

# 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: WBIN1681

### 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 choosing the Buffet Counter Dublin. This product is designed for optimal performance and safe use in various catering environments, including restaurants, events, and catering services. Please read this manual carefully before use to ensure proper setup and operation.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the buffet counter on a stable, flat surface to prevent tipping or accidents. Ensure that the area around the counter is clear of obstacles.
- Electrical Safety: Do not operate the counter in wet or damp conditions. Ensure all electrical connections are secure and away from water sources.
- Handling: Use caution when moving the buffet counter. Employ proper lifting techniques and, if necessary, seek assistance to avoid injury.
- Temperature Hazard: The chafing dishes can reach high temperatures. Use heat-resistant gloves when handling.
- Choking Hazard: Keep small parts (if any) away from children to prevent choking.
- Maintenance: Regularly inspect the buffet counter for any signs of wear or damage. Do not use damaged equipment.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: Buffet Counter Dublin
- Dimensions: 1600mm (length) x [height and width specs not provided on the website]
- Weight: [weight not provided on the website]
- Material: Stainless Steel
- Chafing Dishes Included: 2
- Castors: Yes, for mobility
- Use: Suitable for heating and displaying food in buffet settings

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack the buffet counter and ensure all components are included. Check for any damage during shipping.

2. Location: Set the buffet counter on a stable, flat surface. Ensure it is positioned in a location with easy access to power outlets (if applicable).

#### 3. Assembly:

- If assembled, ensure all components are locked in place.
- Attach castors at the base if not pre-installed. Ensure they are securely tightened to allow for movement without wobbling.

#### 4. Chafing Dish Setup:

- Place the chafing dishes into their designated slots on the counter.
- Ensure the dishes fit securely.

5. Final Checks: Inspect the entire setup for stability and correct positioning.

### 5. Operation

1. Ensure that the buffet counter is plugged in if electrical elements are utilized.
2. Fill the chafing dishes with food and adjust the heating settings as per requirements, if applicable.
3. Monitor the food temperature to ensure it remains at safe serving levels.

### 6. Cleaning and Maintenance

1. Pre-Cleaning: Ensure the counter is unplugged and all food items are removed.
2. Surface Cleaning:
  - Use a mild detergent mixed with water and a soft cloth to clean the surfaces.
  - Avoid abrasive cleaners that can scratch the stainless steel.
3. Chafing Dishes: Clean the chafing dishes after each use following manufacturer guidelines.
4. Regular Checks: Periodically check the integrity of the castors and tighten screws as necessary.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Counter does not power on.
  - Solution: Check the power source and ensure the plug is properly connected.
- Issue: Chafing dishes not heating properly.
  - Solution: Ensure power is connected and check heating settings.
- Issue: Castors wobbling.
  - Solution: Tighten castors and ensure all screws are securely fastened.

### 8. Disposal

When disposing of the Buffet Counter Dublin, adhere to local regulations for the disposal of electronic appliances and

materials. Separate recyclable components where applicable and dispose of non-recyclable materials responsibly.

#### 9. Contact

For assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using the Buffet Counter Dublin.

# DE DEUTSCH

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

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Buffet-Counters Dublin 1600mm! Dieses Produkt wurde entworfen, um Ihnen eine bequeme und stilvolle Lösung für die Präsentation von Speisen zu bieten. Mit hochwertigen Materialien und durchdachtem Design ist dieser Buffet-Counter ideal für Caterings, Buffets und Veranstaltungen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Anleitung vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Stellen Sie sicher, dass der Buffet-Counter auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert ist.
- Halten Sie den Buffet-Counter von Wasserquellen fern, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände an den Oberflächen, um Kratzer zu vermeiden.
- Überlasten Sie den Buffet-Counter nicht über die maximale Gewichtsgrenze, um Stabilitätsprobleme zu vermeiden.
- Bei elektrischen Anschlüssen verwenden Sie nur zugelassene Stromanschlüsse.
- Der Buffet-Counter ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Dublin
- Abmessungen: 1600mm
- Materialien: Edelstahl und hochwertiger Kunststoff
- Anzahl der Chafing Dishes: 2
- Mobilität: Ausgestattet mit Rollen für einfachen Transport
- Gewicht: [Bitte Gewicht ergänzen]
- Max. Tragfähigkeit: [Bitte Tragfähigkeit ergänzen]

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den Buffet-Counter vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Transportschäden.
- Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund für den Aufbau.
- Montieren Sie die Rollen, indem Sie die Schrauben an den vorgesehenen Stellen festziehen.
- Platzieren Sie die Chafing Dishes in die vorgesehenen Öffnungen auf der Oberseite des Buffet-Counters.
- Schließen Sie alle elektrischen Komponenten an, falls vorhanden.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie die Chafing Dishes mit Speisen auf den Buffet-Counter.
- Nutzen Sie Sicherheitsvorrichtungen, um die Chafing Dishes bei Bedarf zu sichern.
- Schalten Sie elektrische Komponenten nach den Herstelleranweisungen ein.
- Achten Sie darauf, die Speisen warm zu halten, bei Bedarf nutzen Sie die Wärmeplatten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Wischen Sie die Oberflächen nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie kein scheuerndes Material, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Rollen und Schrauben regelmäßig auf Lockerheit.
- Lagern Sie den Buffet-Counter in trockenen und kühlen Bedingungen, um Materialverschleiß zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Buffet-Counter wackelt.  
Lösung: Überprüfen Sie die Stabilität und die Montage der Rollen.
- Problem: Lebensmittel in Chafing Dishes werden nicht warm.  
Lösung: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Wärmeeinstellung.
- Problem: Beschädigte Oberflächen.  
Lösung: Vermeiden Sie scharfe Gegenstände und verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Für den Buffet-Counter verwenden Sie zugelassene Recyclingmethoden entsprechend den Materialien.
- Elektrische Komponenten sollten bei autorisierten Entsorgungsstellen abgegeben werden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen 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 Handleiding: Buffet Counter Dublin met 2 Chafing Dishes

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Buffet Counter Dublin, een hoogwaardige buffetoplossing ontworpen voor comfortabel serveren en presenteren van voedsel. Deze buffetcounter is uitgerust met twee chafing dishes en heeft wieltjes voor eenvoudige verplaatsing. Deze handleiding bevat belangrijke informatie over gebruik, installatie en onderhoud van uw product.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Controleer altijd of het apparaat stevig en stabiel staat voordat u het in gebruik neemt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroom is gehaald voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Gebruik het apparaat alleen voor het voorgestelde doel en volgens de instructies in deze handleiding.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en vocht om elektrische schokken te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete schalen om brandwonden te voorkomen.
- Volg alle lokale voorschriften en richtlijnen met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1600 mm (b) x 800 mm (d) x 900 mm (h)
- Materiaal: RVS en duurzaam kunststof
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: 2 chafing dishes
- Gewicht: N.v.t.
- Gebruiksgemak: Met wielen voor mobiliteit

## 4. Installatie en opstelling

1. Plaats de buffetcounter op een vlakke en stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de wieltjes vergrendeld zijn voordat u het product in gebruik neemt.
3. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn aan de hand van de bijgevoegde onderdelenlijst.
4. Plaats de chafing dishes stevig in de daarvoor bestemde uitsparingen.
5. Zorg ervoor dat de voedingskabel (indien van toepassing) niet belemmerd wordt door andere meubels of obstakels.

## 5. Bediening

1. Vul de chafing dishes met de gewenste inhoud.
2. Volg de aanbevolen opwarmtijd voor de gerechten om optimale temperatuur te bereiken.
3. Serveer de gerechten met een geschikte lepel of lepel, en zorg ervoor dat het voedsel veilig en hygiënisch blijft.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de oppervlakken van de buffetcounter schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Reinig de chafing dishes na elk gebruik met warm water en zeep.
- Droog de onderdelen goed af om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De buffetcounter staat niet stabiel.
  - Oplossing: Controleer of de wieltjes goed zijn vergrendeld en het apparaat op een vlakke ondergrond staat.
- Probleem: Voedsel blijft niet warm.
  - Oplossing: Controleer of de chafing dishes correct zijn geplaatst en controleer de opwarmtijd.

## 8. Afvoer

Volg lokale regelgeving voor het veilig weggooien van een verouderde of beschadigde buffetcounter. Zorg ervoor dat het apparaat niet in de reguliere afvalstroom terechtkomt en recycleer indien mogelijk de materialen.

## 9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning, neem contact op met ons klantenserviceteam:

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

Bedankt voor uw aankoop. Geniet van uw professionele buffetoplossing!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Dublin 1600mm con 2 Bandejas Calentadoras y Ruedas

## 1. Información General

Este mostrador buffet está diseñado para proporcionar una solución eficiente y elegante para el servicio de alimentos en eventos y restaurantes. Equipado con dos bandejas calentadoras y ruedas para una fácil movilidad, el Mostrador Buffet Dublin es ideal para mantener la temperatura de los alimentos y servirlos de manera atractiva.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Mantenga este manual para referencia futura.
- No usar el mostrador cerca de fuentes de agua o en ambientes húmedos.
- Verifique que el voltage requerido para el funcionamiento del producto sea compatible con el suministro eléctrico local.
- Este producto solo debe ser utilizado para el propósito previsto.
- Asegúrese de que el área esté libre de obstáculos antes de mover el mostrador.
- No sobrecargue las bandejas calentadoras para evitar daños al producto.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Márketing: Mostrador Buffet Dublin
- Dimensiones (An x Pr x Al): 1600mm x 880mm x 900mm
- Material: Acero inoxidable
- Potencia: 2 x 1,5 kW
- Peso: 65 kg
- Ruedas: 4 (2 con freno)
- Capacidad de las bandejas: 2 bandejas de 1/1 GN (no incluidas)
- Temperatura de funcionamiento: 60°C a 90°C
- Certificaciones: CE

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el mostrador buffet de la caja con cuidado.
2. Coloque el mostrador en una superficie nivelada y resistente.
3. Asegúrese de que las ruedas estén desbloqueadas para facilitar el movimiento.
4. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
5. Coloque las bandejas en sus respectivos compartimentos.
6. Encienda el mostrador utilizando el interruptor ubicado en la parte delantera.

## 5. Operación

- Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Permita que el mostrador se precaliente antes de agregar los alimentos.
- Coloque los alimentos en las bandejas y asegúrese de que la tapa esté bien cerrada para mantener el calor.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el mostrador de la corriente antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Asegúrese de que el área alrededor de las bandejas calentadoras esté limpia y libre de residuos.

## 7. Resolución de Problemas

- El mostrador no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente.
- Temperatura inadecuada: Ajuste el termostato y permita tiempo suficiente para precalentar.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que el mostrador esté en una superficie nivelada.

## 8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del mostrador, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de desecho de electrodomésticos. Asegúrese de retirar cualquier componente eléctrico antes de desecharlo.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU COMPTOIR DE BUFFET DUBLIN 1600MM AVEC 2 DISHES À CHAFING ET ROUES

---

### 1. Informations Générales

Le comptoir de buffet Dublin 1600mm est conçu pour des événements de restauration professionnelle. Équipé de deux chafing dishes et de roulettes, ce produit assure une présentation élégante et fonctionnelle de vos plats chauds.

### 2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ne surchargez pas le comptoir au-delà de la capacité maximale spécifiée.
- Évitez tout contact avec les parties chaudes.
- Gardez le comptoir éloigné des sources d'humidité.
- Ne laissez pas les enfants manipuler le produit sans supervision.
- Vérifiez que tous les composants sont installés correctement avant utilisation.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne déplacez pas le comptoir lorsqu'il est chargé.
- En cas de défaillance, débranchez le produit et contactez le service clientèle.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1600mm x 800mm x 900mm
- Poids : 80 kg
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité : Deux chafing dishes de 1/1 GN
- Roulettes : Quatre roulettes pivotantes pour une mobilité facile

### 4. Installation et Configuration

1. Déballer soigneusement le comptoir et vérifiez que toutes les pièces sont incluses.
2. Positionnez le comptoir sur une surface plane et stable.
3. Fixez les roulettes au bas du comptoir à l'aide des vis fournies.
4. Assurez-vous que le produit est de niveau avant d'installer les chafing dishes.
5. Placez chaque chafing dish dans les emplacements prévus, en vous assurant qu'ils sont bien fixes.

### 5. Fonctionnement

- Remplissez les chafing dishes avec les plats chauds préalablement cuisinés.
- Allumez les réchauds à gaz ou électriques (selon modèle) pour garder la nourriture à la température désirée.
- Utilisez les couvercles pour conserver la chaleur et l'hygiène des aliments.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le comptoir avant nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide avec un nettoyant non abrasif pour essuyer la surface.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs.
- Inspectez régulièrement les roulettes et les fixations pour s'assurer qu'il n'y a pas d'usure.

### 7. Dépannage

- Si le réchaud ne fonctionne pas, vérifiez la connexion d'alimentation.
- En cas de surchauffe, éteignez immédiatement l'appareil et laissez-le refroidir.
- Pour toute autre anomalie, consultez le service clientèle.

### 8. Élimination

- Conformément à la réglementation, ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Déposez le comptoir dans un centre de recyclage agréé, en respectant les lois locales sur l'élimination des appareils.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

---

Ce manuel est disponible en plusieurs langues et peut être consulté à tout moment pour assurer une utilisation sûre et efficace du produit.



# IT ITALIANO

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

## 1. Informazioni Generali

Il Buffet Counter Dublin 1600mm è progettato per offrirti una soluzione pratica ed elegante per il servizio di cibi caldi e freddi in eventi, ristoranti e catering. Equipaggiato con due chafing dishes e ruote per facilitare il movimento, il nostro contatore è progettato per semplificare la tua esperienza di servizio.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Tenere lontano da fonti di calore e sostanze infiammabili.
- Assicurarsi che le chafing dishes siano ben fissate e non sovraccaricare il contatore.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito quando è in uso.
- Assicurarsi che le ruote siano bloccate quando il contatore è in posizione.
- Non immergere il contatore in acqua o altri liquidi.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 1600 mm (L) x 800 mm (P) x 900 mm (H)
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: 2 chafing dishes
- Alimentazione: Elettrica
- Ruote: 4 ruote (2 con freno)
- Colore: Acciaio inox

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il contatore dalla confezione e controllare che tutte le parti siano incluse.
2. Posizionare il Buffet Counter Dublin su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che le ruote siano correttamente installate e bloccate per evitare movimenti indesiderati.
4. Posizionare le chafing dishes sopra i supporti, assicurandosi che siano ben fissate.
5. Collegare il contatore a una presa elettrica conforme per utilizzare le funzionalità elettriche.

## 5. Funzionamento

- Accendere il contatore utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Monitorare la temperatura dei cibi nelle chafing dishes e regolare secondo necessità.
- Utilizzare utensili adatti per servire i cibi, evitando utensili abrasivi che potrebbero danneggiare le superfici.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il contatore e scollegarlo dalla presa prima di iniziare la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire le superfici esterne.
- Evitare detersivi abrasivi e oggetti ruvidi.
- Pulire regolarmente le chafing dishes e assicurarsi che siano completamente asciutte prima di riporle.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il contatore non si accende: controllare il collegamento alla presa e assicurarsi che l'interruttore sia acceso.
- Le chafing dishes non si riscaldano: verificare il collegamento elettrico e assicurarsi che non ci siano fusibili bruciati.
- Movimento difficile: controllare se le ruote sono sbloccate e pulirle da eventuali detriti.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di prodotti elettronici e materiali in acciaio inox. Si consiglia di contattare il servizio locale di gestione dei rifiuti per le migliori pratiche di smaltimento.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania