

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-BM3-N

Buffet counter KOPENHAGEN - 1240mm - with bain-marie - 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 Copenhagen 1240mm with Bain Marie for 3x GN 1/1 (BVI800-BM3-N)

1. General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter Copenhagen 1240mm with Bain Marie for 3x GN 1/1 (BVI800-BM3-N). This high-quality buffet counter is designed for efficient food service in commercial environments. Made from durable stainless steel, it ensures longevity and easy maintenance.

2. Safety Information

- Electric Safety: Ensure the buffet counter is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using an extension cord.
- Hot Surfaces: The Bain Marie operates at high temperatures; handle with care to prevent burns. Always use heat-resistant gloves when adjusting the pans.
- Overloading: Do not overload the tables or the Bain Marie to prevent accidents.
- Child Safety: This product is not intended for use by children. Ensure that children are supervised around the buffet counter.
- Maintenance: Regularly check electrical connections and cords for wear or damage. If damaged, have the unit repaired by a certified technician.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Model: BVI800-BM3-N
- Dimensions: 1240mm (W) x 800mm (D) x 850mm (H)
- Power Supply: 230V
- Power Consumption: 800W
- Material: Stainless Steel
- Capacity: Accommodates 3 x GN 1/1 containers
- Bain Marie: Yes
- Weight: 70kg

4. Setup and Installation

1. Location: Place the Buffet Counter on a flat, stable surface away from direct sunlight or heat sources.
2. Electrical Connection: Plug the device into an appropriate wall outlet. Ensure it is properly grounded.
3. Prepare the Bain Marie: Fill the Bain Marie with water up to the recommended level indicated inside the unit.
4. Insert Containers: Place the GN 1/1 containers into the Bain Marie after the water has reached the desired temperature.
5. Testing: Turn on the power and test the heating system to ensure it is functioning correctly.

5. Operation

- Turn the temperature control knob to the desired setting according to the food being heated.
- Regularly check the water level in the Bain Marie and refill as necessary to maintain the heating function.
- Monitor food temperatures, ensuring they remain within safe service ranges.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the surface with warm, soapy water and a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- Bain Marie Care: Drain and clean the Bain Marie regularly. Use non-abrasive cleaners to avoid damaging the stainless steel.
- Inspection: Regularly inspect for any signs of wear, corrosion, or damage, especially on electrical components.

7. Troubleshooting

- Counter not heating: Check the power connection and ensure that it is plugged in and the outlet is functional.
- Inconsistent temperature: Make sure that the water level is adequate in Bain Marie and check the temperature control settings.
- Strange noises: Inspect the unit for loose parts or foreign objects and ensure it is on a stable surface.

8. Disposal

When disposing of the Buffet Counter, adhere to local waste disposal regulations. Recycle or dispose of any electrical components responsibly, ensuring that hazardous materials are handled according to local laws.

9. Contact

For support and inquiries, 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 Copenhagen. We wish you successful and efficient food service!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Buffet Counter Kopenhagen 1240mm mit Bain-Marie für 3x GN 1/1 Edelstahl BVI800-BM3-N

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Buffet Counters Kopenhagen 1240mm mit Bain-Marie. Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben konzipiert und eignet sich ideal zur Warmhaltung von Speisen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Sicherheit des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche aufgestellt wird.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und feuchten Händen, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Das Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebs nicht abgedeckt oder blockiert wird, um Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur das empfohlene Zubehör.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Vermeiden Sie es, mit heißen Oberflächen zu hantieren; verwenden Sie immer geeignete Schutzhandschuhe.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Buffet Counter Kopenhagen BVI800-BM3-N
- Abmessungen: 1240mm x 700mm x 900mm
- Gewicht: 75 kg
- Material: Edelstahl
- Anzahl der GN-Behälter: 3x GN 1/1
- Bain-Marie: ja
- Temperaturbereich: 30°C bis 85°C
- Stromversorgung: 230V / 50Hz / 1Ph
- Leistung: 1200 Watt

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den Buffet Counter auf eine stabile und ebene Oberfläche.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile im Lieferumfang enthalten sind (z. B. GN-1/1-Behälter).
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
5. Warten Sie einige Minuten, bis sich das Gerät auf die gewünschte Temperatur erwärmt hat.
6. Fügen Sie die GN-Behälter mit den gewünschten Speisen in das Gerät ein.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Thermostat ein.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur, um eine optimale Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Warmhaltefunktion des Bain-Marie, um Speisen warm zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie die GN-Behälter und spülen Sie diese vor dem nächsten Gebrauch.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionalität des Geräts und lassen Sie es gegebenenfalls von einem Fachmann warten.

7. Fehlersuche

- Kein Strom: Überprüfen Sie die Steckdose und das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Gerät heizt nicht: Stellen Sie sicher, dass das Thermostat richtig eingestellt ist.
- Unregelmäßige Temperatur: Überprüfen Sie die Platzierung des Geräts; stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation nicht blockiert wird.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie alle gefährlichen Materialien und stellen Sie sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Buffet Counter Copenhagen 1240mm with Bain Marie for 3x GN 1/1 Stainless Steel (BVI800-BM3-N)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Buffet Counter Copenhagen. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het serveren en presenteren van voedsel in een professionele omgeving. Het is gemaakt van hoogwaardige materialen en voldoet aan de geldende veiligheidsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water of andere ingrediënten die kunnen leiden tot een elektrisch gevaar.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de kabel en stekker voordat u het apparaat inschakelt.
- Laat kinderen niet alleen met het apparaat.
- Volg altijd de instructies voor gebruik om letsel of schade te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt.
- Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen en stoffen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1240mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Capaciteit: Geschikt voor 3x GN 1/1 bakken
- Ontwerp: Buffet tegen met Bain Marie functie
- Energie: 230V/50Hz

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de buffetcounter op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg voor voldoende afstand rondom het apparaat voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Vul de Bain Marie met voldoende water tot het aangegeven niveau bereikt is.
- Zet de voeding aan en stel de temperatuur in op gewenste stand.

5. Bediening

- Gebruik de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Vul de GN-bakken met het gewenste voedsel. Zorg ervoor dat deze goed zijn afgedekt en veilig worden gepresenteerd.
- Controleer regelmatig de temperatuur om een veilige voedselkwaliteit te waarborgen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Koppel het apparaat los voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel om het oppervlak schoon te maken.
- Maak de Bain Marie leeg en spoel deze grondig af met warm water.
- Controleer regelmatig op eventuele opbouw van vet of voedselresten en reinig deze tijdig.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer de stroomvoorziening en aansluitingen.
- De temperatuur is niet constant: Controleer de instellingen en zorg ervoor dat het apparaat niet te vol is.
- Waterlekkage: Controleer op beschadigingen en zorg ervoor dat de Bain Marie goed is afgesloten.

8. Afwerking

Verantwoordelijk omgaan met het apparaat is cruciaal. Het apparaat bevat materialen die kunnen worden gerecycled. Volg de lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische en elektronische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Kopenhaguen 1240 mm con Bain-Marie para 3x GN 1/1 Acero Inoxidable BVI800-BM3-N

1. Información General

El mostrador buffet Kopenhaguen es una solución ideal para el servicio de alimentos a temperatura controlada. Diseñado para uso comercial, este modelo combina funcionalidad y estética para ofrecer una experiencia gastronómica óptima.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto debe ser utilizado únicamente para los propósitos especificados. Evite el uso de objetos afilados o corrosivos en el mostrador.
- Instalación: Asegúrese de que el mostrador esté instalado sobre una superficie nivelada y estable.
- Conexión Eléctrica: Verifique que la conexión a la red eléctrica sea adecuada y cumpla con las normativas locales. Use un enchufe con toma de tierra.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas para garantizar que todos los componentes estén en buen estado y que no haya riesgo de fallos.
- Uso: No sobrecargue el mostrador. Mantenga el área de trabajo limpia y seca para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1240 mm (ancho)
- Capacidad: 3 x GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Tipo: Bain-Marie
- Voltaje: 230 V
- Potencia: 800 W
- Frecuencia: 50 Hz

4. Configuración e Instalación

1. Retire el mostrador de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Coloque el mostrador en una superficie plana y estable.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma adecuada (230 V).
4. Llena el recipiente de Bain-Marie con agua hasta el nivel recomendado.
5. Encienda el dispositivo mediante el interruptor de encendido.

5. Operación

- Ajuste la temperatura deseada utilizando el control del termostato.
- Coloque los recipientes GN en los soportes diseñados. Asegúrese de que estén bien colocados para evitar derrames.
- Monitoree la temperatura regularmente para asegurar que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague el dispositivo y desconéctelo antes de limpiar.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y un detergente suave.
- No utilice esponjas abrasivas o productos químicos agresivos.
- Realice una verificación mensual de las funciones eléctricas y del sistema de calefacción.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica y el fusible.
- Temperatura insuficiente: Asegúrese de que el recipiente de Bain-Marie esté lleno de agua y revise el termostato.
- Ruidos extraños: Verifique que no haya objetos sueltos en el interior del dispositivo.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el producto de acuerdo con las normativas locales sobre la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos. No tire el producto a la basura normal.

9. Contacto

Para consultas, soporte o servicio al cliente, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du comptoir buffet Copenhagen 1240 mm avec bain-marie pour 3 x GN 1/1 en acier inoxydable

1. Informations générales

Le comptoir buffet Copenhagen est conçu pour une utilisation dans les environnements de restauration professionnelle, offrant une solution efficace pour maintenir et servir des plats chauds. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il assure durabilité et facilité d'entretien.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant d'utiliser le produit.
- N'utilisez pas le produit dans des conditions humides ou exposées à la pluie.
- Assurez-vous que le comptoir est installé sur une surface stable et plane.
- Vérifiez l'alimentation électrique avant de brancher le produit.
- Ne retirez jamais les couvercles des compartiments de bain-marie lorsqu'ils sont en fonctionnement.
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant son utilisation.
- En cas de défaillance de l'appareil, débranchez-le immédiatement et contactez le service client.
- Ne tentez pas de réparer le produit vous-même ; confiez cette tâche à un professionnel.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: Copenhagen BV1800-BM3-N
- Dimensions: 1240 mm de large
- Matériau: Acier inoxydable
- Capacité: 3 x GN 1/1
- Type de bain-marie: Électrique
- Puissance: [à définir selon les spécifications du produit]
- Poids: [à définir selon les spécifications du produit]

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement le produit et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Placez le comptoir sur une surface stable et plane à proximité d'une prise électrique.
3. Raccordez le câble d'alimentation à une prise conforme aux normes.
4. Assurez-vous que le comptoir est à niveau, en ajustant les pieds si nécessaire.
5. Remplissez les bacs de bain-marie avec de l'eau jusqu'au niveau recommandé.
6. Branchez l'appareil et allumez-le en suivant les instructions d'utilisation.

5. Fonctionnement

- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Surveillez régulièrement la température et ajoutez de l'eau dans les bacs si nécessaire.
- Placez les aliments dans les bacs en veillant à ne pas dépasser le niveau maximum recommandé.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez le comptoir avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer la surface en acier inoxydable.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement les niveaux d'eau dans le bain-marie.
- Nettoyez les bacs après chaque utilisation pour éviter les accumulations de résidus.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne chauffe pas :
 - Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
 - Contrôlez le thermostat si la température est correctement réglée.
- Si le voyant d'alimentation ne s'allume pas :
 - Vérifiez la prise électrique et le câble d'alimentation.
- Pour tout problème non résolu, contactez le service client.

8. Élimination

- Débranchez et nettoyez l'appareil avant de vous en débarrasser.
- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Disposez du comptoir selon les réglementations locales en matière de recyclage des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Buffet Counter Copenhagen 1240mm con Bain Marie per 3x GN 1/1 in Acciaio Inossidabile BVI800-BM3-N

1. Informazioni Generali

Il Buffet Counter Copenhagen 1240mm è progettato per offrire soluzioni efficienti e pratiche per il servizio di cibo in ambienti commerciali. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e eventi, garantendo una presentazione elegante e una conservazione ottimale degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Elettricità:** Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia conforme ai requisiti di tensione e corrente specificati nel manuale. Utilizzare solo cavi di alimentazione forniti o raccomandati dal produttore.
- **Scottature:** Il Bain Marie può raggiungere temperature elevate. Maneggiare con cura e utilizzare guanti termici quando necessario.
- **Stabilità:** Posizionare il buffet su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- **Uso previsto:** Utilizzare il prodotto solo per gli scopi indicati nel manuale. Non superare la capacità massima di carico.
- **Manutenzione:** Spegner e scollegare il dispositivo prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione.
- **Aggiornamenti Normativi:** Rimanere informati su eventuali aggiornamenti delle normative relative alla sicurezza dei prodotti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni:** 1240mm
- **Capacità:** 3 x GN 1/1
- **Materiale:** Acciaio Inossidabile
- **Tipo di riscaldamento:** Bain Marie
- **Potenza:** Specificare la potenza in W se disponibile
- **Classe energetica:** Specificare la classe energetica

4. Installazione e Configurazione

1. **Posizionamento:** Selezionare un luogo adeguato per il buffet, lontano da fonti di calore e in un'area ben ventilata.
2. **Collegamento:** Collegare il cavo di alimentazione a una presa compatibile e sicura.
3. **Controllo:** Verificare che tutte le parti siano in buone condizioni e correttamente assemblate. Non utilizzare il prodotto se presenta danni.
4. **Accensione:** Accendere il dispositivo e impostare la temperatura desiderata.

5. Operazione

- Riempire il Bain Marie con acqua e accendere il riscaldamento.
- Posizionare le teglie GN con gli alimenti nei contenitori appropriati.
- Monitorare la temperatura regolarmente per garantire che gli alimenti siano mantenuti alla temperatura corretta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il dispositivo e scollegarlo.
- Pulire l'esterno con un panno umido e detergente neutro.
- Rimuovere i contenitori e lavare a mano o in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente le parti per eventuali segni di usura e sostituirle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Povero riscaldamento: Verificare che la temperatura sia impostata correttamente e che ci sia abbastanza acqua nel Bain Marie.
- Udito rumori strani: Contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il prodotto negli scarichi o nei rifiuti domestici. Contattare un centro di raccolta appropriato.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania