierin enthaltenen Anweisungen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Kühlbuffet-Konter Kopenhagen
- Maße: 1560 mm
- Kühlwanne: Für 4x GN 1/1
- Material: Edelstahl
- Stromversorgung: 230 V
- Leistung: 800 W
- Betriebstemperatur: +2°C bis +10°C
- Gewicht: 120 kg

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie sicher, dass der Standort trocken und gut belüftet ist.
2. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
3. Bodenbelag: Sorgen Sie dafür, dass der Untergrund eben und stabil ist, um ein Wackeln zu vermeiden.
4. Anschließen: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherheitseinstellung korrekt ist.
5. Inbetriebnahme: Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es 30 Minuten auf Betriebstemperatur kommen, bevor Sie Lebensmittel einlegen.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass die Kühlwanne vor dem Befüllen auf die richtige Temperatur eingestellt ist.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige, um sicherzustellen, dass die Speisen sicher gekühlt werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch.
- Wartung: Überprüfen Sie die Kühl

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Buffet Counter Cold Copenhagen 1560mm with Cooling Tray for 4x GN 1/1 Stainless Steel  
Model: BVI800-KW4-N

---

## 1. Algemene informatie

Welkom bij uw nieuwe Copenhagen Buffetcounter. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens en eetgelegenheden. Het is essentieel om deze handleiding te lezen om uw apparatuur veilig en effectief te gebruiken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de unit op een vlakke en stevige ondergrond staat om kantelen te voorkomen.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte elektrische aansluiting zoals beschreven in deze handleiding.
- Gebruik het apparaat alleen volgens de specificaties en aanbevelingen van de fabrikant.
- Houd de koelcompressor en ventilatieopeningen vrij van obstakels.
- Bij het schoonmaken, schakel de stroom uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmiddelen om schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Vermijd contact met water of vocht bij elektrische aansluitingen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Afmetingen: 1560 mm (B) x 700 mm (D) x 1100 mm (H)
- Koelcapaciteit: 800 W
- Temperatuurbereik: 0°C tot 8°C
- Materiaal: RVS
- Capaciteit: Geschikt voor 4x GN 1/1
- Kleur: RVS afwerking
- Stroomvereisten: 230V / 50Hz

## 4. Installatie en opstelling

1. Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond, bij voorkeur in een koele, droge omgeving.
2. Controleer of er voldoende ruimte is voor ventilatie aan de achterkant en zijkanten van de unit.
3. Sluit het apparaat aan op een geschikte elektrische stroombron volgens de vermelde specificaties.
4. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en reinig de unit voor gebruik.
5. Zet de unit aan en laat deze 30 minuten draaien om de temperatuur in te stellen voordat u voedsel plaatst.

## 5. Bediening

- Zet de unit aan via de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Plaats GN-vakken (4x GN 1/1) met ingrediënten in de koelunit zodra deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Controleer regelmatig de temperatuur om veiligheid en versheid te waarborgen.

## 6. Schoonmaken en onderhoud

- Schakel de unit uit en haal de stekker uit het stopcontact voor schoonmaak.
- Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel om het oppervlak schoon te maken.
- Reinig de binnenkant regelmatig met een vochtig doek en steriele oplossing.
- Controleer en reinig de condensator regelmatig om optimale werking te garanderen.
- Zorg ervoor dat de deurafdichtingen schoon zijn om luchtlekkage te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De unit koelt niet.
  - Oplossing: Controleer of de unit goed is aangesloten op de stroom. Controleer de thermostaatinstellingen.
- Probleem: De temperatuur fluctueert.
  - Oplossing: Controleer of de ventilatieopeningen vrij zijn. Zorg ervoor dat er geen warm voedsel in de unit staat.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
  - Oplossing: Reinig de unit grondig. Controleer op bedorven voedsel.

## 8. Afvoer

Zorg ervoor dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor richtlijnen over de afvoer van elektrische apparaten.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem alstublieft contact op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

---

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie en volg alle instructies zorgvuldig op voor optimaal gebruik en veiligheid.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contador de Buffet Frío Copenhagen 1560mm con bandeja de refrigeración para 4x GN 1/1

## 1. Información General

El Contador de Buffet Frío Copenhagen es la solución perfecta para mantener los alimentos fríos y frescos en eventos, restaurantes y bufés. Este modelo está diseñado para soportar el uso constante y ofrecer un excelente rendimiento.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para su uso en la industria alimentaria. No lo utilice para otros fines.
- Alimentación eléctrica: Asegúrese de que la conexión eléctrica sea de acuerdo con los requisitos de voltaje especificados.
- Superficie segura: No coloque objetos pesados o afilados sobre la superficie del contador.
- Capacitación: Solo el personal capacitado debe operar el contador.
- Condiciones de operación: No utilice el producto en condiciones de alta humedad o en ambientes polvorientos.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para garantizar un funcionamiento seguro.
- Fugas: Revise periódicamente si hay fugas de refrigerante y evite la exposición a sustancias químicas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1560mm (L) x 700mm (P) x 1350mm (A)
- Capacidad: Para 4x GN 1/1
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Refrigeración: Tecnología de refrigeración eficiente
- Temperatura: Rango de temperatura de 2°C a 8°C
- Alimentación: 230V / 50Hz
- Potencia: 800W

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el producto de la caja y asegúrese de que todas las piezas están presentes.
- Paso 2: Coloque el contador sobre una superficie nivelada y resistente.
- Paso 3: Conecte el sistema de refrigeración a la corriente eléctrica.
- Paso 4: Ajuste los controles de temperatura al nivel deseado.
- Paso 5: Inserte las bandejas GN en la bandeja de refrigeración.
- Paso 6: Deje que el contador enfríe durante un mínimo de 30 minutos antes de cargar con alimentos.

## 5. Operación

- Encendido: Encienda la unidad usando el interruptor principal.
- Ajuste de temperatura: Gire el termostato hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Cargar alimentos: Coloque los alimentos en las bandejas GN asegurándose de no sobrecargar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie la superficie exterior y las bandejas con un paño húmedo y jabón suave.
- Desinfección: Desinfecte las bandejas regularmente.
- Mantenimiento periódico: Asigne un técnico para revisar el sistema de refrigeración cada seis meses.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- No enfría: Asegúrese de que el termostato esté correctamente ajustado.
- Ruidos extraños: Revise el ventilador y otros componentes mecánicos.

## 8. Disposición

- Envase: Recicle el embalaje donde sea posible.
- Producto al final de su vida útil: Lleve el producto a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du comptoir buffet froid Kopenhagen 1560 mm avec plateau de refroidissement pour 4x GN 1/1 en acier inoxydable

---

## 1. Informations générales

Ce comptoir buffet froid Kopenhagen est conçu pour garantir une présentation optimale des aliments tout en maintenant leur fraîcheur. Fabriqué en acier inoxydable, il allie durabilité et élégance. Ce produit est idéal pour les buffets, les réceptions et les restaurants.

## 2. Informations de sécurité

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension est conforme aux spécifications indiquées dans la section caractéristiques techniques.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans des environnements humides.
- Veillez à ce que les câbles d'alimentation ne soient pas endommagés et ne soient pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas d'objets inflammables à proximité de l'appareil.
- En cas de problème avec l'appareil, débranchez-le immédiatement et contactez le service client.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Kopenhagen BVI800 KW4 N
- Dimensions : 1560 mm de long
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Pour 4x GN 1/1
- Type : Comptoir buffet froid
- Plateau de refroidissement inclus

## 4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement le comptoir et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique conforme aux spécifications.
5. Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant au moins 30 minutes pour atteindre la température désirée avant de charger les aliments.

## 5. Fonctionnement

- Réglez la température à l'aide du thermostat intégré selon vos besoins.
- Placez les aliments dans les bacs GN situés sur le comptoir.
- Assurez-vous que les couvercles des bacs sont correctement fermés pour maintenir la fraîcheur.

## 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les produits chimiques abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement le plateau de refroidissement et le drainage pour éviter les obstructions.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez que l'appareil est bien branché et que la prise fonctionne.
- Température insuffisante : Ajustez le thermostat et vérifiez si le plateau de refroidissement est propre et non obstrué.
- Condensation excessive : Assurez-vous que les aliments sont correctement couverts.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé conformément aux réglementations en vigueur sur les équipements électriques et électroniques (DEEE).
- Contactez votre déchetterie locale pour plus d'informations sur l'élimination correcte.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous 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 1560mm con vassoio di raffreddamento per 4x GN 1/1 in acciaio inox BVI800 KW4 N

## 1. Informazioni generali

Il Buffet Counter Cold Copenhagen è un elegante e funzionale bancone refrigerato progettato per la conservazione ottimale di cibi e bevande. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, questo prodotto è ideale per ristoranti, hotel e catering.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso e conservare per future consultazioni.
- Assicurarsi che il bancone sia collocato su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o all'aperto.
- Non coprire le griglie di ventilazione o le aperture di scarico.
- Non inserire oggetti estranei nel sistema di raffreddamento.
- In caso di danno al cavo di alimentazione, non utilizzare il prodotto e contattare un tecnico qualificato.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Dimensioni: 1560 mm (L) x 800 mm (P) x 900 mm (A)
- Capacità: per 4 x GN 1/1
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Tipo di raffreddamento: refrigerazione statica
- Temperatura di funzionamento: +2°C a +8°C
- Potenza: 800 W
- Alimentazione: 230V / 50Hz

## 4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Posizionare il bancone su una superficie piana e stabile.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente compatibile.
4. Assicurarsi che il sistema di raffreddamento abbia spazio per la ventilazione e non sia ostruito.
5. Accendere il prodotto e attendere che raggiunga la temperatura desiderata prima di inserire i cibi.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il termostato per impostare la temperatura desiderata all'interno del bancone.
- Caricare gli alimenti solo dopo che la temperatura è stata stabilita tra +2°C e +8°C.
- Monitorare regolarmente la temperatura per garantire condizioni ottimali.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Scollegare il bancone dall'alimentazione prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire le superfici esterne.
- Periodicamente, controllare il sistema di raffreddamento per assicurarsi che non ci siano ostruzioni.
- Svuotare e pulire il vassoio per la raccolta dell'acqua regolarmente.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se il bancone non si accende, controllare la connessione alla presa di corrente e l'integrità del cavo di alimentazione.
- Se la temperatura non scende, verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- In caso di rumori insoliti, contattare un centro assistenza autorizzato.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche e elettroniche.

## 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