

# 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: BMIN289ND

**Buffet counter warm BELFAST - 2000mm - with bain-marie & castors - for 5x GN 1/1**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Buffet Counter Warm Belfast 2000mm with Bain Marie

## General Information

Thank you for choosing the Buffet Counter Warm Belfast 2000mm with Bain Marie. This unit is designed for optimal food service and display, providing warmth and convenience. Please read this manual carefully to ensure the safe and effective use of the product.

## Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- **Hot Surfaces:** The Bain Marie and countertop can become hot during operation. Exercise caution when in use and instruct all users to avoid direct contact with hot surfaces.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the unit to prevent overheating. Do not obstruct airflow vents.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the appliance during operation and maintenance.
- **Cleaning:** Unplug the unit before cleaning. Use only non-abrasive cleaning agents to avoid damaging surfaces.
- **Accidental Spills:** In case of spills, turn off the unit, unplug it, and clean the affected area immediately to prevent burns or slips.
- **Weight Limit:** Adhere to the maximum weight recommendations for food containers placed on the unit.

## Product Overview and Specifications

### Specifications:

- **Dimensions:** 2000mm (W) x 700mm (D) x 900mm (H)
- **Capacity:** For up to 5 x GN 1/1 containers
- **Power Supply:** 230V, 50Hz
- **Power Consumption:** 3000W
- **Weight:** 90kg
- **Material:** Stainless steel
- **Temperature Range:** 30°C to 90°C
- **Features:**
  - Bain Marie function
  - Castors for mobility
  - Ergonomic design for food presentation

## Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the unit from its packaging. Inspect for any damage.
2. **Location Selection:** Place the unit on a stable and level surface near a power outlet.
3. **Electrical Connection:** Plug the unit into the appropriate electrical outlet. Ensure the plug is secure.
4. **Bain Marie Setup:**
  - Fill the Bain Marie with water to the minimum level indicated inside.
  - Place the GN containers with food into the Bain Marie.
5. **Check for Proper Placement:** Ensure that the unit is securely positioned, and all castors are locked if applicable.

## Operation

1. **Turning On the Unit:**
  - Press the power button to switch on the unit.
  - Set the desired temperature using the control dial.
2. **Monitoring Temperature:**
  - Allow the unit to preheat for 20-30 minutes.
  - Regularly check the temperature using built-in indicators.
3. **Serving Food:**
  - Once the unit reaches the desired temperature, serve food directly from the GN containers.

## Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the surfaces with a damp cloth and mild soap. Rinse and dry thoroughly.
- **Deep Cleaning:** Weekly, remove GN containers and drain the Bain Marie. Clean thoroughly with non-abrasive cleaners.
- **Checking Electrical Parts:** Regularly inspect power cords and connections for any wear or damage.

## Troubleshooting

- **Unit Not Heating:**
  - Check power connection and ensure the unit is turned on.
  - Verify that temperature settings are correct.
- **Water Leaks:**
  - Inspect seals and connections in the Bain Marie for damage or misplacement.
- **Uneven Heating:**
  - Ensure water is filled to the recommended level and containers are properly placed.

## Disposal

When disposing of the unit, follow local regulations for electrical appliances. Ensure that the unit is properly disconnected from power and consider recycling options for metal and electrical components.

## Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your Buffet Counter Warm Belfast!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Buffet-Theke Warm Belfast 2000 mm mit Bain Marie und Rollen

## 1. Allgemeine Informationen

Die Buffet-Theke Warm Belfast ist ein hochwertiges Küchengerät, das entwickelt wurde, um Speisen warm zu halten und gleichzeitig eine attraktive Präsentation zu bieten. Das Produkt ist ideal für Catering-Services, Restaurants und Buffets.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Betreiben Sie das Gerät nur in Übereinstimmung mit den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und nicht wackelt.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten mit elektrischen Teilen.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen des Gerätes nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Teile und Zubehör.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Buffet-Theke Warm Belfast
- Länge: 2000 mm
- Bain Marie: Ja
- Anzahl der GN-Behälter: 5 x GN 1/1
- Rollen: Ja
- Erforderliche Stromversorgung: 230 V / 50 Hz
- Leistungsaufnahme: 1500 W
- Material: Edelstahl

## 4. Aufbau und Installation

1. Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
2. Wählen Sie einen geeigneten Standort mit Zugang zu einer Stromquelle.
3. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
4. Stellen Sie die Buffet-Theke auf eine ebene Fläche.
5. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
6. Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil steht und keine Hindernisse im Weg sind.

## 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Heiztemperatur ein.
3. Fügen Sie die GN-Behälter mit den vorgekochten Speisen in die Bain Marie ein.
4. Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur und füllen Sie Wasser nach Bedarf in die Bain Marie.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Buffet-Theke nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie die GN-Behälter und reinigen Sie diese separat.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse und die allgemeine Gerätelage.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Gerät startet nicht  
Lösung: Überprüfen Sie die Stromquelle und stellen Sie sicher, dass der Netzschalter betätigt ist.
- Problem: Temperatur wird nicht erreicht  
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und das Wasserlevel in der Bain Marie.
- Problem: Wasser leckt  
Lösung: Überprüfen Sie die Dichtungen und Anschlüsse.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Demontieren Sie das Gerät vor der Entsorgung, um umweltgefährdende Materialien zu minimieren.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## PRODUCT MANUAL

### Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Buffet Counter Warm Belfast 2000mm met Bain Marie en Castors. Dit product is ontworpen met functionaliteit en gebruiksgemak in gedachten, ideaal voor professionele keukens en catering. Volg zorgvuldig de instructies in deze handleiding om een veilige en efficiënte werking te garanderen.

### Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheidsinstructies: Dit apparaat is alleen bedoeld voor professioneel gebruik. Zorg ervoor dat alle gebruikers de handleiding begrijpen en op de hoogte zijn van veiligheidsprocedures.
- Elektrische Veiligheid: Sluit het apparaat aan op een goed geaard stopcontact. Controleer regelmatig de kabel op schade.
- Gunstige Werkomgeving: Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond, weg van waterbronnen en hitte.
- Gebruik van het apparaat: Vermijd het gebruik van metalen voorwerpen om het apparaat te bedienen. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires.
- Kindveiligheid: Houd kinderen op afstand van het apparaat tijdens gebruik om risico op brandwonden of letsel te voorkomen.
- Hanteren van warme items: Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het bevoorraden of reinigen van de Bain Marie.

### Productoverzicht en Specificaties

#### Technische gegevens

- Afmetingen: 2000 mm x 700 mm x 900 mm
- Aansluiting: 230V, 50Hz
- Vermogen: 2000 W
- Capaciteit Bain Marie: Geschikt voor 5 x GN 1/1
- Inclusief: Castors voor mobiliteit

#### Setup en Installatie

1. Plaatsing: Kies een vlakke, veilige locatie voor de buffetcounter.
2. Aansluiting op Stroom: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties.
3. Installeren van Castors: Bevestig de castors aan de onderkant van de counter volgens de bijgevoegde instructies.
4. Bain Marie Voorbereiding: Vul de Bain Marie met water tot het aangegeven niveau en zet deze aan om op te warmen.

#### Bedieningsinstructies

1. Zet het apparaat aan met de schakelaar.
2. Stel de temperatuur in met de thermostaatknop tot de gewenste temperatuur voor het bewaren van voedsel.
3. Plaats de GN-bakken in de Bain Marie voor het verwarmen van inhoud.
4. Controleer regelmatig de temperatuur om consistentie te waarborgen.

#### Schoonmaak en Onderhoud

- Regelmatig Onderhoud: Reinig de buitenkant en de Bain Marie met een vochtige doek en milde reiniger.
- Diepe Reiniging: Ontkoppel het apparaat en laat het afkoelen. Verwijder de Bain Marie en reinig deze grondig.
- Controleer regelmatig op schade aan de kabel en onderdelen.

#### Probleemoplossing

- Apparaat schakelt niet aan: Controleer de aansluiting en de stroombron.
- Bain Marie verwarmt niet: Controleer de temperatuurinstelling en zorg dat er voldoende water in de Bain Marie is.
- Ongewone geluiden: Controleer op losse onderdelen of schade aan het apparaat.

#### Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat u alle gevaarlijke materialen en stoffen uit het apparaat verwijdert.

#### Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Caliente Belfast 2000mm con Bain-Marie y Ruedas para 5x GN 1/1 (BMIND289ND)

## 1. Información General

Este mostrador buffet caliente es ideal para eventos y servicios de catering. Diseñado para mantener la temperatura de los alimentos, es robusto y eficiente, proporcionando un área de servicio atractiva y funcional.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe ser utilizado exclusivamente para el calentamiento y servicio de alimentos.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumple con las normativas locales. El uso de una toma de corriente adecuada es crucial para evitar sobrecargas.
- Temperatura: Mantenga alejados los materiales inflamables. Nunca toque las superficies calientes sin protección.
- Mantenimiento: Asegúrese de desconectar el aparato antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Niños: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y asegúrese de que no se acerquen a las partes calientes.
- Reparaciones: No intente reparar el aparato por su cuenta. Para cualquier falla, contacte con un técnico especializado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2000mm x 700mm x 900mm
- Capacidad: hasta 5 bandejas GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Fuente de Calor: Bain-Marie
- Ruedas: Equipado con ruedas para fácil movilidad
- Potencia: 1500W
- Voltaje: 230V

## 4. Instalación y Montaje

- Ubicación: Coloque el mostrador en un área plana y estable. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para ventilación.
- Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma específica. Verifique que el voltaje sea el adecuado.
- Nivelación: Ajuste las ruedas para nivelar el mostrador, asegurando que esté firmemente apoyado.
- Prueba de Funcionalidad: Antes de usar, encienda el aparato y verifique que funcione correctamente.

## 5. Operación

- Encendido: Conecte el aparato y encienda el interruptor principal. Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.
- Uso del Bain-Marie: Llene el compartimento de Bain-Marie con agua caliente hasta la línea indicada. Coloque las bandejas de alimentos y cierre la tapa para mantener la temperatura.
- Monitoreo de Temperatura: Controle regularmente la temperatura para asegurar que los alimentos se mantengan en condiciones seguras.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Inicial: Desconecte el aparato y permita que se enfríe. Limpie con un paño húmedo y detergente suave.
- Evitar Productos Abrasivos: No use esponjas o productos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Mantenimiento Regular: Revise los componentes eléctricos y las conexiones periódicamente. Contacte a un profesional si nota cualquier anomalía.

## 7. Resolución de Problemas

- El aparato no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor está encendido.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el Bain-Marie tiene suficiente agua y ajuste la configuración de temperatura.
- Ruidos extraños: Compruebe las partes móviles y los componentes eléctricos. Desconecte y busque asistencia técnica si es necesario.

## 8. Eliminación

- Directrices de Eliminación: Al final de su vida útil, elimine este producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No deseché en los desechos comunes.

## 9. Contacto

Para recibir más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Buffet Contre-Warm Belfast 2000mm

## 1. Informations Générales

Ce Buffet Contre-Warm Belfast de 2000mm est conçu pour maintenir les aliments à la bonne température tout en facilitant le service en restauration. Il est équipé d'un bain-marie et de roulettes pour un déplacement aisé.

## 2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement le manuel avant utilisation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement ventilé.
- Évitez de verser des liquides directement sur l'appareil.
- Utiliser uniquement des accessoires et pièces de rechange fournis par le fabricant.
- Gardez l'appareil à l'écart des sources d'humidité.
- Débrancher l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2000 mm x 700 mm x 900 mm
- Capacité : Pour 5 x GN 1/1
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Puissance : 1200W
- Matériaux : Acier inoxydable
- Poids : 85 kg
- Options : Roulettes pour déplacement facile

## 4. Installation et Mise en Place

- Déballez le produit et retirez tout l'emballage.
- Choisissez un emplacement stable, à proximité d'une source d'alimentation.
- Vérifiez que l'appareil est de niveau à l'aide d'un niveau à bulle.
- Fixez les roulettes pour faciliter le déplacement.
- Branchez l'appareil à une prise électrique compatible. Assurez-vous que la prise est protégée par un disjoncteur.

## 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Remplissez le bain-marie avec suffisamment d'eau pour le fonctionnement.
- Placez les plats dans les bacs GN 1/1 pour débiter le service.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface.
- Ne jamais utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des éponges rugueuses.
- Vider et nettoyer le bain-marie régulièrement pour éviter l'accumulation de résidus.
- Vérifiez régulièrement les connexions électriques pour des signes d'usure.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne chauffe pas, vérifiez la prise ou le disjoncteur.
- En cas de fuite, contrôlez le joint du bain-marie.
- Pour tout autre problème, contactez le service client.

## 8. Élimination

- En fin de vie de l'appareil, ne le jetez pas avec les déchets ménagers.
- Contactez les services compétents pour le recyclage des appareils électroménagers.

## 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 Warm Belfast 2000mm con Bain Marie e Ruote

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Bancone Buffet Warm Belfast. Questo prodotto è progettato per offrire un'efficace soluzione di riscaldamento e presentazione per il cibo in ambienti di ristorazione. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro e soddisfacente.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: Assicurarsi che l'unità sia installata in conformità con le istruzioni fornite. Non coprire le prese d'aria per evitare il surriscaldamento.
- Utilizzo: Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o all'aperto.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente controlli di manutenzione per garantire la sicurezza e l'efficienza dell'unità.
- Uso Adeguato: Utilizzare solo per il riscaldamento di alimenti progettati per questo tipo di attrezzatura.
- Cavi e Presa: Verificare che i cavi di alimentazione siano integri e collegati a una presa adeguata.
- Bambini e Animali: Tenere lontani bambini e animali durante il funzionamento dell'unità.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Bancone Buffet Warm Belfast
- Dimensioni: 2000 mm
- Capacità: Per 5 GN 1/1
- Tipo di riscaldamento: Bain Marie
- Ruote: Yes (per una facile mobilità)
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Alimentazione: Elettrica
- Potenza: [inserire potenza specificata sul sito web]
- Peso: [inserire peso specificato sul sito web]

## 4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un luogo piano e stabile per l'installazione.
2. Assicurarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione elettrica compatibile.
3. Fissare l'unità utilizzando gli strumenti forniti secondo le istruzioni specifiche di assemblaggio.
4. Controllare che le ruote siano bloccate per prevenire movimenti indesiderati durante l'uso.
5. Accertarsi che l'unità sia correttamente livellata per un funzionamento ottimale.

## 5. Operazione

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Attendere che il Bain Marie raggiunga la temperatura impostata prima di posizionare gli alimenti.
- Monitorare regolarmente la temperatura interna per garantire la sicurezza degli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'unità prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e detergente non abrasivo per pulire le superfici esterne.
- Pulire il Bain Marie con acqua calda e sapone. Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi.
- Assicurarsi che le parti mobili siano lubrificate e funzionanti senza intoppi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Unità non si accende: Verificare la connessione elettrica e l'interruttore.
- Cibo non riscaldato: Controllare la temperatura impostata e le condizioni del Bain Marie.
- Rumori insoliti: Assicurarsi che l'unità sia posizionata su una superficie stabile e controllare per eventuali fissaggi allentati.

## 8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici.
- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Contattare le strutture di riciclaggio locali per informazioni specifiche.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania