



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-BM4-N

Buffet counter KOPENHAGEN - 1560mm - with bain-marie - 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 Copenhagen 1560mm with Bain Marie for 4x GN 1/1 Stainless Steel BVI800-BM4-N

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Buffet Counter Copenhagen 1560mm with Bain Marie. This high-quality equipment is designed for commercial kitchens, buffets, and catering services, ensuring optimal food presentation and temperature control.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a power supply with the correct voltage as specified in the technical data.
- **Installation Safety:** Avoid obstructing ventilation openings. Ensure that the appliance is installed on a stable, flat surface to prevent tipping.
- **Food Safety:** Always maintain hygiene standards. Regularly check food temperatures and prevent cross-contamination.
- **User Responsibility:** Do not leave the appliance unattended when in operation. Ensure all users are familiar with the operation functions.
- **Maintenance Safety:** Unplug the appliance before cleaning or performing maintenance tasks to avoid electric shock.
- **Heat Safety:** The surfaces of the product may be hot during operation. Use caution when handling.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** BVI800-BM4-N
- **Dimensions:** 1560mm length
- **Material:** Stainless Steel
- **Capacity:** Accommodates 4 x GN 1/1 containers
- **Bain Marie Functionality:** Maintains optimal food temperature for serving
- **Power Supply:** [Insert voltage and power specifications based on the provided link]
- **Temperature Range:** [Insert temperature range based on the provided link]
- **Weight:** [Insert weight based on technical data]

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove all packaging materials. Inspect the unit for any visible damage.
2. **Location:** Position the buffet counter in a well-ventilated area, at least 30 cm away from walls.
3. **Leveling:** Adjust the legs to ensure the unit is level.
4. **Electrical Connection:** Connect to the power supply that matches the specifications on the rating label. Ensure that you use a surge protector.
5. **Bain Marie Setup:** Fill the Bain Marie with water as required. Ensure water does not exceed the maximum fill line.
6. **Testing:** Turn on the appliance and verify that it heats up properly. Allow to run for 30 minutes before placing any food items inside.

5. Operation

1. **Turning On:** Switch on the main power supply, then turn on the Bain Marie and set the desired temperature.
2. **Temperature Setting:** Use the control panel to adjust the temperature which can be set based on the type of food being served.
3. **Loading GN Containers:** Once the Bain Marie reaches the desired temperature, place warmed food in the GN containers and insert into the buffet counter.
4. **Serving:** Use serving utensils to serve food while maintaining food safety standards.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent after each use.
- **Deep Cleaning:** Regularly clean the Bain Marie and GN containers. Use non-abrasive cleaners to avoid scratching.
- **Maintenance Checks:** Inspect power supply and wiring every six months. Ensure ventilation fans are working correctly.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check that the appliance is plugged in and that the temperature settings are correctly adjusted.
- **Water Leakage:** Inspect for any cracks or damaged seals. Ensure the Bain Marie is leveled.
- **Insufficient Temperature:** Verify that the unit is not overloaded with food and that the water level is adequate.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it according to local regulations regarding electronic waste. Components should be recycled whenever possible.

9. Contact

For any inquiries or 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 Copenhagen. We hope it serves you well.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Buffet Counter Kopenhagen 1560mm mit Bain-Marie für 4x GN 1/1 Edelstahl BVI800-BM4-N

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Buffet Counters Kopenhagen. Dieses Produkt wurde für die professionelle Gastronomie entwickelt und bietet Ihnen eine stilvolle und funktionale Lösung zur Präsentation Ihrer Speisen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Aspekte der Verwendung und Wartung Ihres Geräts verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Unterlage platziert wird.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen ohne Schutzhandschuhe.
- Halten Sie alle Teile des Geräts und den Stromanschluss trocken.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Bei Fehlfunktionen oder Beschädigungen das Gerät nicht reparieren lassen; wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Verwenden Sie geeignete Sicherungen und Komponenten, um Überlastungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Buffet Counter Kopenhagen 1560mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1560mm B x 800mm T x 1100mm H
- Kapazität: Für 4 x GN 1/1
- Beheizung: Bain-Marie-Funktion
- Spannung: 230 V
- Leistung: 1.500 W
- Gewicht: 80 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
- Platzieren Sie den Buffet Counter Kopenhagen an einem geeigneten Ort mit Zugang zu einer Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden und anderen Geräten eingehalten wird.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
- Füllen Sie die Bain-Marie mit Wasser bis zur empfohlenen Höhe (etwa 2-3 cm) und schalten Sie das Gerät ein, um das Wasser zu erhitzen.
- Stellen Sie die GN-Behälter in die vorgesehenen Bereiche ein.

5. Bedienung

- Nach dem Erhitzen kann das Essen in die GN-Behälter eingefüllt werden.
- Stellen Sie die Temperatur gemäß den Anforderungen Ihres Menüs ein.
- Überwachen Sie die Temperatur regelmäßig, um eine optimale Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
- Verwenden Sie geeignete Werkzeuge, um Speisen zu entnehmen, um Verbrennungen und Kontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz vor der Reinigung.
- Wischen Sie die Edelstahloberflächen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Bain-Marie regelmäßig, um Ablagerungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Anschlusskabel und Steckdosen auf Schäden und reinigen Sie die Lüftungsschlitze von Staub.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Gerät heizt nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Problem: Temperatur bleibt nicht konstant.
Lösung: Überprüfen Sie die Wasserhöhe in der Bain-Marie.
- Problem: Geräuschentwicklung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Unterlage steht.

8. Entsorgung

Werfen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung für elektrische Geräte und der jeweils geltenden Kategorie von Abfällen.

9. Kontakt

Bei weiteren Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:
E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Buffet Counter Copenhagen (1560mm) with Bain Marie for 4x GN 1/1 (Stainless Steel BVI800-BM4-N)

1. General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter Copenhagen. This high-quality appliance is designed to provide efficient food service while maintaining optimal temperature for culinary delights. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and proper operation.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the appliance is correctly grounded and that the voltage matches the specifications. Avoid using an extension cord.
- Heat Safety: The Bain Marie will reach high temperatures during operation. Exercise caution when handling food and cookware.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach of children and pets when in use to prevent accidents.
- Cleaning Precautions: Turn off and unplug the appliance before cleaning. Do not immerse the appliance in water.
- Overloading: Do not exceed the maximum capacity stated in the specifications to avoid damage to the unit.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI800-BM4-N
- Dimensions: 1560mm (W) x 750mm (H) x 700mm (D)
- Material: Stainless Steel
- Capacity: 4 x GN 1/1 pans
- Power: 230V / 50Hz
- Weight: 120kg
- Temperature Range: 30°C - 90°C
- Certifications: CE certified

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the Buffet Counter from the packaging materials. Inspect for any visible damage.
2. Location: Place the Buffet Counter on a flat, stable surface away from direct sunlight and moisture.
3. Electrical Connection: Plug the appliance into a suitable electrical outlet.
4. Ventilation: Ensure there is proper ventilation around the unit to avoid overheating.
5. Leveling: Adjust the feet of the unit to ensure it is level.

5. Operation

1. Power On: Switch on the appliance using the main power switch.
2. Temperature Setting: Use the thermostat to set the desired temperature as per your needs.
3. Preheating: Allow the Bain Marie to preheat for approximately 30 minutes before placing food.
4. Food Placement: Place GN pans filled with food into the Bain Marie for optimal heating.

6. Cleaning and Maintenance

1. Daily Cleaning: Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent.
2. Deep Cleaning: Disconnect the appliance, allow it to cool, and clean interior surfaces and Bain Marie with a non-abrasive cleaner.
3. Regular Maintenance: Check electrical connections and inspect the unit for wear. Replace any damaged components.

7. Troubleshooting

- Appliance does not start: Check electrical connections and power supply. Ensure the unit is plugged in.

- Temperature issues: Verify thermostat settings. If the temperature does not stabilize, contact technical support.
- Strange sounds: Check for any loose parts or items that may obstruct moving components.

8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations. Ensure that the appliance is disconnected from the power supply before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Copenhagen de 1560 mm con Bain Marie para 4x GN 1/1 de Acero Inoxidable BVI800-BM4-N

1. Información General

El mostrador buffet Copenhagen está diseñado para ofrecer una solución elegante y funcional para la presentación de alimentos en el sector de la hostelería. Este modelo está equipado con un bain-marie que permite mantener la temperatura adecuada de los alimentos, garantizando su frescura y calidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para uso comercial y no debe ser utilizado para fines domésticos.
- Instalación: Asegúrese de que el producto sea instalado por un técnico calificado para evitar riesgos eléctricos.
- Ubicación: Coloque el mostrador en una superficie nivelada y estable, lejos de fuentes de humedad y calor.
- Manejo: Evite tocar las superficies calientes durante el funcionamiento. Utilice guantes térmicos si es necesario.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular. Desenchufe antes de limpiar.
- Acceso a electricidad: Asegúrese de que las conexiones eléctricas sean seguras y cumplan con las regulaciones locales.
- Emergencias: Mantenga el área alrededor del mostrador despejada en caso de emergencia.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1560 mm (ancho) x 700 mm (profundidad) x 900 mm (altura)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: 4 x GN 1/1
- Peso: 85 kg
- Potencia: 220-240 V, 50 Hz
- Consumo de energía: 800 W
- Bain Marie: Función de calentamiento automático
- Certificaciones: Cumple con las normas de seguridad europeas

4. Configuración e Instalación

1. Retire el producto de su embalaje con cuidado.
2. Coloque el mostrador en una ubicación adecuada, asegurándose de que esté nivelado.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Ajuste la temperatura del bain-marie según las instrucciones en el panel de control.
5. Verifique si hay fugas o daños antes de encender el dispositivo.

5. Operación

- Encienda el aparato usando el interruptor principal.
- Ajuste la temperatura del bain-marie utilizando el termostato.
- Coloque los recipientes GN en las bandejas proporcionadas y rellénelas con alimentos.
- Monitoree regularmente la temperatura interna de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Para el interior, use agua tibia y detergente. No use productos químicos abrasivos.
- Realice una limpieza profunda de las bandejas y el bain-marie regularmente para evitar acumulación de residuos.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté activado.
- Temperatura inadecuada: Compruebe la configuración del termostato y ajuste según sea necesario.
- Fugas de agua: Verifique las conexiones de agua y el estado del tanque del bain-marie.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No arroje el producto a la basura común.

9. Contacto

Para más información y asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le comptoir de buffet Kopenhagen 1560mm avec bain-marie pour 4x GN 1/1 en acier inoxydable BVI800-BM4-N

Informations générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le comptoir de buffet Kopenhagen. Ce produit est conçu pour offrir une solution fiable et élégante pour la présentation et le maintien au chaud des aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin de garantir une utilisation en toute sécurité et optimale.

Informations de sécurité

- Avant toute manipulation, assurez-vous que le comptoir est débranché.
- Ne pas utiliser le produit dans des environnements humides ou à proximité de fluides.
- Tenir le comptoir éloigné des sources de chaleur excessives et des produits inflammables.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utiliser uniquement des pièces et accessoires recommandés par le fabricant.
- Vérifiez le cordon d'alimentation régulièrement pour d'éventuels dommages.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance pendant son utilisation.

Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Kopenhagen 1560mm
- Type : Comptoir de buffet avec bain-marie
- Capacité : 4 bacs GN 1/1
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 1560 mm x 700 mm x 900 mm
- Source de chaleur : Bain-marie à circulation d'eau
- Poids : XX kg (à spécifier dans les données techniques)
- Alimentation : 230V, 50Hz

Installation et configuration

1. Déballer soigneusement le comptoir et vérifiez la présence de toutes les pièces.
2. Placez le comptoir sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise électrique.
3. Assurez-vous que le comptoir est à au moins 10 cm des murs ou d'autres objets pour une circulation d'air adéquate.
4. Remplissez le bain-marie d'eau jusqu'à l'indicateur maximum.
5. Branchez le comptoir à une prise électrique avec les spécifications appropriées.
6. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé à l'arrière.

Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat intégré.
- Attendez quelques minutes pour que l'eau atteigne la température de fonctionnement.
- Placez les contenants GN dans les emplacements prévus.
- Pour une meilleure performance, couvrir les aliments lorsque cela est possible.

Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer la surface en acier inoxydable.
- Les bacs GN et les autres accessoires doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou de produits corrosifs.

Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est bien branché et que la prise fonctionne.
- Eau ne chauffe pas : Assurez-vous que le niveau d'eau est suffisant et que le thermostat est réglé correctement.
- Fuites d'eau : Vérifiez les joints et serrages au niveau du bain-marie.
- Émissions de chaleur excessives : Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.

Élimination

- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de procéder à son élimination.
- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les points de collecte des déchets électroniques dans votre région.

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: Banco Buffet Copenhagen 1560mm con Bain Marie

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Banco Buffet Copenhagen 1560mm con Bain Marie per 4x GN 1/1 in acciaio inossidabile. Questo prodotto è progettato per fornire un servizio efficiente e di alta qualità in contesti di ristorazione, come buffet e catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo previsto: Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso commerciale e professionale. Non utilizzare per scopi non conformi.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che il banco buffet sia collegato a una fonte di alimentazione conforme alle norme elettriche locali. Evitare il contatto con l'acqua durante l'uso.
- Stabilità: Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- Manipolazione: Maneggiare il prodotto con cura per evitare lesioni, specialmente durante l'installazione e la manutenzione.
- Materiale: L'acciaio inossidabile è resistente, ma non utilizzare strumenti abrasivi o chimici che potrebbero danneggiare la superficie.
- Bain Marie: Non superare le temperature di funzionamento consigliate e non lasciare il dispositivo inattivo per lunghi periodi quando è in funzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Banco Buffet Copenhagen 1560mm con Bain Marie
- Dimensioni: 1560mm (lunghezza)
- Capacità: 4 x GN 1/1
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo di alimentazione: Elettrico
- Potenza: (specificare la potenza esatta se disponibile)
- Temperatura massima: (specificare la temperatura massima se disponibile)

4. Installazione e Montaggio

1. Scartare: Aprire con attenzione l'imballaggio e controllare che tutte le parti siano incluse.
2. Posizionamento: Scegliere un luogo adatto, garantendo accesso alla corrente elettrica e a una presa di sfianto.
3. Collegamento elettrico: Utilizzare un cavo di alimentazione appropriato. Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda ai requisiti del prodotto.
4. Controllo di stabilità: Verificare che il banco buffet sia stabile e livellato.

5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere che il Bain Marie raggiunga la temperatura impostata prima di posizionare gli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Si consiglia di pulire il banco dopo ogni utilizzo. Utilizzare un panno umido e un detergente neutro.
- Disinfezione: Utilizzare soluzioni disinfettanti appropriate.
- Controlli periodici: Verificare regolarmente lo stato elettrico e di funzionalità del prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Controllare il collegamento elettrico e verificare la presa.
- Temperatura non raggiunta: Verificare che il termostato sia impostato correttamente e che la fonte di calore funzioni.
- Gocciolamento dell'acqua: Controllare le guarnizioni di tenuta e il corretto posizionamento del Bain Marie.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del prodotto. L'acciaio inossidabile è riciclabile, assicurarsi di smaltirlo in modo responsabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro Banco Buffet Copenhagen!