

# 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: WBIN1611

### Buffet counter DUBLIN - 1600mm - with 2 chafing dishes & castors



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Buffet Counter Dublin 1600mm with 2 Chafing Dishes and Castors

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Buffet Counter Dublin 1600mm with 2 Chafing Dishes and Castors. This product is designed for commercial use in restaurants, catering events, and buffets. It combines functionality with an elegant design to enhance the presentation of your food while providing ease of use.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is properly connected to a grounded electrical outlet. Do not use extension cords or power strips.
- **Operating Environment:** Keep the unit away from direct heat sources and water to prevent damage.
- **Stability:** Ensure that the unit is placed on a flat, stable surface to prevent tipping.
- **Hot Surfaces:** The top surface and chafing dishes can become very hot during operation. Avoid direct contact to prevent burns.
- **Children and Pets:** Keep children and pets at a safe distance while the unit is in use.
- **Maintenance:** Regularly check for any damages to electrical components. Do not use the unit if damaged or malfunctioning.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Product Name:** Buffet Counter Dublin
- **Dimensions:** 1600mm Length
- **Material:** Stainless Steel
- **Includes:** 2 Chafing Dishes
- **Features:** Equipped with castors for mobility
- **Weight:** Please refer to the Technical Data section for the exact specifications.

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the Buffet Counter from the packaging and inspect for any damages.
2. **Placement:** Choose a location that is flat, sturdy, and free from any potential hazards (e.g., wet floors).
3. **Assembly:** If not pre-assembled, attach the castors by following the instructions provided. Ensure they are securely fixed.
4. **Connecting:** Plug the unit into a compatible electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications indicated on the unit's label.

### 5. Operation

1. **Pre-Heating:** Turn on the heating elements at least 30 minutes before use to ensure that the dishes are adequately warmed.
2. **Serving:** Place the food into the chafing dishes and cover with the respective lids.
3. **Temperature Control:** Adjust the heating settings as per your requirements. Monitor food temperature to ensure safe service.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, unplug the unit and allow it to cool before cleaning.
- **Surface Care:** Use a damp cloth and mild detergent to clean the stainless steel surfaces. Avoid abrasive cleaners.
- **Chafing Dishes:** These should be emptied, cleaned, and sanitized after each use.
- **Regular Checks:** Inspect the unit for any damage or wear. Schedule professional maintenance if needed.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check the power supply and ensure it is properly plugged in.
- **Uneven Heating:** Ensure that the chafing dishes are seated correctly and are not overloaded.
- **Unusual Noises:** Check for any loose parts or foreign objects inside the unit.

### 8. Disposal

When the product has reached the end of its life, please ensure proper disposal in accordance with local regulations regarding electrical appliances. Do not dispose of in household waste.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

- 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 Dublin! We hope you enjoy its exceptional performance and quality.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Buffet-Counter Dublin 1600mm mit 2 Chafing Dishes und Rollen

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Buffet-Counters Dublin. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine benutzerfreundliche und effiziente Lösung für Buffet- und Catering-Anwendungen zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv nutzen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Stellen Sie sicher, dass das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck verwendet wird.
- Standort: Platzieren Sie den Buffet-Counter auf einer stabilen und ebenen Oberfläche, um das Risiko von Umstürzen zu minimieren.
- Elektrische Sicherheit: Sorgen Sie dafür, dass alle elektrischen Anschlüsse den geltenden Vorschriften entsprechen. Verwenden Sie nur geeignete Steckdosen.
- Hitzebeständige Materialien: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißen Chafing Dishes. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt ist.
- Kinder: Halten Sie Kinder von dem Produkt fern, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Model: Buffet-Counter Dublin
- Abmessungen: 1600 mm
- Material: Edelstahl
- Wärmequelle: Elektrisch
- Anzahl der Chafing Dishes: 2
- Rollensystem: Ja, mit Bremsen
- Farbe: Edelstahl-Finish
- Gewicht: [Fügen Sie hier das Gewicht hinzu]
- Stromversorgung: [Fügen Sie hier Spannungs- und Wattangaben hinzu]

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie den Buffet-Counter vorsichtig und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Platzieren Sie den Buffet-Counter an der gewünschten Stelle.
3. Überprüfen Sie, ob alle Rollen sicher befestigt sind.
4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den technischen Spezifikationen entspricht.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil steht und die Bremsen der Rollen aktiviert sind.

## 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
2. Füllen Sie die Chafing Dishes mit der gewünschten Speise oder Flüssigkeit.
3. Stellen Sie die Temperatur ein, falls das Gerät über eine Temperaturregelung verfügt.
4. Lassen Sie die Speisen auf der gewünschten Temperatur halten. Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um die Oberflächen zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse und melden Sie Schäden sofort.

## 7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Unzureichende Wärme: Stellen Sie die Temperatureinstellungen sicher und prüfen Sie die Wärmequelle.
- Wasserlecks: Überprüfen Sie die Dichtungen und den Wasseranschluss.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Abfallvorschriften. Trennen Sie elektronische Teile von anderen Materialien.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual: Buffet Counter Dublin 1600mm with 2 Chafing Dishes

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Buffet Counter Dublin 1600mm met 2 Chafing Dishes. Dit product is ideaal voor het presenteren van voedsel op buffetten en evenementen. De combinatie van functionaliteit en stijl maakt dit een waardevolle aanvulling voor elke horecagelegenheid.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidswaarschuwingen: Gebruik het product altijd volgens de instructies in deze handleiding. Dit product is ontworpen voor commercieel gebruik, houd het uit de buurt van onbevoegden.
- Brandveiligheid: Plaats de buffet counter niet in de buurt van open vuur of hete oppervlakken.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het elektrische systeem voor verwarming correct is geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Gebruik van chafing dishes: Wees voorzichtig bij het hanteren van hete chafing dishes om brandwonden te voorkomen. Gebruik altijd ovenwanten of keukentangen.
- Vermijd overbelasting: Overlaad de chafing dishes niet om schade of ongevallen te voorkomen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Productafmetingen: 1600 mm (L) x 800 mm (B) x 900 mm (H)
- Gewicht: 80 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal chafing dishes: 2
- Rolbasis: Ja, met zwenkwielen
- Verwarming: Elektrisch, met instelbare temperatuur
- Kleur: Roestvrij staal

### 4. Installatie en Setup

1. Pak het product uit: Controleer op schade tijdens het transport en zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn. Neem contact op met de leverancier indien er gebreken zijn.
2. Kies een locatie: Plaats de buffet counter op een stabiele en vlakke ondergrond, bij voorkeur in de nabijheid van een elektriciteitsbron.
3. Monteer de wielen: Bevestig de zwenkwielen aan de onderkant van de tafel volgens de bijgeleverde instructies.
4. Plaats de chafing dishes: Plaats de chafing dishes op de juiste plaats boven de verwarmingselementen.
5. Sluit het aan: Verbind de buffet counter met een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat.

### 5. Bediening

1. Verwarming inschakelen: Zet de schakelaar voor de verwarming aan en stel de gewenste temperatuur in.
2. Voorgereed voedsel plaatsen: Vul de chafing dishes met het voorgesneden voedsel. Zorg ervoor dat er ruimte is tussen de gerechten voor een goede luchtcirculatie.
3. Monitoring: Controleer regelmatig de temperatuur en pas deze indien nodig aan.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijks schoonmaken: Na elk gebruik, ontwerp oppervlakken schoonmaken met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
- Chafing dishes: Leeg de chafing dishes en laat ze afkoelen voordat je ze schoonmaakt. Gebruik warm, zeepsop en een borstel om voedselresten te verwijderen.
- Periodiek onderhoud: Controleer regelmatig de elektrische componenten en de aansluitingen om ervoor te zorgen dat alles goed functioneert.

### 7. Probleemoplossing

- Verwarming werkt niet: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het elektriciteitsnet. Controleer de zekeringen.
- Chafing dishes worden niet warm: Zorg ervoor dat de temperatuur goed is ingesteld.
- Vlekken op roestvrij staal: Gebruik een speciaal roestvrij staal reiniger voor een effectieve reiniging.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, volg de lokale wetgeving en richtlijnen voor de verwijdering van elektrische apparaten en roestvrij staal. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons klantenserviceteam:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw keuze voor de Buffet Counter Dublin 1600mm met 2 Chafing Dishes! Wij wensen u veel plezier met dit product.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Buffet Dublin 1600mm con 2 Recipientes Calentadores y Ruedas

## 1. Información General

El Mostrador de Buffet Dublin de 1600mm es un equipo diseñado para ofrecer un servicio eficaz en eventos y buffets. Equipado con dos recipientes calentadores, este mostrador garantiza que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada mientras son servidos. Su diseño con ruedas permite una fácil movilidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este mostrador está diseñado únicamente para uso en restaurantes, caterings y eventos. No está destinado para uso doméstico.
- Prevención de Lesiones: Evite el contacto directo con superficies calientes. Siempre use guantes al manipular recipientes calientes.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumple con las normativas locales y que el voltaje corresponde al especificado en la etiqueta del producto.
- Estabilidad: Asegúrese de que el mostrador esté colocado en una superficie plana y estable para evitar accidentes.
- Limpieza: Desconecte la energía antes de limpiar el mostrador. Use productos de limpieza no abrasivos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600mm de largo
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 2 recipientes de calentamiento incluidos
- Ruedas: 4 ruedas para fácil transporte
- Sistema de Calentamiento: Mantiene los alimentos a la temperatura adecuada
- Fuente de Energía: Eléctrico

## 4. Instalación y Configuración

1. Desembalado: Retire cuidadosamente el mostrador de su embalaje.
2. Colocación: Ubique el mostrador en un área plana y estable.
3. Conexión Eléctrica:
  - Conecte el cable de alimentación a una toma eléctrica que cumpla con las especificaciones del producto.
  - Verifique que el voltaje sea correcto.
4. Montaje de los Recipientes: Coloque los recipientes calentadores en los espacios designados en la parte superior del mostrador.
5. Prueba Inicial: Encienda el mostrador y asegúrese de que todos los componentes funcionen correctamente.

## 5. Operación

- Encendido: Asegúrese de que el mostrador esté conectado. Presione el botón de encendido.
- Ajuste de Temperatura: Gire el control de temperatura al nivel deseado.
- Monitoreo: Verifique regularmente la temperatura de los alimentos para asegurar su adecuación.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Diariamente: Limpie los recipientes y la superficie con un paño suave y agua jabonosa.
- Desinfección: Utilice un desinfectante adecuado después de la limpieza.
- Revisión Regular: Revise el estado del cable y de los componentes eléctricos mensualmente para detectar signos de desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- El mostrador no se enciende: Asegúrese de que esté conectado a la fuente de alimentación. Compruebe los fusibles.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el control de temperatura esté correctamente ajustado y que el dispositivo no esté sobrecargado.
- Ruidos extraños: Verifique si hay objetos extraños en los componentes internos y retírelos.

## 8. Eliminación

- Material Reciclable: El mostrador está hecho de acero inoxidable, que es reciclable.
- Normativas de Desperdicio: Siga las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit

### Informations générales

Le buffet comptoir Dublin de 1600 mm est conçu pour offrir une solution pratique et élégante pour le service de plats chauds. Doté de deux chafing dishes et de roulettes, il est idéal pour les événements, restaurants et buffets.

### Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants sans surveillance lorsqu'ils utilisent ce produit.
- Surface chaude : Attention, les chafing dishes et la surface de travail peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection.
- Électricité : Assurez-vous que le produit est débranché lors du nettoyage ou de l'entretien.
- Stabilité : Assurez-vous que le produit est installé sur une surface plane et stable pour éviter les basculements.
- Matériaux : Évitez tout contact avec des substances chimiques agressives qui pourraient endommager la surface.

### Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Buffet comptoir Dublin
- Dimensions : 1600 mm de largeur
- Chafing dishes : 2 inclus
- Mobilité : Équipé de roulettes pour un déplacement facile
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité totale : Préparez et servez une variété de plats

### Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le produit de l'emballage en veillant à ne pas endommager les pièces.
2. Vérification : Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes en consultant la liste des pièces incluse.
3. Placement : Positionnez le comptoir sur une surface plane et stable.
4. Fixation des roulettes : Si les roulettes ne sont pas déjà fixées, attachez-les sous le comptoir à l'aide de la visserie fournie.
5. Connexion électrique : Si applicable, branchez le produit à une source d'alimentation sécurisée en vérifiant que le voltage est compatible.

### Fonctionnement

- Mise en marche : Allumez le produit à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau de contrôle.
- Gestion de la température : Ajustez la température à l'aide des commandes disponibles selon les besoins de vos plats.
- Surveillance : Gardez un œil sur les indicateurs de température pour assurer la sécurité alimentaire.

### Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Essuyez la surface avec un chiffon doux et des produits non abrasifs.
- Chafing dishes : Après utilisation, laissez-les refroidir avant de les nettoyer à l'eau savonneuse.
- Entretien régulier : Vérifiez les roulettes et les éléments électriques pour garantir un fonctionnement optimal.

### Dépannage

- Le produit ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique ou le fusible.
- Température incorrecte : Assurez-vous que le thermostat est correctement réglé.
- Problèmes de mobilité : Examinez les roulettes pour tout objet bloquant et nettoyez-les si nécessaire.

### Élimination

Disposez du produit conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les points de collecte pour les appareils électriques.

### Contact

Pour toute question ou support, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Buffet Counter Dublin 1600mm con 2 Chafing Dishes e Ruote

## 1. Informazioni generali

Il Buffet Counter Dublin 1600mm offre una soluzione elegante e funzionale per il servizio di alimenti in contesti commerciali. Dotato di due chafing dishes, rappresenta un'opzione ideale per buffet, ristoranti, e catering.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata su una superficie stabile per prevenire ribaltamenti.
- Maneggiare con cautela i chafing dishes poiché possono diventare molto caldi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo accessori e ricambi forniti dal produttore.
- In caso di malfunzionamento, scollegare l'alimentazione e contattare un tecnico autorizzato.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 1600mm x 800mm x 900mm
- Peso: 70 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Capacità dei chafing dishes: 2 x 6 litri
- Consegna: Compreso di 2 chafing dishes, ruote per mobilità

## 4. Installazione e setup

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Montare le ruote nella parte inferiore del buffet, avvitando ogni ruota in posizione.
- Posizionare il Buffet Counter su una superficie piana.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano saldamente fissati.
- Collocare i chafing dishes negli appositi supporti e verificare che siano allineati correttamente.

## 5. Funzionamento

- Riempire i chafing dishes con il cibo desiderato.
- Accendere il sistema di riscaldamento (se presente).
- Monitorare la temperatura del cibo, assicurando che rimanga nel range di sicurezza per il consumo.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni uso, svuotare i chafing dishes e lasciare raffreddare.
- Pulire le superfici con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Non immergere il buffet in acqua o altre sostanze liquide.
- Controllare regolarmente le ruote e i meccanismi per assicurarsi che siano in buone condizioni.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se il prodotto non riscalda, controllare l'alimentazione elettrica.
- In caso di perdite dai chafing dishes, verificare che siano chiusi correttamente.
- Per problemi strutturali o di stabilità, contattare il supporto tecnico.

## 8. Smaltimento

- Il prodotto e i suoi componenti devono essere smaltiti secondo le normative locali sui rifiuti.
- Separare i materiali riciclabili come acciaio inossidabile e plastica dal rifiuto generale.

## 9. Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania