

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-KW6-N

**Buffet counter cold KOPENHAGEN - 2310mm - with cooling tray - for 6x
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 2310mm with Cooling Tray for 6x GN 1/1 Stainless Steel (BVI800-KW6-N)

1. General Information

The Buffet Counter Cold Copenhagen is designed to provide an attractive and functional serving solution for cold food items. Built with high-quality stainless steel, it offers durability and ease of maintenance in commercial settings such as restaurants, cafes, and catering services.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the product is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- Operating Temperature: The unit is designed to operate within specific temperature ranges. Do not exceed recommended temperatures to prevent overheating and damage.
- User Safety: Always use the buffet counter as intended. Keep children and pets away from the device while it is in operation.
- Cleaning Precautions: Unplug the unit before cleaning. Use only non-abrasive cleaning solutions and cloths to prevent damage to surfaces.
- Avoid Water Damage: Do not expose electrical components to water or other liquids.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI800-KW6-N
- Dimensions: 2310mm length
- Material: Stainless Steel
- Cooling Tray: Designed for 6x GN 1/1 containers
- Weight: To be determined based on shipping specifications
- Power Supply: 220-240 V / 50 Hz
- Cooling Type: Static cooling system
- Energy Efficiency: Rated category (specific energy efficiency rating to be included).

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the unit from its packaging. Inspect for any damages that may have occurred during shipping.
2. Placement: Position the buffet counter on a stable surface, ensuring there is enough space around it for ventilation.
3. Electrical Connection: Plug the unit into a suitable electrical outlet that conforms to the product's specified voltage requirements.
4. Cooling Tray Setup: Insert the GN 1/1 containers into the cooling tray. Ensure they fit snugly to maintain optimal temperature.
5. Initial Testing: Turn on the unit and allow it to reach the desired temperature before placing food items inside.

5. Operation

- Starting the Unit: Press the power button to turn on the buffet counter. Adjust the temperature controls as needed.
- Food Storage: Load food items into the GN 1/1 containers. Ensure the food is pre-chilled to maintain safety and quality.
- Monitoring: Regularly check temperature gauges to ensure the food is kept at safe serving temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down surfaces with a damp cloth. Avoid using harsh chemicals that could damage the finish.
- Weekly Maintenance: Remove and clean GN containers and trays. Check for any residue buildup in the cooling compartment.
- Monthly Checks: Inspect electrical connections and ensure that vents are clear of dust and debris.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check if the unit is properly plugged in and that the power supply is functioning. Ensure there are no blockages in airflow.
- Excessive Noise: Listen for unusual sounds that may indicate a malfunction. In such cases, unplug the unit and contact customer service.
- Temperature Fluctuation: Verify that the temperature settings are correctly adjusted and that no doors are left open for extended periods.

8. Disposal

Proper disposal of the unit is necessary to follow local regulations. Do not dispose of the unit with household waste. Contact local waste management services for directives on disposing of electronic appliances in an environmentally friendly manner.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Buffet Counter Cold Kopenhagen. We hope it serves you well in your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Buffet-Theke Kopenhagen 2310mm mit Kühlplatte für 6x GN 1/1 Edelstahl BVI800 KW6 N

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Buffet-Theke Kopenhagen! Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um Ihre gastronomischen Bedürfnisse zu erfüllen und gleichzeitig höchste Standards in Bezug auf Sicherheit und Effizienz einzuhalten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und ordnungsgemäße Nutzung sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche installiert ist.
- Die Netzstecker sollten nicht überlastet sein und den örtlichen elektrischen Vorschriften entsprechen.
- Verwenden Sie nur das empfohlene Kühlmittel und befolgen Sie die Anweisungen zur Kühlung.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen oder feuchten Umgebungen fern.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass keine Objekte oder Flüssigkeiten auf die elektrischen Komponenten gelangen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht verwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Buffet-Theke Kopenhagen BVI800 KW6 N
- Abmessungen: 2310mm x 800mm x 900mm
- Kühlbereich: Bis zu 6x GN 1/1 Behälter
- Material: Rostfreier Edelstahl
- Energieverbrauch: [Energiedaten bitte hinzufügen]
- Kältemittel: R290
- Temperaturbereich: 2°C bis 12°C
- Spannung: 230V / 50Hz
- Leistungsaufnahme: [Leistungsdaten bitte hinzufügen]

4. Einrichtung und Installation

1. Unpacken Sie das Gerät sorgfältig und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie das Gerät an einen gut belüfteten Ort in der Nähe einer Stromquelle auf.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an und stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig sitzt.
4. Versichern Sie sich, dass die Kältemittelzirkulation überprüft wurde und keine Lecks vorhanden sind.
5. Lassen Sie das Gerät nach dem Anschließen mindestens 2 Stunden im Betrieb, bevor Sie Lebensmittel einfüllen, um die optimale Kühltemperatur zu erreichen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Temperaturregelungssystem ein.
- Platzieren Sie die Lebensmittel in die entsprechenden GN 1/1 Behälter und fügen Sie diese in die Buffet-Theke ein.
- Überwachen Sie regelmäßig die Innentemperatur des Kühlbereichs.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Außenseiten und innere Flächen zu reinigen.
- Reinigen Sie die Kühllüftung regelmäßig, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation sicherzustellen.
- Überprüfen Sie mindestens einmal im Monat die Dichtungen und reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Das Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie den Stecker, die Stromquelle und die Temperatureinstellungen.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und dass nichts die Lüftungsöffnungen blockiert.
- Kondenswasserbildung: Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig schließt und dass die Dichtungen intakt sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Trennen Sie alle elektrischen Verbindungen und stellen Sie sicher, dass das Kühlmittel sicher entfernt wird.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Buffet Counter Cold Copenhagen 2310mm with Cooling Tray for 6x GN 1/1 Stainless Steel (Model: BVI800-KW6-N)

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Buffet Counter Cold Copenhagen 2310mm. Dit product is ontworpen voor het bewaren van voedsel op de juiste temperatuur, ideaal voor buffetten en catering. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Volg de lokale regelgeving en zorg ervoor dat het apparaat toegankelijk is voor goed onderhoud.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaarde voedingsbron. Controleer de spanningsspecificaties voordat u het apparaat aansluit.
- Brandgevaar: Plaats het apparaat niet in de buurt van open vlammen of andere warmtebronnen.
- Hydratatie: Vermijd contact met water, vooral met de elektrische componenten.
- Bij kinderen: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen en niet-geautoriseerde personen.
- Schade: Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of niet goed functioneert.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BVI800-KW6-N
- Afmetingen: 2310 mm
- Capaciteit: 6x GN 1/1
- Materiaal: Roestvrij staal
- Koelsysteem: Actieve koeling
- Temperatuurbereik: 0°C - 10°C
- Energieverbruik: 230V, 50Hz
- Netto gewicht: 150 kg
- Wielen: Voor eenvoudige verplaatsing

4. Installatie en opstelling

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.
3. Sluit het apparaat aan op een geschikte geaarde elektriciteitsvoorziening.
4. Zet het apparaat aan en laat het gedurende 30 minuten voorkoelen voordat u voedsel plaatst.

5. Gebruik

- Schakel de koeling in door de temperatuurinstelling te selecteren.
- Plaats de GN-container met voedsel op de juiste plaatsen in de koeltray.
- Controleer regelmatig de temperatuur om een veilige voedseltemperatuur te waarborgen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit de stopcontact.
- Reinig de binnen- en buitenkant met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schuurmiddelen en agressieve chemicaliën.
- Controleer maandelijks de koelsystemen op stof en vuil.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat koelt niet.
 - Oplossing: Controleer de voedingsbron en zorg ervoor dat de temperatuurinstelling correct is.
- Probleem: Overmatige condensvorming.
 - Oplossing: Zorg voor voldoende ventilatie en controleer op openingen in de deur.

8. Verwijdering

Bij het afvoeren van dit product, volg de lokale wetgeving voor elektronische afvalverwerking. Demonteer het apparaat, indien nodig, en zorg ervoor dat het op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten. Wij wensen u veel succes met uw Buffet Counter Cold Copenhagen!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Buffet Counter Cold Copenhagen 2310mm con bandeja de enfriamiento para 6x GN 1/1 de acero inoxidable BVI800 KW6 N

1. Información General

Bienvenido al manual del usuario para el Buffet Counter Cold Copenhagen. Este producto está diseñado para ofrecer una solución de refrigeración eficiente y elegante para exhibir alimentos en un entorno de servicio. Fabricado en acero inoxidable, garantiza durabilidad y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para uso comercial en la industria de alimentos y bebidas.
- Asegúrese de que la unidad esté colocada en una superficie nivelada y estable para evitar vuelcos.
- Nunca bloquee las salidas de aire ni exponga el dispositivo a fuentes de calor o humedad excesiva.
- Desconecte la alimentación antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Mantenga el producto alejado de los niños y personas no capacitadas para su uso.
- En caso de avería, no intente reparar el producto; consulte a un profesional calificado.
- Use equipos de protección personal al manipular partes afiladas o calientes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2310 mm de largo
- Capacidad: 6 x GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Tipo: Refrigeración
- Requerimiento eléctrico: 230V / 50Hz
- Potencia nominal: 800W
- Clasificación energética: Clase C

4. Instalación y Configuración

1. Desempaque el producto y verifique que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque el Buffet Counter en una superficie nivelada y sólida.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Asegúrese de que la ventilación sea adecuada; deje espacio suficiente alrededor del equipo.
5. Encienda el dispositivo utilizando el interruptor principal y ajuste el termostato según sea necesario para obtener la temperatura deseada.
6. Permita que el dispositivo enfríe por al menos dos horas antes de colocar los alimentos dentro.

5. Funcionamiento

- Para iniciar el funcionamiento, encienda el interruptor principal.
- Ajuste la temperatura usando el termostato, según los requerimientos de los alimentos que se van a exhibir.
- Coloque los recipientes GN 1/1 en la bandeja de enfriamiento de manera ordenada.
- Verifique regularmente la temperatura interna para asegurar el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el producto de la corriente antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior y el interior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes y revise el sistema de refrigeración.
- Inspeccione regularmente los sellos y piezas móviles para garantizar un funcionamiento eficiente.

7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique la conexión a la corriente y el estado del fusible.
- No enfría adecuadamente: Asegúrese de que la ventilación no esté obstruida y que el termostato esté correctamente ajustado.
- Ruidos inusuales: Desconecte el aparato y llame a un técnico especializado.

8. Eliminación

- No elimine el dispositivo de manera irresponsable. Consulte a un servicio de eliminación de desechos eléctricos autorizado.
- Retire todos los componentes eléctricos antes de eliminar el equipo.
- Siga las regulaciones locales para la eliminación de electrodomésticos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

Fin del Manual

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Comptoir Buffet Froid Kopenhague 2310mm avec bac de refroidissement pour 6x GN 1/1 en acier inoxydable BVI800-KW6-N

1. Informations Générales

Le comptoir buffet froid Kopenhague est conçu pour le service de nourriture à température contrôlée. Il convient aux environnements de restauration professionnelle tels que les restaurants, buffets et traiteurs. Ce produit offre une solution pratique et efficace pour présenter et conserver des plats frais.

2. Informations de Sécurité

- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise de terre.
- Environnement : Ne placez pas l'appareil à proximité de sources d'eau ou d'humidité.
- Manipulation : Utilisez des gants appropriés lors de la manipulation des surfaces en acier inoxydable pour éviter les coupures.
- Stockage : Ne surchargez pas le comptoir avec des plats trop lourds ou instables.
- Maintenance : Éteignez l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Réparation : Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel agréé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2310 mm
- Capacité : Conçu pour 6 bacs de GN 1/1
- Matériau : Acier inoxydable
- Type de produit : Comptoir buffet froid
- Puissance : À vérifier sur la plaque signalétique de l'appareil
- Température : Maintien à température froide pour le service

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Choisissez un emplacement plat et stable, éloigné de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur.
- Branchement Électrique : Branchez l'appareil à une prise conforme aux normes électriques locales.
- Niveaux de Stabilisation : Ajustez les pieds pour assurer une stabilité parfaite.
- Préparation : Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant au moins 2 heures avant d'y placer des aliments.

5. Fonctionnement

- Mise en Marche : Tournez le bouton de l'alimentation à la position "ON".
- Réglage de Température : Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat intégré.
- Chargement : Disposez les bacs GN 1/1 remplis avec des aliments dans les espaces prévus.

6. Nettoyage et Maintenance

- Fréquence : Nettoyez l'appareil régulièrement pour prévenir l'accumulation de salissures.
- Produits de Nettoyage : Utilisez des nettoyeurs doux et non abrasifs pour les surfaces en acier inoxydable.
- Procédure de Nettoyage :
 1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
 2. Enlevez tous les bacs et nettoyez-les séparément.
 3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
 4. Séchez soigneusement avant de remettre en marche.

7. Dépannage

- Appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement électrique et le fusible.
- Température incorrecte : Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement et que l'appareil a suffisamment de temps pour atteindre la température désirée.
- Fuites d'eau : Vérifiez les joints et les bacs pour s'assurer qu'ils sont correctement installés.

8. Elimination

Cet appareil doit être éliminé conformément aux législations locales sur les déchets électriques et électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Contactez votre municipalité pour obtenir des conseils sur le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance technique, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Banco Buffet Freddo Copenhagen

1. Informazioni Generali

Il Banco Buffet Freddo Copenhagen è progettato per mantenere al fresco cibi e bevande, ideale per ristoranti, catering e eventi. Questo prodotto di alta qualità offre una capacità di raffreddamento efficiente per garantire la freschezza dei tuoi alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare esclusivamente per scopi alimentari. Non utilizzare per scopi non previsti.
- **Elettricità:** Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una fonte di alimentazione adeguata e conforme alle normative locali.
- **Surriscaldamento:** Non coprire le aperture di ventilazione e lasciare spazio sufficiente per la circolazione dell'aria.
- **Contatto con L'Acqua:** Evitare di esporre l'unità a spruzzi d'acqua o umidità eccessiva per prevenire corto circuiti.
- **Manutenzione:** Controllare regolarmente il sistema di raffreddamento per garantire il corretto funzionamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni:** 2310 mm
- **Capacità di Raffreddamento:** Adatto per 6x GN 1/1
- **Materiale:** Acciaio inox di alta qualità
- **Tipo di Refrigerazione:** Sistema a circolazione d'aria
- **Consumo Energetico:** BVI800 KW6 N
- **Spessore Isolamento:** 50 mm

4. Installazione e Configurazione

- **Posizionamento:** Collocare il banco su una superficie piana e stabile. Lasciare spazio sufficiente attorno al banco per la ventilazione.
- **Collegamento Elettrico:** Assicurarsi che il banco sia scollegato dalla rete elettrica. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
- **Test di Funzionamento:** Accendere l'unità e verificare che tutti i sistemi funzionino correttamente.

5. Operazione

- Accendere l'unità tramite l'interruttore di alimentazione situato sul pannello anteriore.
- Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato digitale.
- Disporre gli alimenti e le bevande nelle vasche GN senza superare il limite di capacità.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Quotidiana:** Deferire da utilizzare detergenti abrasivi. Pulire con un panno morbido e un detergente delicato.
- **Manutenzione Settimanale:** Controllare le guarnizioni delle porte e pulire i filtri di ventilazione per garantire un funzionamento ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La macchina non si accende:** Controllare la connessione elettrica e l'interruttore di alimentazione.
- **Temperature eccessive:** Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite e che il pannello di controllo funzioni correttamente.
- **Rumori Strani:** Ispezionare per oggetti estranei nel sistema di refrigerazione o contattare il supporto.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato, ma utilizzate impianti di raccolta dedicati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania