

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
- 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
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

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

1. Algemene informatie

Dit product, de Buffet Counter Dublin, is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cateringbedrijven en evenementen. Het apparaat is ontworpen om voedsel veilig en efficiënt te presenteren en warm te houden.

2. Veiligheidsinformatie

Voordat u de Buffet Counter in gebruik neemt, leest u deze veiligheidsinformatie aandachtig door.

- Controleer het apparaat op beschadigingen voordat u het aansluit.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Vermijd contact met water of andere vloeistoffen op elektrische componenten.
- Zorg ervoor dat kinderen te allen tijde uit de buurt van het apparaat blijven.
- Let op de temperatuur van het oppervlak en de chafing dishes bij gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Volg altijd de instructies voor installatie en gebruik in deze handleiding.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Afmetingen: 1600mm breed
- Voeding: Elektrisch
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: 2 chafing dishes
- Mobiliteit: Voorzien van wielen
- Gebruikstemperatuur: Tot 90°C

4. Installatie en inbedrijfstelling

1. Verpak de Buffet Counter zorgvuldig en controleer alle onderdelen op beschadigingen.
2. Plaats de Buffet Counter op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
4. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de vereiste spanning.
5. Zet de Buffet Counter aan met de bijbehorende schakelaar.
6. Wacht tot de chafing dishes opgewarmd zijn voordat u voedsel toevoegt.

5. Bediening

- Zet de Buffet Counter aan via de schakelaar.
- Plaats de chafing dishes in de daarvoor bestemde houders.
- Vul de chafing dishes met voedsel en zorg ervoor dat deze gelijkmatig zijn verdeeld.
- Pas de temperatuur aan met de daarvoor bestemde regeling om het voedsel op de juiste temperatuur te houden.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om het roestvrijstalen oppervlak te reinigen.
- Vermijd schurende middelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Reinig de chafing dishes regelmatig met warm zeepwater.
- Controleer regelmatig de elektrische aansluitingen en zorg voor een goede werking.

7. Probleemoplossing

Probleem: Buffet Counter gaat niet aan.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
- Controleer de zekering van het stroomcircuit.

Probleem: Chafing dishes worden niet warm.

- Controleer of het apparaat correct is ingeschakeld.
- Controleer de temperatuurinstellingen.

8. Afvalverwerking

Bij het weggoien van het apparaat en verpakkingsmateriaal, volg de lokale regelgeving voor het veilig en milieuvriendelijk afvoeren van elektrische apparaten en materialen.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en raadpleeg deze bij eventuele vragen over installatie, gebruik of onderhoud van de Buffet Counter Dublin.

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 voltaje 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

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
- 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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania