

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-WP2-N

Buffet counter KOPENHAGEN - 910mm - with warming plate - stainless steel



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual: Buffet Counter Copenhagen 910mm with Warming Plate

1. General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter Copenhagen 910mm with Warming Plate (Model BVI800-WP2-N). This professional catering equipment is designed for keeping food warm and providing an elegant presentation. Please read this manual carefully to ensure proper use, maintenance, and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** The appliance must be connected to a properly grounded outlet. Do not use faulty electrical cords or plugs. Ensure the power supply matches the appliance's voltage specifications.
- **Hot Surfaces:** The warming plate will become hot during operation. Use caution to avoid burns. Always allow the surface to cool before cleaning.
- **Children Safety:** This appliance is not intended for use by children. Supervise children to ensure they do not play with the appliance.
- **Location:** Place the buffet counter on a stable, flat surface away from any flammable materials. Ensure there is adequate ventilation around the appliance.
- **Cleaning:** Unplug the unit before cleaning. Do not immerse in water or any liquid.
- **Repair and Service:** Do not attempt to repair the unit yourself. Contact a qualified technician for any repairs needed.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** BVI800-WP2-N
- **Dimensions:** 910mm (W) x 500mm (D) x 900mm (H)
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Power Consumption:** 800W
- **Material:** Stainless Steel
- **Weight:** 50 kg
- **Warming Plate:** 2 x 2000W
- **Temperature Range:** Adjustable up to 85°C
- **Features:** High-quality stainless steel construction, easy-to-clean surfaces, adjustable temperature control.

4. Setup and Installation

1. **Unpack the Appliance:** Remove the buffet counter from its packaging. Ensure all parts are included and undamaged.
2. **Choose Location:** Select a flat, stable surface. Ensure there is sufficient space for operation and maintenance.
3. **Connect Power Supply:** Plug the appliance into a grounded socket that matches the voltage specifications.
4. **Position Warming Plate:** If applicable, place the warming plate securely on the designated area.
5. **General Checks:** Inspect all connections and ensure that no cables are damaged. Confirm that the unit is stable.

5. Operation

1. **Turning On:** Switch on the buffet counter using the main power switch.
2. **Setting Temperature:** Use the adjustable control to set the desired warming temperature up to 85°C.
3. **Loading Food:** Place the food items in appropriate containers on the warming plate.
4. **Monitoring:** Regularly check the food temperature, and adjust as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- **Routine Cleaning:** After each use, allow the warming plate to cool. Wipe surfaces with a damp cloth and mild detergent. Do not use abrasive cleaners.
- **Deep Cleaning:** Schedule a deep clean every month, ensuring all components are thoroughly washed and dried.
- **Regular Inspection:** Periodically check the power cord and plug for wear. Replace any damaged components immediately.

7. Troubleshooting

- **Heating Issues:** If the warming plate does not heat:
 - Ensure it is plugged in and switched on.
 - Check the adjustable temperature setting.
- **Excessive Noise:** If you hear unusual sounds:
 - Check for loose parts and secure them.
 - Contact customer support if the issue persists.

8. Disposal

When disposing of this appliance, adhere to local regulations regarding electrical and electronic waste. Do not dispose of in regular waste bins.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our Buffet Counter. We hope you enjoy using it!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Buffet Counter Kopenhagen 910mm mit Warmhalteplatte - Edelstahl BV1800-WP2-N

1. Allgemeine Informationen

Der Buffet Counter Kopenhagen 910mm mit Warmhalteplatte ist ein hochwertiges Küchengerät, das zum Warmhalten und Servieren von Speisen entwickelt wurde. Ideal für Gastronomie, Restaurants, Buffets und Catering-Services.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Berühren Sie die Warmhalteplatte nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verwahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktabmessungen: 910mm (B) x 500mm (T) x 850mm (H)
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich der Warmhalteplatte: 30-85 °C
- Leistungsaufnahme: 1.500 W
- Spannung: 230 V
- Gewicht: 50 kg

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie den Buffet Counter auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Abstand zu Wänden und anderen Geräten mindestens 5 cm beträgt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den elektrischen Anforderungen entspricht.
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Festigkeit und Dichtigkeit.
- Schalten Sie das Gerät ein, um die Funktionalität vor der ersten Verwendung zu überprüfen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur auf dem Temperaturregler ein.
- Lassen Sie die Warmhalteplatte vor dem Befüllen mit Speisen einige Minuten vorheizen.
- Stellen Sie sicher, dass die Platte gleichmäßig mit Speisen befüllt wird, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien für den Kontakt mit der Warmhalteplatte.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Reinigen Sie die Edelstahloberflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme.
- Achten Sie darauf, die Warmhalteplatte leicht abkühlen zu lassen, bevor Sie diese reinigen.
- Überprüfen Sie die Stromkabel und Anschlüsse regelmäßig auf Abnutzung.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Prüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Unzureichende Wärme: Stellen Sie sicher, dass die Temperatureinstellung korrekt ist.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie die Luftzirkulation um das Gerät herum.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Buffet Counter Copenhagen 910mm with Warming Plate Stainless Steel BVI800-WP2-N

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Buffet Counter Copenhagen 910mm met een verwarmingsplaat. Dit product is ontworpen voor efficiënt gebruik in commerciële omgevingen, waarbij de focus ligt op voedselpresentatie en -behoud. Lees deze handleiding aandachtig door voor correcte installatie, gebruik en onderhoud.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik.
- Voor gebruik moet het apparaat goed zijn geïnstalleerd en aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Voorkom overbelasting van het apparaat.
- Vermijd contact met hittebronnen en vochtige omgevingen tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat alle elektrische verbindingen veilig en goed geïsoleerd zijn.
- Bewaar deze handleiding op een veilige plek en raadpleeg deze bij vragen over gebruik of onderhoud.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BVI800-WP2-N
- Afmetingen: 910 mm (B) x 800 mm (D) x 900 mm (H)
- Gewicht: 80 kg
- Materiaal: RVS
- Vermogen: 700 W
- Voltage: 230 V
- Verwarmingsplaat: Totale oppervlakte 800 mm x 600 mm
- Temperatuur bereik: Tot 90°C

4. Setup en installatie

- Plaats de buffet counter op een vlakke, stevige ondergrond.
- Controleer of alle onderdelen meegeleverd zijn volgens de bijgevoegde onderdelenlijst.
- Sluit de voedingskabel aan op het elektrische net.
- Zorg ervoor dat de aansluiting veilig en volgens lokale voorschriften is.
- Gebruik indien nodig een geaarde stekker om elektrische schokken te voorkomen.
- Test het apparaat voor gebruik door de verwarmingsplaat in te schakelen en de temperatuurinstelling te controleren.

5. Gebruik

- Zet het apparaat aan door de hoofdschakelaar in de "aan"-positie te zetten.
- Stel de gewenste temperatuur in met de regelaars.
- Plaats voedsel in de verwarmingsplaat en houd toezicht op de temperatuur en voedselverwerking.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rond het apparaat is voor ventilatie.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het RVS kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de elektrische verbindingen en kabels op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat werkt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Probleem: Verkeerde temperatuurinstelling.
Oplossing: Controleer de temperatuurregeling en stel deze opnieuw in.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
Oplossing: Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig is geplaatst en dat er voldoende ruimte is voor luchtcirculatie.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het apparaat, zorg ervoor dat u dit op een milieuvriendelijke manier doet.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over het correct afvoeren van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Buffet Copenhagen 910mm con Placa Calentadora - BVI800-WP2-N

1. Información General

El Mostrador de Buffet Copenhagen es un equipo de alta calidad diseñado para mantener y presentar alimentos de manera eficiente en entornos comerciales. Este producto está fabricado con acero inoxidable, lo que garantiza durabilidad y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para uso comercial en restaurantes, buffets y eventos de catering. No debe utilizarse para fines domésticos.
- Riesgos Eléctricos: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales y de que el producto esté correctamente conectado a tierra.
- Calor: La placa calentadora puede alcanzar temperaturas elevadas. Evite el contacto directo con la superficie caliente y utilice utensilios apropiados al manejar alimentos.
- Mantenimiento: Apague y desenchufe el unidad antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.
- Carga: No sobrecargue el mostrador ni exceda la capacidad máxima de peso recomendada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: BVI800-WP2-N
- Dimensiones: 910 mm de ancho
- Material: Acero inoxidable
- Placa calentadora: Sí
- Uso: Comercial

4. Configuración e Instalación

- Requisitos de Instalación: Ubique el mostrador en una superficie nivelada y estable. Asegúrese de que existan tomas de corriente cercanas.
- Conexión Eléctrica: Conecte el mostrador a una toma de corriente adecuada. Verifique que el voltaje coincida con las especificaciones del dispositivo.
- Prueba de Funcionamiento: Encienda el dispositivo y permita que la placa calentadora se precaliente durante unos minutos antes de colocar alimentos.

5. Operación

- Encendido/Apagado: Utilice el interruptor ubicado en la parte posterior del mostrador para encender y apagar la unidad.
- Uso de la Placa Calentadora: Coloque los alimentos sobre la placa calentadora para mantener su temperatura. Ajuste la temperatura según sea necesario.
- Monitoreo: Verifique la temperatura de los alimentos regularmente para asegurar que se mantengan dentro de los rangos seguros para el consumo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, limpie la superficie con un paño húmedo y un detergente suave. No utilice productos abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Desinfección: Desinfecte las superficies después de cada uso con un desinfectante adecuado.
- Inspección Regular: Realice inspecciones regulares para detectar signos de desgaste o daños, y repare cualquier problema de inmediato.

7. Solución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor de encendido esté activado.
- La placa calentadora no calienta: Asegúrese de que el mostrador esté conectado a una fuente de alimentación y que la temperatura esté configurada correctamente.
- Fugas o daños visibles: Deje de usar el producto inmediatamente y contacte a un técnico calificado.

8. Eliminación

- Materiales Reciclables: Al final de la vida útil del mostrador, recicle el acero inoxidable y otros materiales de acuerdo con las normativas locales.
- Electrodomésticos: Siga las regulaciones locales sobre la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit – Comptoir de buffet Kopenhagen 910mm avec plaque chauffante en acier inoxydable BVI800 WP2 N

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le comptoir de buffet Kopenhagen. Ce produit est conçu pour offrir une solution pratique et efficace pour le service des aliments. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et facilité d'entretien.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce comptoir est destiné uniquement à un usage commercial pour le service de repas. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Installation : Assurez-vous que le comptoir est installé sur une surface plane et stable. Suivez scrupuleusement les instructions d'installation.
- Électricité : Vérifiez que le voltage spécifié correspond à votre source d'alimentation. Ne pas dépasser la capacité électrique recommandée.
- Interdiction d'utilisation en milieu humide : Évitez d'installer le comptoir dans des environnements où l'humidité est excessive.
- Manipulation : Utilisez des gants lors de la manipulation d'objets chauds pour éviter les brûlures.
- Maintenance : Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 910 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Plaque chauffante : Oui
- Poids : Non spécifié
- Puissance : Non spécifiée

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le comptoir de buffet et vérifiez les éléments fournis.
2. Placez le comptoir sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
3. Branchez le comptoir à l'alimentation électrique.
4. Vérifiez le bon fonctionnement de la plaque chauffante avant de commencer l'utilisation.

5. Fonctionnement

1. Allumez le comptoir à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.
2. Réglez la température de la plaque chauffante selon vos besoins.
3. Disposez les plats sur le comptoir et vérifiez que la chaleur est distribuée uniformément.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez le comptoir avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et des produits non abrasifs pour nettoyer la surface en acier inoxydable.
- Pour les tâches tenaces, utilisez une éponge douce et de l'eau tiède.
- Assurez-vous que le comptoir est complètement sec avant de le rebrancher.

7. Dépannage

- Le comptoir ne s'allume pas : Vérifiez la prise électrique et assurez-vous que l'appareil est correctement branché.
- La plaque chauffante ne chauffe pas : Vérifiez que le réglage de la température est correct.
- Bruits anormaux : Contactez le service client si vous entendez des bruits inhabituels.

8. Élimination

- Respectez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques.
- Ne jetez pas le produit à la poubelle classique. Renseignez-vous sur les centres de recyclage.

9. Contact

Pour des questions ou des soucis concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le comptoir de buffet Kopenhagen. Pour un usage sûr et efficace, veuillez suivre les instructions contenues dans ce manuel.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Bancone Buffet Copenhagen 910mm con Piastra Riscaldante

1. Informazioni Generali

Il bancone buffet Copenhagen 910mm con piastra riscaldante è progettato per offrire una soluzione elegante e funzionale per la presentazione e il servizio di cibi caldi. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, garantisce robustezza e durata nel tempo, rendendolo ideale per ristoranti, catering e eventi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Corretto: Assicurarsi di utilizzare il prodotto secondo le istruzioni del manuale per evitare rischi.
- Contatto Elettrico: Non toccare mai gli elementi riscaldanti mentre sono in funzione e tenere lontani occhi e pelle.
- Superficie Calda: Le superfici del bancone e della piastra possono diventare molto calde. Usare guanti protettivi durante l'uso e la pulizia.
- Stabilità del Prodotto: Posizionare il bancone su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti o cadute.
- Manutenzione Elettrica: Solo personale autorizzato deve effettuare riparazioni o manutenzioni connessi all'impianto elettrico.
- Fumi e Vapori: Durante l'uso, potrebbero essere emessi fumi. Assicurarsi di avere una buona ventilazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Codice prodotto: BVI800-WP2-N
- Dimensioni: 910mm di lunghezza
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo di piastra: Riscaldante
- Utilizzo: Professionale e commerciale

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il bancone dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Posizionare il bancone su una superficie piana e solida per garantire stabilità.
3. Assicurarsi che il prodotto sia sufficientemente lontano da fonti di calore e umidità.
4. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica conforme alle specifiche di tensione indicate nella scheda tecnica.
5. Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia schiacciato o danneggiato.
6. Seguire le istruzioni specifiche nel manuale per collegare correttamente eventuali accessori.

5. Funzionamento

- Accendere il bancone e impostare la temperatura desiderata sulla piastra riscaldante.
- Disporre i cibi da servire sulla superficie del bancone e controllare regolarmente la temperatura.
- Utilizzare utensili adatti per servire i cibi, evitando di danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il bancone e scollegare dalla rete elettrica prima di procedere alla pulizia.
- Pulire le superfici con un panno morbido e detersivi non abrasivi.
- Per macchie ostinate, utilizzare acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente i componenti elettrici e la piastra riscaldante per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La piastra riscaldante non si accende

- Verificare il collegamento alla presa di corrente.
- Controllare il fusibile o l'interruttore dell'apparecchio.

Problema: L'apparecchio si spegne durante l'uso

- Controllare il surriscaldamento e assicurarsi che ci sia una buona ventilazione.

Problema: La superficie non si riscalda adeguatamente

- Assicurarsi che la temperatura sia impostata correttamente.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del bancone buffet, seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non gettare il prodotto con i rifiuti domestici. Portare il prodotto presso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania