



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-BM6-N

Buffet counter KOPENHAGEN - 2310mm - with bain-marie - with LED lighting - 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 Copenhagen

1. General Information

The Buffet Counter Copenhagen (Model BVI800-BM6-N) is designed for commercial use in restaurants, catering services, and events. It features a sleek design with LED lighting and integrated Bain-Marie, perfect for displaying and keeping food warm.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the unit is grounded properly. Use a dedicated circuit to prevent electrical overload.
- Operation: Only qualified personnel should operate the machine.
- Hot Surfaces: The Bain-Marie generates heat. Exercise caution to avoid burns.
- Children: Keep children away from the unit during operation.
- Cleaning: Disconnect from the power supply before cleaning.
- Maintenance: Regular checks are required for any electrical faults. Do not use damaged or frayed cords.
- Location: Ensure the counter is placed on a stable, level surface to prevent tipping.

3. Product Overview and Specifications

- Dimensions: 2310 mm (Width) x 850 mm (Depth) x 900 mm (Height)
- Bain-Marie Capacity: For 6x GN 1/1 containers
- Material: Stainless Steel
- Lighting: LED integrated lighting for showcasing food
- Power Supply: 230 V / 50 Hz
- Power Consumption: 1500 W
- Weight: 150 kg

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the counter from the packaging. Inspect for any damage.
2. Placement: Position the counter in a well-ventilated area away from heat sources.
3. Leveling: Use adjustable feet to ensure the counter is level.
4. Electrical Connection:
 - Ensure the voltage matches requirements.
 - Connect to a grounded electrical outlet.
5. Bain-Marie Installation: Fill the Bain-Marie with water up to the designated level markings.
6. Testing: Turn on the unit and check for proper operation.

5. Operation

1. Turning On: Switch on the main power.
2. Setting Temperature: Adjust the temperature control for the Bain-Marie according to the food being prepared.
3. Loading Food: Place food in appropriate GN containers and insert into the Bain-Marie.
4. Monitoring: Regularly check the temperature and keep an eye on food levels.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the surfaces with warm soapy water.
- Deep Cleaning: At least once a week, perform a thorough clean of the Bain-Marie and surrounding areas.
- Maintenance: Check electrical connections and inspect for any wear and tear. Replace worn parts immediately.

7. Troubleshooting

- Unit Not Turning On: Ensure it is plugged in and the circuit is working.
- Inconsistent Heating: Check water levels in the Bain-Marie and heating settings.
- Electrical Issues: If you suspect any electrical faults, call a qualified technician.

8. Disposal

Dispose of the unit according to local regulations. Ensure all electrical components are recycled in accordance with waste regulations.

9. Contact

For further assistance, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für den Buffet-Counter Kopenhagen mit Bain-Marie und LED-Beleuchtung

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Buffet-Counters Kopenhagen. Dieses Produkt ist für den gewerblichen Einsatz in der Gastronomie konzipiert. Es bietet eine ansprechende Präsentation von Lebensmitteln und sorgt dafür, dass Ihre Speisen warm und frisch bleiben.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen im Handbuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät trocken und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor jeder Nutzung das Netzkabel und den Stecker auf sichtbare Schäden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen oder Zugang dazu haben.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 2310 mm
- Kostenlose Wärmequelle: Bain-Marie
- Für 6 x GN 1/1 Behälter ausgelegt
- Material: Edelstahl
- Beleuchtung: LED

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie das Gerät und entfernen Sie alle Schutzmaterialien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker sicher in der Steckdose sitzt.
- Füllen Sie die Bain-Marie mit Wasser, bis die Markierung erreicht ist, und stellen Sie sicher, dass das Gerät aufhebt, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.
- Warten Sie einige Minuten, bis das Wasser die richtige Temperatur erreicht hat.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Thermostat ein.
- Platzieren Sie die GN-Behälter mit Ihren Lebensmitteln in den vorgesehenen Fächern.
- Schalten Sie die LED-Beleuchtung bei Bedarf ein, um die Sichtbarkeit zu verbessern.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Edelstahl-Oberflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Entleeren und reinigen Sie die Bain-Marie regelmäßig, um Hygiene und Langlebigkeit sicherzustellen.
- Überprüfen Sie die elektrischen Komponenten regelmäßig auf Abnutzung oder Schäden.

7. Fehlersuche

- Wenn das Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie den Steckdosenanschluss und den Zustand des Steckers.
- Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen, um sicherzustellen, dass sie korrekt sind.
- Wenn die LED-Beleuchtung nicht funktioniert, prüfen Sie die Verbindung und den Zustand der Glühbirne.
- Bei weiteren Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott.
- Entfernen Sie vorher alle abnehmbaren Teile und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Buffet Counter Copenhagen with Bain Marie and LED Lighting

1. Algemene Informatie

Productnaam: Buffet Counter Copenhagen
Model: BVI800-BM6-N
Afmetingen: 2310 mm
Kleur: RVS (roestvrij staal)
Met Bain Marie voor 6 x GN 1/1 containers

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor zijn oorspronkelijk beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond wordt geplaatst.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat om oververhitting te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van waterbronnen om elektrische schokken te vermijden.
- Controleer regelmatig op slijtage of defecten aan de kabel en stekker.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Volg alle instructies voor installatie en gebruik om letsel en schade te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Capaciteit: Geschikt voor 6 x GN 1/1 containers
- Afmetingen: 2310 mm (lengte)
- Funktionen: Bain Marie met LED-verlichting
- Vermogen: 2,5 kW
- Voeding: 230V / 50Hz

4. Installatie en opstelling

- Plaats de buffetcounter op een vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
- Sluit de elektrische voeding aan op een geaard stopcontact dat geschikt is voor het vermogen van het apparaat.
- Vul de Bain Marie met voldoende water om een constante temperatuur te garanderen, maar zorg ervoor dat het water niet boven de rand uitstijgt.
- Controleer of het LED-verlichtingssysteem correct is geïnstalleerd en goed functioneert.

5. Bediening

- Zet de buffetcounter aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in voor de Bain Marie met de temperatuurregelaar.
- Vul de GN-containers met voedsel en plaats deze in de Bain Marie.
- Controleer regelmatig de voedseltemperatuur om de voedselveiligheid te waarborgen.

6. Onderhoud en schoonmaak

- Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om het roestvrijstalen oppervlak schoon te maken.
- Reinig de Bain Marie met warm zeepwater. Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: De Bain Marie verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of de temperatuurregelaar goed is ingesteld en de voeding werkt.
- Probleem: De LED-verlichting werkt niet.
Oplossing: Controleer de lampen en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

- Zorg ervoor dat het apparaat niet meer in gebruik is en volledig is afgekoppeld.
- Dit product kan niet als huisafval worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsorganisatie voor instructies over recycling en verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:
Email: info@gmgastro.com
Telefoon: 0800 7000 220
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Mostrador Buffet Copenhagen 2310mm con Bain-Marie y Iluminación LED

1. Información General

El Mostrador Buffet Copenhagen 2310mm con Bain-Marie y Iluminación LED está diseñado para mantener y presentar alimentos de manera óptima y atractiva. Este producto es ideal para restaurantes, buffets, y eventos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este mostrador debe ser utilizado solo para el propósito previsto: la exhibición y conservación de alimentos.
- Instalación Segura: Asegúrese de que el mostrador esté correctamente instalado en una superficie nivelada y estable.
- Precauciones de Electricidad: Evite el contacto de agua con las partes eléctricas. Desconecte la unidad antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Calor: Las superficies pueden calentarse durante el funcionamiento. Mantenga a los niños alejados del producto en uso.
- Inspección Regular: Revise regularmente los cables de alimentación y las conexiones. No use el equipo si está dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: BVI800-BM6-N
- Dimensiones: 2310 mm de longitud
- Capacidad: Acepta hasta 6 bandejas GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Sistema de Calentamiento: Bain-Marie
- Iluminación: LED incorporada
- Alimentación: 230V / 50Hz

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire todo el empaque y verifique que todas las piezas estén incluidas.
- Paso 2: Coloque el mostrador sobre una superficie plana y nivelada.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada y asegúrese de que esté desconectado antes de iniciar la instalación.
- Paso 4: Coloque las bandejas GN en el Bain-Marie, asegurándose de que estén bien posicionadas.
- Paso 5: Encienda el mostrador utilizando el interruptor principal.

5. Operación

- Encendido: Use el interruptor principal para encender el mostrador.
- Control de Temperatura: Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Uso de Iluminación: Active la iluminación LED para realzar la presentación de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie el interior y exterior del mostrador con un paño húmedo y jabón suave. Evite productos abrasivos.
- Desinfección: Use un desinfectante adecuado para asegurar la higiene en la superficie de contacto con alimentos.
- Mantenimiento Mensual: Inspeccione los cables y componentes eléctricos. Realice un chequeo del sistema de calefacción.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no se enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor.
- La temperatura es inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté correctamente ajustado y que la unidad esté limpia.
- Fugas de agua: Verifique las bandejas de Bain-Marie para asegurarse de que estén correctamente selladas.

8. Eliminación

Deseche el mostrador de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No arroje en basureros convencionales. Lleve a un punto de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le comptoir buffet Copenhagen avec bain-marie et éclairage LED

1. Informations générales

Le comptoir buffet Copenhagen est conçu pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration. Avec une capacité pour 6 bacs GN 1/1, cet équipement allie fonctionnalité, élégance et performance.

2. Informations de sécurité

- Utilisateurs qualifiés uniquement : Ce produit doit être utilisé par du personnel formé et qualifié.
- Installation adéquate : Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et au niveau.
- Protection électrique : Vérifiez que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications de tension indiquées sur l'appareil. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Sécurité incendie : Gardez le comptoir éloigné de matériaux inflammables et surveillez les aliments en cours de réchauffage.
- Risque de brûlure : La surface de l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation. Évitez tout contact direct avec des parties chaudes.
- Utilisation correcte : Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Dimensions : 2310 mm (L) x 800 mm (P) x 990 mm (H)
- Capacité : 6 x GN 1/1
- Matériau : Acier inoxydable
- Système de chauffage : Bain-marie
- Éclairage : Éclairage LED intégré
- Contrôle de la température : Thermostat réglable
- Alimentation : 230V / 50Hz

4. Installation et configuration

1. Déballer soigneusement le produit et vérifiez le contenu pour des dommages visibles.
2. Placez le comptoir buffet sur une surface plane et stable.
3. Vérifiez que le secteur électrique est conforme aux spécifications du produit et branchez l'appareil.
4. Équilibrez le comptoir à l'aide des pieds réglables si nécessaire.
5. Remplissez le bain-marie d'eau jusqu'au niveau recommandé pour éviter que l'élément chauffant ne soit à découvert.
6. Connectez l'éclairage LED en suivant les indications fournies.

5. Fonctionnement

- Allumez le comptoir en appuyant sur l'interrupteur principal.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Pour commencer à utiliser le bain-marie, laissez-le chauffer pendant environ 15 minutes avant d'ajouter les aliments.
- Vérifiez régulièrement la température pour garantir un service optimal.

6. Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs qui pourraient endommager le matériau.
- Vérifiez régulièrement le niveau d'eau dans le bain-marie et remplissez-le si nécessaire.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur principal.
- Température insuffisante : Vérifiez que le thermostat est correctement réglé et qu'il n'y a pas de problème avec l'élément chauffant.
- Fuite d'eau : Inspectez le bain-marie pour détecter les fuites et vérifiez que le joint est en bon état.

8. Élimination

Lorsque le produit arrive en fin de vie, veillez à le gérer correctement :

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Démontez le produit si nécessaire et apportez-le dans un point de collecte agréé pour le recyclage des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Bancone Buffet Copenhagen 2310mm con Bain-Marie e Illuminazione LED

1. Informazioni Generali

Il bancone buffet Copenhagen è progettato per ospitare 6 contenitori GN 1/1. È dotato di un sistema di Bain-Marie per mantenere i cibi caldi e di illuminazione LED integrata per un'esposizione visivamente accattivante. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e buffet.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare il bancone in ambienti umidi o bagnati.
- Assicurarsi che il bancone sia su una superficie piana e stabile.
- Non sovraccaricare il Bain-Marie con cibi oltre le capacità indicate.
- Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore.
- Non utilizzare il prodotto se presenta danni visibili o guasti.
- Durante l'uso, mantenere una distanza di sicurezza da oggetti infiammabili.
- Non toccare le superfici calde del Bain-Marie senza protezione adeguata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2310mm
- Capacità: 6 x GN 1/1
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Sistema di Riscaldamento: Bain-Marie
- Illuminazione: LED
- Tipo di alimentazione: Elettrico

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il bancone su una superficie piana e solida.
- Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa.
- Controllare che il manto di sicurezza sia ben posizionato sul Bain-Marie.
- Riempire il Bain-Marie con acqua fino al livello indicato.
- Accendere il dispositivo tramite l'interruttore principale.

5. Operazione

- Ruotare il manopola del termostato per impostare la temperatura desiderata.
- Attendere che il Bain-Marie raggiunga la temperatura ideale prima di aggiungere i cibi.
- Disporre i contenitori GN 1/1 nel Bain-Marie.
- Monitorare regolarmente la temperatura e il livello dell'acqua.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il prodotto dalla corrente elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie esterna.
- Rimuovere e pulire i contenitori GN con acqua e sapone.
- Controllare e pulire il sistema del Bain-Marie periodicamente per prevenire l'accumulo di calcare.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il Bain-Marie non si riscalda, verificare la connessione elettrica.
- Se l'illuminazione LED non funziona, controllare i collegamenti.
- In caso di odori strani, spegnere immediatamente il dispositivo e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali per i rifiuti elettrici ed elettronici.
- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania