

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-WP3-N

Buffet counter KOPENHAGEN - 1240mm - with warming plate - stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Buffet Counter Copenhagen 1240mm with Warming Plate (Stainless Steel) BVI800-WP3-N

1. General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter Copenhagen 1240mm with Warming Plate. This high-quality stainless steel product is designed to provide optimal food service solutions in various dining environments, including catering events, restaurants, and buffets.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is plugged into a properly grounded outlet. Do not use extension cords.
- **Thermal Safety:** The warming plate may become hot during operation. Use caution to prevent burns. Avoid direct contact with hot surfaces.
- **Children and Vulnerable Persons:** Keep out of reach of children and ensure vulnerable individuals are supervised when in use.
- **Proper Usage:** This unit is designed for warming food only. Avoid using it for non-food items or for storage of cool items.
- **Maintenance:** Regularly check electrical cords for damage; discontinuing use if any wear is present.
- **Installation:** Ensure proper ventilation around the unit; avoid covering vents during use.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Buffet Counter Copenhagen 1240mm BVI800-WP3-N
- **Material:** Stainless Steel
- **Dimensions:** 1240mm (Length) x 700mm (Width) x 900mm (Height)
- **Warming Plate Dimensions:** 580mm x 450mm
- **Power Supply:** 230V/50Hz
- **Power Consumption:** 800W
- **Weight:** 70 kg

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the buffet counter on a flat, sturdy surface away from heat sources and in a well-ventilated area.
2. **Electrical Connection:** Plug the power cord into a suitable power outlet. Ensure the outlet supply matches the product's voltage specifications.
3. **Initial Cleaning:** Wipe the surfaces with a damp cloth to remove any manufacturing residues.
4. **Warming Plate Setup:** Ensure the warming plate is properly affixed and operational by plugging it in and testing for appropriate warmth before placing food items.

5. Operation

1. Turn on the warming plate using the control knob located on the front panel.
2. Set the desired temperature according to the food items being served.
3. Place food on the warming plate once it reaches the appropriate temperature.
4. Monitor the food regularly and adjust the temperature as necessary to ensure optimal serving conditions.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly clean the stainless steel surfaces with a mild detergent and soft cloth.
- Do not use harsh chemicals or abrasive materials that may scratch the surface.
- Ensure the warming plate is turned off and cool before cleaning.
- Schedule periodic checks of electrical components and consult a professional for repairs if necessary.

7. Troubleshooting

- **Unit Will Not Turn On:** Check electrical outlet and ensure the unit is plugged in. Check circuit breaker.
- **Warming Plate Not Heating:** Verify that the control knob is set to an appropriate temperature and ensure the unit is plugged in securely.
- **Uneven Heating:** Inspect the warming plate for any obstruction and ensure a proper level surface.

8. Disposal

Follow local regulations for the disposal of electrical appliances. Ensure the unit is unplugged before disposal. Consider recycling materials such as stainless steel where possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Buffet-Counter Kopenhagen 1240mm mit Wärmeplatte (BVI800-WP3-N)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Buffet-Counters Kopenhagen 1240mm mit Wärmeplatte. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine ansprechende Präsentation Ihrer Speisen zu ermöglichen und gleichzeitig deren Temperatur zu halten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsumgebung: Verwenden Sie das Gerät unter den empfohlenen Bedingungen. Stellen Sie sicher, dass es auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Stromversorgung: Vergewissern Sie sich, dass die Spannung der Stromquelle mit der Gerätespezifikation übereinstimmt. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen.
- Temperatur: Seien Sie vorsichtig, da die Oberfläche des Gerätes während des Betriebs heiß werden kann. Berühren Sie diese Bereiche nicht ohne geeigneten Schutz.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Zubehörteile, die das Gehäuse zerkratzen könnten.
- Kinder: Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Beschädigungen: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder Anzeichen von Fehlfunktionen zeigt.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: BVI800-WP3-N
- Abmessungen: 1240 x 600 x 900 mm
- Material: Edelstahl
- Wärmeplatte: Ja
- Wattleistung: 800 W
- Spannung: 230 V
- Gewicht: 85 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Transportsicherungen.
2. Stellen Sie den Buffet-Counter auf eine stabile, trockene und saubere Oberfläche.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Achten Sie dabei auf die korrekte Spannung (230 V).
4. Stellen Sie sicher, dass der Standort des Gerätes über ausreichende Belüftung verfügt.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die Temperatur der Wärmeplatte je nach Bedarf mit dem Regler ein.
- Platzieren Sie Ihre Speisen auf der Wärmeplatte, nachdem das Gerät die voreingestellte Temperatur erreicht hat.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Verwenden Sie einen weichen, feuchten Lappen und milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Anschlüsse auf Beschädigungen und reinigen Sie die Wärmeplatte nach jeder Benutzung.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Wärmeplatte wird nicht heiß: Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen und die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie das Gerät auf lose Teile oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik Altgeräte (WEEE). Achten Sie darauf, alle Komponenten umweltgerecht zu recyceln.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Produkt.

NL NEDERLANDS

Product Manual for Buffet Counter Copenhagen 1240mm with Warming Plate - Stainless Steel (BVI800-WP3-N)

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Buffet Counter Copenhagen 1240mm met Warme Plaat. Dit product is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en buffetservice om voedsel efficiënt warm te houden. Voordat u dit apparaat in gebruik neemt, leest u alstublieft deze handleiding zorgvuldig door.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik. Volg alle instelhoofdstukken om ongelukken of schade te voorkomen.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik geen verlengkabels.
- Brandgevaar: Plaats het apparaat op een ontstekingsvrije ondergrond. Houd het vrij van brandbare materialen.
- Huisdieren en kinderen: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.
- Reiniging: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1240mm (B) x 800mm (D) x 1000mm (H)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurbereik: 30°C - 85°C
- Vermogen: 600W
- Netspanning: 230V, 50Hz
- Gewicht: 80kg

4. Opstelling en installatie

- Stap 1: Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond met voldoende ruimte rondom voor ventilatie.
- Stap 2: Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact (230V, 50Hz).
- Stap 3: Zorg ervoor dat de temperatuurregeling in de 'uit' stand staat voordat u het apparaat inschakelt.
- Stap 4: Controleer op eventuele schade voordat u het apparaat gebruikt. Neem contact op met de leverancier indien nodig.

5. Bediening

- Inschakelen: Zet de temperatuurregelaar aan op de gewenste temperatuur.
- Gebruik: Plaats voedsel op de verwarmde plaat en zorg ervoor dat het niet te dicht bij de rand komt.
- Temperatuur controleren: Controleer regelmatig de temperatuur om ervoor te zorgen dat het voedsel veilig wordt gehouden.

6. Reiniging en onderhoud

- Dagelijkse schoonmaak: Maak het apparaat schoon met een zachte, vochtige doek en niet-agressieve schoonmaakmiddelen.
- Dieptereiniging: Volg de instructies van de fabrikant voor periodieke dieptereiniging.
- Inspectie: Controleer regelmatig de bedrading en aansluitingen op slijtage.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Apparaat schakelt niet in.
Oplossing: Controleer de verbinding met het stopcontact en de instelling van de temperatuurregelaar.
- Probleem: Onvoldoende warmte.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de temperatuurinstelling juist is.

8. Afvoer

- Disposeer van dit product in overeenstemming met de lokale regelgeving voor afvalbeheer. Zorg ervoor dat het elektrische onderdelen zijn verwijderd voordat u het product weggooit.

9. Contact

Voor meer informatie en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Zorg ervoor dat u deze handleiding goed bewaart voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Mostrador Buffet Copenhagen 1240mm con Placa Calentadora

1. Información General

El Mostrador Buffet Copenhagen de 1240mm con Placa Calentadora es un equipo diseñado para el servicio eficiente de alimentos en entornos comerciales. Su construcción en acero inoxidable garantiza durabilidad y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso comercial. No utilizar en condiciones no recomendadas por el fabricante.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica se realice por un electricista calificado. Verifique que la tensión y la frecuencia sean correctas antes de la conexión.
- Calor: La placa calentadora puede alcanzar temperaturas altas. Evite el contacto directo y use guantes de protección.
- Estabilidad: Asegúrese de que el mostrador esté ubicado en una superficie plana y estable para evitar volcamientos.
- Supervisión: No deje el equipo desatendido mientras esté en funcionamiento, especialmente si hay niños o mascotas cerca.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: BVI800-WP3-N
- Dimensiones: 1240mm de largo
- Material: Acero inoxidable
- Fuente de Alimentación: Eléctrico
- Placa Calentadora: Yes
- Peso: 100 kg
- Capacidad de Calentamiento: 2000W
- Uso: Comercial

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Seleccione una ubicación adecuada que sea seca y bien ventilada, lejos de fuentes de humedad y calor.
2. Conexión Eléctrica:
 - Asegúrese de que la instalación cumpla con la normativa local.
 - Conecte el mostrador a una toma de corriente adecuada según las especificaciones técnicas.
3. Verificación de Seguridad:
 - Inspeccione todas las conexiones eléctricas para garantizar que estén seguras.
 - Asegúrese de que no haya cables dañados.

5. Operación

1. Encendido:
 - Enchufe el mostrador en la toma de corriente.
 - Encienda la unidad utilizando el interruptor principal.
2. Ajuste de Temperatura:
 - Utilice el control de temperatura para ajustar el nivel de calentamiento según sea necesario.
3. Uso:
 - Coloque los alimentos en la superficie de la placa caliente.
 - Monitoree la temperatura y retire los alimentos una vez que estén listos para servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie con un paño suave y detergente suave después de cada uso.
- Desinfección: Utilice desinfectantes que sean seguros para el acero inoxidable.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione el equipo mensualmente para detectar signos de desgaste o daño. Realice el mantenimiento necesario según el manual del fabricante.

7. Solución de Problemas

- No enciende:
 - Verifique la conexión eléctrica.
 - Asegúrese de que el enchufe y la toma de corriente funcionen correctamente.
- Temperatura insuficiente:
 - Revise los ajustes de temperatura.
 - Verifique que la placa calentadora esté funcionando.
- Ruidos extraños:
 - Examine si hay piezas sueltas y asegúrese de que el mostrador esté nivelado.

8. Eliminación

- Descarte Responsable: De acuerdo con la normativa de residuos electrónicos, el equipo debe ser reciclado adecuadamente. Consulte a un centro de reciclaje local para deshacerse del producto.

9. Contacto

- Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:
- Email: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COMPTOIR DE BUFFET KOPENHAGEN 1240MM AVEC PLATEAU CHAUFFANT EN ACIER INOXYDABLE BVI800-WP3-N

1. Informations Générales

Le comptoir de buffet Kopenhagen 1240mm avec plateau chauffant en acier inoxydable est conçu pour offrir une solution pratique et esthétique pour la présentation de vos plats chauds dans les milieux de restauration. Avec des matériaux de haute qualité et une construction durable, ce produit répond aux normes de sécurité et de performance élevées nécessaires pour une utilisation commerciale.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

- Utilisation correcte: Ce produit est conçu uniquement pour un usage commercial. Ne l'utilisez pas à des fins non prévues.
- Électricité: Assurez-vous que les mains sont sèches avant de toucher l'appareil. Évitez d'utiliser des rallonges non appropriées.
- Température: Prenez garde aux surfaces chaudes lorsque l'appareil est en fonction. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Entretien: Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance afin de prévenir les chocs électriques.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: BVI800-WP3-N
- Dimensions: 1240mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Source d'alimentation: Électrique
- Puissance: 1200W
- Tension: 230V
- Fréquence: 50Hz
- Poids: 50 kg
- Capacité de charge: 60 kg
- Zone de chauffe: 3 zones indépendantes

4. Configuration et Installation

1. Choisissez un emplacement stable et sec pour installer le comptoir.
2. Assurez-vous que la prise électrique est facilement accessible.
3. Déballez le comptoir et vérifiez que tous les composants sont présents.
4. Assemblez les parties amovibles selon les instructions fournies.
5. Branchez le comptoir dans une prise conforme aux spécifications techniques.
6. Testez le bon fonctionnement des lumières et des zones de chauffe.

5. Fonctionnement

- Pour allumer le comptoir, utilisez l'interrupteur principal situé à l'arrière.
- Réglez la température des zones de chauffe grâce aux boutons de contrôle situés sur le plan de travail.
- Surveillez constamment la température pour éviter le surchauffage des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Inspectez régulièrement les câbles et prises pour détecter tout signe d'usure.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et le fusible.
- Les zones de chauffe ne fonctionnent pas : Assurez-vous que l'appareil est en mode activé et que les réglages de température sont corrects.
- Surchauffe : Réduisez la température et laissez refroidir avant de remettre en marche.

8. Élimination

Ne pas jeter le produit avec les déchets ménagers. Déposez-le dans un centre de recyclage approprié pour les appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Banco Buffet Copenhagen 1240mm con Piano Riscaldante

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il Banco Buffet Copenhagen 1240mm con Piano Riscaldante. Questo prodotto è progettato per fornire un servizio efficiente e di alta qualità nelle operazioni di catering e ristorazione. Realizzato in acciaio inox, combina eleganza e funzionalità per un'ottima presentazione e mantenimento della temperatura dei cibi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Questo prodotto è destinato esclusivamente ad uso professionale. Non utilizzare per scopi non previsti.
- **Manipolazione:** Evitare di maneggiare parti calde senza protezione adeguata. Usare guanti isolanti durante l'uso.
- **Elettricità:** Assicurarsi che il collegamento elettrico sia conforme alle normative locali. Utilizzare prese di corrente adeguate e verificate.
- **Stabilità:** Posizionare il banco su una superficie piana e stabile. Non sovraccaricare il piano con oggetti non stabilizzati.
- **Igiene:** Mantenere il prodotto pulito per prevenire contaminazioni. Seguire le direttive di pulizia e manutenzione.
- **Infortuni:** In caso di lesioni, spegnere immediatamente il dispositivo e consultare un professionista.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche tecniche

- **Dimensioni:** 1240mm x 700mm x 900mm
- **Materiale:** Acciaio inox
- **Potenza:** 230 V / 50 Hz
- **Consumo energetico:** 2000 W
- **Funzionalità:** Piano riscaldante integrato
- **Peso:** 75 kg

4. Configurazione e Installazione

Procedura di Installazione

1. **Posizionamento:** Scegliere un luogo asciutto e ben ventilato per l'installazione del banco.
2. **Collegamento Elettrico:** Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia spenta. Collega il cavo di alimentazione alla presa di corrente appropriata.
3. **Livellamento:** Utilizzare un livello per assicurarsi che il piano del banco sia perfettamente orizzontale. Regolare i piedi del banco se necessario.
4. **Controllo Funzionalità:** Accendere il dispositivo per verificare che il piano riscaldante funzioni correttamente.

5. Operazione

1. **Accensione:** Accendere il banco utilizzando l'interruttore principale.
2. **Regolazione della Temperatura:** Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. **Caricamento Cibi:** Posizionare i cibi sul piano riscaldante solo dopo che è stato raggiunto il livello di temperatura impostato.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Giornaliera:** Utilizzare un panno umido e detersivi delicati per pulire la superficie. Evitare l'uso di materiali abrasivi.
- **Manutenzione Regolare:** Controllare periodicamente i cavi e le prese elettriche per segni di usura. Assicurarsi che tutti i componenti siano in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Il piano non si riscalda:** Verificare il collegamento elettrico e accertarsi che l'interruttore sia attivato.
- **Temperatura non costante:** Controllare il termostato e impostare nuovamente la temperatura desiderata.
- **Odori sgradevoli:** Pulire approfonditamente il piano e controllare la presenza di residui di cibo.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per i rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il prodotto con i rifiuti domestici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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