

# 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-WP4-N

**Buffet counter KOPENHAGEN - 1560mm - 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 1560mm with Warming Plate

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Buffet Counter Copenhagen 1560mm with Warming Plate. This manual contains important information about the product to ensure safe and effective use. Please read it carefully before installation and operation.

### 2. Safety Information

- General Safety: This appliance is designed for commercial use. Ensure that only trained personnel operate it.
- Electrical Safety: Ensure that the unit is connected to a proper electrical supply with the correct voltage. Avoid using extension cords.
- Temperature Safety: Parts of the appliance can become hot during operation. Use caution when handling and ensure to allow the unit to cool down before cleaning or maintenance.
- Weight Safety: Do not overload the counter with excessive weight beyond its capacity.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children and supervise them when in use.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: Buffet Counter Copenhagen
- Dimensions: 1560mm
- Material: Stainless Steel
- Power Supply: 220-240V ~ 50Hz
- Power Consumption: 800W
- Temperature Range: Ambient +20°C to 85°C
- Weight: 100kg

### 4. Setup and Installation

- Unpack the unit from its shipping materials carefully.
- Position the buffet counter on a flat and stable surface.
- Connect the appliance to the electrical supply, ensuring compliance with local electrical codes.
- If the appliance includes any warming plates, ensure they are secured in place before usage.

### 5. Operation

- Turn on the appliance using the main power switch.
- Set the desired temperature using the control knobs. Wait for the appliance to reach the selected temperature before placing food items.
- Monitor food temperature regularly to ensure food safety standards are maintained.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Always disconnect the unit from the power supply before cleaning.
- Use a damp cloth and a mild detergent to clean the surfaces. Avoid abrasive cleaners that may damage the stainless steel finish.
- Regularly check and clean the warming plates for any food residue.
- Perform routine inspections for any wear or damage to the electrical components.

### 7. Troubleshooting

- Unit does not power on: Check the power supply and connection.
- Warming plate not heating: Ensure the temperature settings are adjusted, and verify the unit is fully connected to power.
- Uneven heating: Ensure the unit is level and positioned correctly. Check for obstructions.

### 8. Disposal

When disposing of the Buffet Counter, ensure to follow local regulations regarding electronic waste. Recycling options may be available. Disconnect and remove any toxic materials before disposal.

### 9. Contact

For additional support and inquiries, please contact:

Email: [info@gmgastro.com](mailto: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 safe operation!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für Buffet Counter Kopenhagen 1560mm mit Wärmepanel - Edelstahl BVI800-WP4-N

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Buffet Counter Kopenhagen 1560mm mit Wärmepanel aus Edelstahl. Dieses Produkt ist ideal für professionelle Gastronomiebetriebe, die eine ansprechende und funktionale Möglichkeit zur Präsentation und Warmhaltung von Speisen bieten möchten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheitshinweise: Stellen Sie sicher, dass der Buffet Counter nur in Übereinstimmung mit den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet wird.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die angegebene Stromquelle. Achten Sie darauf, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen wird.
- Erwärmungsbereich: Der Buffet Counter kann sehr heiß werden. Vermeiden Sie direkten Hautkontakt mit den beheizten Oberflächen.
- Betrieb: Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Kinder: Halten Sie das Gerät von Kindern und Haustieren fern.
- Beschädigungen: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Bei Anzeichen von Beschädigung wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Buffet Counter Kopenhagen 1560mm mit Wärmepanel
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1560 mm x 700 mm x 900 mm
- Wärmepanel Leistung: 800 W
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz
- Gewicht: 120 kg
- Kapazität: Platz für bis zu 10 GN-Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Temperaturbereich: 30°C bis 85°C
- Farbe: Edelstahl

## 4. Aufbau und Installation

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche.
2. Achten Sie darauf, dass ausreichend Platz für die Belüftung vorhanden ist.
3. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Steckdose.
4. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme das Kabel auf Beschädigungen.
5. Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.

## 5. Bedienung

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Thermostat ein.
- Platzieren Sie die GN-Behälter mit den Speisen im Buffet Counter.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur, um sicherzustellen, dass die Speisen sicher und warm bleiben.

## 6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung das Gerät immer vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungsmittel, um die Oberfläche abzuwischen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, um die Edelstahloberfläche nicht zu beschädigen.
- Regelmäßig die Wärmepanel-Reinigung gemäß den Hygienevorschriften durchführen.

## 7. Fehlerbehebung

- Das Gerät heizt nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Unzureichende Wärme: Stellen Sie sicher, dass das Thermostat korrekt eingestellt ist.
- Rauch oder unangenehmer Geruch: Schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz, prüfen Sie auf Beschädigungen oder Verunreinigungen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle für Elektronikschrott oder einem Recyclinghof.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Buffet Counter Copenhagen 1560mm with Warming Plate - Stainless Steel BVI800-WP4-N

## 1. General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter Copenhagen 1560mm with Warming Plate. This high-quality stainless steel product is designed to provide efficient and effective food display and service in various settings such as restaurants, hotels, and catering services.

## 2. Safety Information

- Ensure the unit is placed on a stable, flat surface to prevent tipping.
- Do not operate the buffet counter with wet hands or expose it to water, as this may cause electric shock.
- Always disconnect the power supply before cleaning or performing any maintenance.
- The unit should only be used for its intended purpose, which is to maintain food temperature and display.
- Avoid placing hot items directly on cold surfaces to prevent cracking or warping.
- Regularly check the power cord for any damage before use. If damaged, stop using the unit immediately and contact customer service.
- Keep children away from the unit during operation.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI800-WP4-N
- Dimensions: 1560mm (length) x 700mm (depth) x 900mm (height)
- Material: Stainless Steel
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Power Consumption: 1.2 kW
- Warming Plate Temperature Range: 30°C to 85°C
- Weight: 85kg

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the unit carefully, ensuring all components are included.
2. Place the buffet counter in a designated area, ensuring proper ventilation around the unit.
3. Connect the power cord to a suitable electrical outlet with the correct voltage (230V).
4. Turn on the main power switch located at the rear of the unit.
5. Set the desired temperature using the control panel located on the front of the unit.
6. Allow the warming plate to reach the set temperature before placing any food items.

## 5. Operation

1. After the unit has been powered on and reached the desired temperature, place food items on the warming plate for optimal food safety and temperature maintenance.
2. Monitor food items regularly to ensure they remain within the safe temperature range (above 60°C).
3. Adjust the temperature as necessary based on the type of food being served.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, ensure the unit is turned off and unplugged.
- Clean the stainless steel surface with a soft cloth and a mild detergent. Avoid harsh chemicals or abrasive materials that can damage the surface.
- Regularly check and clean any vents or ducts to ensure proper airflow.
- Inspect the power cord and plug periodically for any signs of wear or damage.

## 7. Troubleshooting

- Unit not powering on: Check the power supply and ensure the unit is plugged in properly.
- Warming plate not heating: Verify the temperature setting and check if the unit is connected to power.
- Uneven heating: Ensure that the unit is placed on a flat surface and that there are no obstructions blocking airflow.

## 8. Disposal

To dispose of the unit, follow local regulations for electrical appliances. Do not dispose of in regular household waste. Contact a local recycling center for proper disposal methods.

## 9. Contact

For any questions or assistance, please reach out to us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Buffet Counter Copenhagen. We wish you a pleasant experience!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Copenhagen 1560mm con Placa Calentadora

---

## 1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el Mostrador Buffet Copenhagen de 1560 mm con Placa Calentadora. Este producto está diseñado para satisfacer las necesidades de servicio de alimentos en buffets, restaurantes y eventos. Fabricado con materiales de alta calidad, ofrece durabilidad y eficiencia.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este mostrador está diseñado para uso comercial. No lo use para fines no relacionados.
- **Instalación:** Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional cualificado.
- **Conexiones:** Verifique que las conexiones eléctricas estén en correctas condiciones y cumplan con las normativas locales.
- **Temperatura:** No toque la placa calentadora durante su funcionamiento, ya que puede alcanzar temperaturas muy altas.
- **Superficie Anti-deslizante:** Asegúrese de que el mostrador esté en una superficie plana y estable.
- **Revisión:** Inspeccione regularmente el cable de alimentación y los componentes eléctricos en busca de daños.
- **Emergencias:** En caso de mal funcionamiento, desconecte la unidad de la fuente de alimentación inmediatamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- **Dimensiones:** 1560 mm (longitud) x 700 mm (ancho) x 900 mm (altura)
- **Material:** Acero inoxidable
- **Tipo de Placa:** Placa calentadora
- **Capacidad de la Placa:** 200 W
- **Peso:** 75 kg
- **Certificación:** CE

## 4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Elija un lugar adecuado, plano y seco para instalar el mostrador.
2. **Desembalaje:** Retire el mostrador de la caja y verifique que todos los componentes estén presentes.
3. **Conectar a la Red Eléctrica:**
  - Asegúrese de que el voltaje cumpla con las especificaciones del producto.
  - Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente compatible.
4. **Prueba de Funcionamiento:**
  - Encienda el dispositivo y verifique que la placa calentadora se calienta correctamente.

## 5. Operación

- **Encendido y Apagado:**
  - Para encender, presione el interruptor ubicado en la parte posterior del mostrador.
  - Para apagar, presione el mismo interruptor nuevamente.
- **Ajuste de Temperatura:** Ajuste la temperatura utilizando el termostato integrado según sus necesidades.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Apagar el Dispositivo:** Asegúrese de que el mostrador esté apagado y desconectado antes de limpiarlo.
- **Limpieza Regular:** Limpie la superficie con un paño suave y detergente no abrasivo.
- **Revisiones Periódicas:** Inspeccione regularmente el estado de los componentes eléctricos y la placa calentadora.

## 7. Resolución de Problemas

- **El mostrador no se enciende:**
  - Verifique la conexión a la red eléctrica.
  - Asegúrese de que el interruptor esté en la posición "encendido".
- **La placa calentadora no calienta:**
  - Revise el termostato para asegurarse de que está configurado adecuadamente.
- **Ruidos extraños:**
  - Asegúrese de que el mostrador esté en una superficie estable.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil del producto, dísponganlo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos. Reciclen los materiales siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos a través de:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

---

Este manual proporciona las instrucciones necesarias para el uso seguro y eficiente del Mostrador Buffet Kopenhagen 1560 mm con Placa Calentadora. Por favor, siga todas las indicaciones para asegurar un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del producto.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Comptoir Buffet Kopenhagen 1560mm avec Plaque Réchauffante en Acier Inoxydable (BVI800-WP4-N)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Comptoir Buffet Kopenhagen. Ce produit est conçu pour offrir une fonctionnalité optimale dans le domaine de la restauration. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour assurer un fonctionnement sûr et efficace.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte : Ce produit est uniquement destiné à un usage professionnel. Ne pas utiliser pour des applications non conformes.
- Électricité : Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur le produit. Évitez tout contact avec l'eau pendant son utilisation.
- Chaleur : La plaque réchauffante atteint des températures élevées. Ne pas toucher la surface chaude sans protection appropriée. Gardez les matériaux inflammables éloignés.
- Stabilité : Assurez-vous que le comptoir est installé sur une surface plane et stable pour éviter les accidents.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1560 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Fonctionnalité : Plaque réchauffante intégrée
- Modèle : BVI800-WP4-N
- Poids : À vérifier sur le site

## 4. Installation et Mise en Place

- Unboxing : Ouvrez soigneusement l'emballage et retirez le comptoir ainsi que tous les accessoires.
- Emplacement : Choisissez un emplacement approprié dans votre cuisine ou salle à manger, loin de toute source d'eau.
- Niveau : Utilisez un niveau pour assurer que le comptoir est bien horizontal.
- Branchement Électrique : Branchez le comptoir sur une prise électrique de 230V. Vérifiez que le circuit électrique peut supporter la charge.

## 5. Fonctionnement

- Allumer l'Appareil : Utilisez le bouton d'alimentation pour activer la plaque réchauffante.
- Réglage de la Température : Ajustez les commandes de chaleur à la température désirée.
- Surveiller les Aliments : Vérifiez régulièrement la température pour garantir que les aliments restent à une température sûre.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Éteindre et Débrancher : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant nettoyage.
- Nettoyage : Nettoyez la surface avec un chiffon doux et humide. Utilisez des détergents non abrasifs pour enlever les taches.
- Entretien Régulier : Vérifiez régulièrement l'intégrité des câbles et des composants. Remplacez toute pièce endommagée.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et l'état de la prise.
- Température insuffisante : Assurez-vous que les commandes de température sont correctement réglées.
- Fuite de chaleur : Vérifiez que le couvercle est bien en place.

## 8. Élimination

Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électroniques. Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les centres de recyclage appropriés.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Bancone Buffet Copenhagen 1560mm con Piastra Riscaldante In Acciaio Inossidabile BVI800-WP4-N

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Bancone Buffet Copenhagen 1560mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione, garantendo un servizio efficiente e professionale. La struttura in acciaio inossidabile garantisce durata e igiene.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è destinato esclusivamente per uso commerciale.
- Assicurarsi che il bancone sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Evitare di sovraccaricare la piastra riscaldante; seguire sempre le indicazioni di capacità.
  - Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione.
- Non utilizzare sostanze chimiche abrasive o detergenti aggressivi per la pulizia.
- Per prevenire scosse elettriche, non immergere il cavo elettrico o la spina in acqua.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: Bancone Buffet Copenhagen 1560mm con Piastra Riscaldante
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: 1560mm di lunghezza
- Piastra riscaldante integrata
- Alimentazione: Elettrica
- Capacità di riscaldamento: Fino a 90°C
- Certificazioni: Conforme alle norme di sicurezza europee

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il bancone dall'imballaggio e ispezionare eventuali danni.
- Posizionare il bancone in un'area ben ventilata e asciutta.
- Assicurarsi che il bancone sia collegato a una presa elettrica con una messa a terra adeguata.
- Non posizionare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze del bancone.
- Fissare il bancone al pavimento se necessario, seguendo le istruzioni del produttore.

## 5. Funzionamento

- Accendere il bancone utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Regolare la temperatura della piastra riscaldante secondo le esigenze tramite il termostato.
- Attendere che la piastra raggiunga la temperatura impostata prima di posizionare gli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il bancone prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti delicati per pulire le superfici esterne.
- Non utilizzare materiali abrasivi.
- Effettuare una pulizia approfondita della piastra riscaldante a intervalli regolari per garantire l'igiene.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il bancone non si accende.  
Soluzione: Controllare la connessione elettrica e verificare che l'interruttore di alimentazione sia attivato.
- Problema: La piastra riscaldante non raggiunge la temperatura desiderata.  
Soluzione: Verificare le impostazioni del termostato e assicurarsi che non ci siano oggetti che ostruiscano la piastra.

## 8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del bancone, seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.
- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici; contattare un centro di raccolta autorizzato.

## 9. Contatto

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania