

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: WBIN2081

Buffet counter DUBLIN - 2300mm - with 3 chafing dishes & castors



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

EN ENGLISH

Product Manual for Buffet Counter Dublin 2300mm with 3 Chafing Dishes

1. General Information

Thank you for purchasing the Buffet Counter Dublin 2300mm with 3 Chafing Dishes. This product is designed to enhance your catering experience by providing an elegant and functional solution for serving food. Please read this manual carefully to ensure proper usage and maintenance of your product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the product is connected to a suitable power supply. Use only with the appropriate voltage as specified in the Technical Data section.
- **Cooking Safety:** When using chafing dishes, be cautious of hot surfaces and avoid direct contact. Use heat-resistant gloves for handling.
- **Weight Capacity:** Do not exceed the maximum load capacity specified in the Technical Data section to prevent accidents and damages.
- **Installation Safety:** Ensure that the unit is installed on a stable and level surface to avoid tipping or falling.
- **Use of Cleaning Agents:** Use only non-abrasive cleaners to avoid damaging the surfaces. Avoid corrosive chemicals.
- **Child Safety:** Keep the product out of reach of children when in operation, as parts may become hot.

3. Product Overview and Specifications

- **Dimensions:** 2300mm (W) x 800mm (D) x 890mm (H)
- **Model:** WBIN2081
- **Material:** Stainless Steel
- **Weight:** 150 kg
- **Power Supply:** 220-240V, 50Hz
- **Features:** 3 Chafing Dishes with lids, castors for easy mobility, sturdy construction.

4. Setup and Installation

1. Unpack the unit carefully and ensure all parts are included.
2. Place the Buffet Counter on a firm and level surface. Ensure that it is stable.
3. If applicable, attach the castors by following the manufacturer's instructions provided in the accessory kit.
4. Connect the product to a suitable power outlet that matches the specified voltage.
5. Ensure that the area around the unit is clear for safety and easy access.

5. Operation

1. Switch on the Buffet Counter by using the power switch located at the back.
2. Set the desired temperature for the chafing dishes using the temperature control feature.
3. Place food into the chafing dishes and cover with the provided lids.
4. For best results, allow the food to preheat for a few minutes before serving.
5. Monitor the temperature to ensure food is maintained at safe serving temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Always disconnect the unit from the power supply before cleaning.
- Clean the stainless steel surfaces with a soft, damp cloth and mild soap.
- Avoid using abrasive scrubbers that may scratch the surface.
- Check the chafing dishes and lids for any residue and clean as necessary.
- Regularly inspect power cords and connections for signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Unit does not power on:** Check if the unit is plugged in and if the outlet is functioning.
- **Temperature is not regulating properly:** Inspect temperature settings and recalibrate as needed.
- **Food is not heating:** Ensure chafing dishes are properly seated and connected.
- **Excessive noise during operation:** Check for any loose parts or obstacles around the unit.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it according to local regulations for electrical appliances. Ensure that any hazardous materials are handled by a qualified waste disposal service.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Buffet Counter Dublin 2300mm with 3 Chafing Dishes. We hope it serves you well in your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Buffetcounter Dublin 2300mm mit 3 Chafing Dishes und Rollen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Buffetcounter Dublin. Dieses Produkt wurde entworfen, um eine elegante und praktische Lösung für das Servieren von Speisen zu bieten. Ausgestattet mit drei Chafing Dishes und Rollen, ermöglicht es Ihnen, Speisen stilvoll und bequem anzubieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vergewissern Sie sich, dass der Buffetcounter auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Verwenden Sie den Buffetcounter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie elektrische Kabel von heißen Oberflächen und Wasserquellen fern.
- Verwenden Sie den Buffetcounter nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Bei der Installation und Benutzung des Produkts sollte immer eine angemessene Beaufsichtigung stattfinden.
- Sicherstellen, dass kleine Kinder und Haustiere ferngehalten werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Bei nicht ordnungsgemäßer Verwendung können Verletzungen oder Schäden auftreten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 2300mm x 700mm x 900mm
- Gewicht: 120 kg
- Material: Edelstahl (Korpus), Glas (Schutzabdeckung)
- Energietyp: Keine elektrische Energie erforderlich
- Anzahl der Chafing Dishes: 3
- Rollen: Ja (verfügbar für die einfache Mobilität)

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile im Lieferumfang vollständig sind.
- Wählen Sie einen geeigneten Standort für den Buffetcounter, der stabil und leicht zugänglich ist.
- Montieren Sie die Rollen an den vorgesehenen Stellen im Unterbau des Buffetcounters.
- Überprüfen Sie die Stabilität des Aufbaus, um zu gewährleisten, dass alle Teile fest sitzen.
- Stellen Sie die Chafing Dishes auf die dafür vorgesehenen Flächen und sorgen Sie für eine korrekte Ausrichtung.
- Wischen Sie die Oberflächen gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Rückstände vom Transport zu entfernen.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Chafing Dishes mit den gewünschten Speisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Speisen eine geeignete Temperatur haben, bevor Sie sie im Buffetcounter anrichten.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um Speisen zu schöpfen und zu servieren.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur der Speisen, um sicherzustellen, dass sie sicher bleiben.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Buffetcounter regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Entleeren Sie die Chafing Dishes und entfernen Sie Essensreste nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie darauf, dass die Rollen nicht blockiert oder durch Schmutz beeinträchtigt werden, um die Mobilität zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Wenn der Buffetcounter wackelig ist, überprüfen Sie, ob alle Füße und Rollen fest installiert sind.
- Bei Rost- oder Fleckenbildung reinigen Sie die betroffenen Stellen sofort und verwenden Sie gegebenenfalls Edelstahlreiniger.
- Bei Problemen mit Transportrollen oder feststeckenden Komponenten, überprüfen Sie auf blockierende Objekte oder Schmutz.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass Metall- und Kunststoffteile in die entsprechenden Recyclingbehälter gegeben werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Buffetcounter Dublin 2300mm met 3 Chafing Dishes & Castors

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Buffetcounter Dublin! Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een aantrekkelijke en efficiënte manier om voedsel te presenteren.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen.
- Zorg ervoor dat de Buffetcounter altijd op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Het apparaat dient te worden aangesloten op een geaarde elektriciteitsbron.
- Houd kinderen en onbevoegde personen op afstand tijdens het gebruik.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het apparaat voordat u het in gebruik neemt. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan extreme temperaturen of vochtigheid.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 2300 mm
- Inclusief 3 chafing dishes
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen constructie
- Castors: 4 zwenkwielen voor gemakkelijke verplaatsbaarheid
- Geschikt voor buffetten en catering

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de Buffetcounter op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Bevestig de castors aan de onderzijde van de Buffetcounter om mobiliteit te waarborgen.
4. Sluit het apparaat aan op een geaarde elektriciteitsbron. Zorg ervoor dat de kabels niet in de weg liggen of kunnen worden beschadigd.
5. Plaats de chafing dishes op de daarvoor bestemde plaatsen.

5. Werking

- Zet de Buffetcounter aan via de schakelaar op de achterkant.
- Vul de chafing dishes met voedsel en zet de warmhoudfunctie in werking voor optimale temperatuurregeling.
- Houd het voedsel regelmatig in de gaten en vul het indien nodig aan.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los van de stroom voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek en milde schoonmaakmiddelen om de oppervlakken schoon te maken.
- Vermijd schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de aansluitingen en het snoer vrij zijn van vuil en vet.

7. Probleemoplossing

- Als de Buffetcounter niet aan gaat, controleer dan of het apparaat correct is aangesloten op de elektriciteit.
- Bij oververhitting, schakel het apparaat onmiddellijk uit en laat het afkoelen.
- Neem bij aanhoudende problemen contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Volg de plaatselijke richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten.
- Het apparaat mag niet bij het huishoudelijk afval worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor de juiste afvoermethoden.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Buffet Dublin 2300mm con 3 Platos Calentadores y Ruedas

1. Información General

Gracias por elegir el Mostrador de Buffet Dublin. Este producto está diseñado para satisfacer las necesidades de catering y servicio de alimentos en buffets, eventos y restaurantes. Su elegante diseño y funcionalidad optimizan el servicio y presentación de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Solo utilice el producto para el propósito previsto, que es la presentación y el mantenimiento de alimentos calientes.
- **Electricidad:** Asegúrese de que la conexión eléctrica sea segura. Verifique que el voltaje coincida con el rango especificado en la etiqueta.
- **Calor:** Las superficies del producto pueden calentarse durante el uso. Evite el contacto directo con la piel.
- **Manejo de Alimentos:** Mantenga las normas de higiene en el manejo de alimentos. No permita que los alimentos entren en contacto con superficies sucias.
- **Ubicación:** Coloque el mostrador en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de agua y calor.
- **Mantenimiento:** Realice el mantenimiento periódico según se indica en este manual.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** WBin2081
- **Dimensiones:** 2300 mm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Platos Calentadores:** 3 unidades incluidos
- **Ruedas:** Equipado con rueda para fácil movilidad
- **Temperatura de operación:** Mantiene alimentos a temperaturas superiores a 60 °C
- **Alimentación:** 230V
- **Potencia:** 1.5 kW

4. Instalación y Montaje

1. **Desembalaje:** Retire el mostrador y todos los accesorios de la caja.
2. **Ubicación:** Elija un lugar adecuado, asegúrese de que tenga acceso a una toma de corriente.
3. **Montaje de Ruedas:** Coloque las ruedas en la base del mostrador usando los tornillos incluidos. Asegúrese de que estén firmemente sujetos.
4. **Conexión Eléctrica:** Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
5. **Colocación de Platos Calentadores:** Coloque los platos en su lugar en el mostrador, asegurándose de que estén alineados correctamente.

5. Operación

1. **Encendido:** Conecte el mostrador y encienda el interruptor.
2. **Ajuste de Temperatura:** Use el termostato para ajustar la temperatura deseada.
3. **Carga de Alimentos:** Disponga los alimentos en los platos calentadores, asegurándose de no sobrecargarlos.
4. **Monitoreo:** Revise regularmente la temperatura y el estado de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpie el mostrador y los platos con un paño húmedo. Use detergentes suaves si es necesario.
- **Desinfección:** Use productos desinfectantes adecuados después de cada uso.
- **Mantenimiento Mensual:** Realice una revisión visual para detectar signos de desgaste o daños.

7. Resolución de Problemas

- **No enciende:** Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- **Temperatura inadecuada:** Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente y que no haya obstrucciones en la ventilación.
- **Fugas:** Inspeccione las juntas y conexiones para asegurarse de que estén intactas.

8. Eliminación

- **Materiales:** Este producto contiene materiales reciclables. Se recomienda reciclarlo de acuerdo con la normativa local.
- **Residuos:** No arroje el producto a la basura común. Lleve a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

- Email: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Comptoir Buffet Dublin 2300mm avec 3 Chafing Dishes et Roulettes

1. Informations Générales

Le comptoir buffet Dublin est conçu pour offrir une solution élégante et pratique pour vos événements de restauration. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce comptoir est idéal pour les buffets, les mariages, et les réceptions.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécurisée: Assurez-vous que le comptoir est installé sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement.
- Surveillance: Ne laissez pas le comptoir sans surveillance lorsqu'il est en service, surtout en présence d'enfants.
- Électricité: Si le produit est équipé d'éléments chauffants, ne le placez pas à proximité de matériaux inflammables.
- Chauffage: Ne touchez pas les surfaces chauffées sans protection.
- Manipulation: Lorsque vous déplacez le comptoir, veillez à soulever correctement et à ne pas le tirer pour éviter des blessures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: 2300mm (L) x 800mm (P) x 900mm (H)
- Poids: 120 kg
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Roues: 4 roulettes pivotantes pour une mobilité aisée
- Capacité: 3 chafing dishes de 1/1 GN
- Alimentation: Électrique, avec 3 prises de courant intégrées
- Options de couleur: Acier inoxydable brillant

4. Configuration et Installation

- Déballage: Retirez le comptoir de son emballage avec précaution. Vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes.
- Assemblage: Fixez les roulettes au bas du comptoir. Utilisez les vis fournies pour garantir la stabilité.
- Connexion Électrique: Branchez le comptoir sur une prise adaptée. Assurez-vous que la tension est conforme aux spécifications.
- Positionnement: Placez le comptoir à l'endroit désiré, en vous assurant qu'il est stable et de niveau.

5. Fonctionnement

- Pour activer les chafing dishes, utilisez le contrôleur de température situé sur le panneau de commande.
- Ajustez la température en fonction de vos besoins en matière de maintien au chaud des aliments.
- Évitez de surcharger les chafing dishes pour un meilleur fonctionnement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien: Essuyez les surfaces avec un chiffon doux et humide. Utilisez un détergent doux si nécessaire.
- Clét maintenance: Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement des roulettes et des connexions électriques.
- Désinfection: Pour des événements de grande envergure, désinfectez les surfaces de service.

7. Dépannage

- Problèmes d'Alimentation: Si le comptoir ne s'allume pas, vérifiez la prise de courant.
- Température Incontrôlable: Assurez-vous que le contrôleur de température fonctionne correctement.
- Roulettes Coincées: Vérifiez s'il y a des débris bloquant les roulettes et nettoyez-les si nécessaire.

8. Élimination

Selon les réglementations locales, veillez à recycler les matériaux et à éliminer les composants électroniques dans des centres autorisés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Buffet Counter Dublin 2300mm con 3 Chafing Dishes e Ruote

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Buffet Counter Dublin. Questo prodotto è progettato per offrire un'ottima esperienza nel servire cibi in eventi o ristoranti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Verificare che il prodotto sia montato correttamente prima di usarlo.
- Non sovraccaricare il buffet oltre il limite raccomandato.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o bagnati.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Controllare regolarmente il prodotto per eventuali danni o usura.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 2300mm
- Chafing Dishes: 3 inclusi
- Mobilità: Ruote per un facile spostamento
- Materiale: In acciaio inossidabile di alta qualità
- Capacità: Adatta per buffet a grandezza normale

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che tutte le parti siano presenti.
2. Montare le ruote al fondo del buffet utilizzando le viti in dotazione.
3. Assicurarsi che ogni ruota sia fissata saldamente.
4. Posizionare i chafing dishes nei rispettivi alloggiamenti sul piano di lavoro.
5. Verificare che tutte le parti siano ben collegate e stabili prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Accertarsi che il buffet sia su una superficie piana.
- Posizionare i chafing dishes con il cibo caldo o freddo all'interno.
- Utilizzare il dispositivo di riscaldamento, se presente, per mantenere la temperatura del cibo.
- Servire il cibo direttamente dai chafing dishes.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare eventuali dispositivi di riscaldamento prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire la superficie esterna.
- I chafing dishes possono essere lavati in lavastoviglie o a mano con detergenti delicati.
- Controllare periodicamente le ruote per assicurarsi che girino liberamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il buffet non si muove facilmente: controllare le ruote e rimuovere eventuali ostruzioni.
- I chafing dishes non si adattano correttamente: verificare che siano montati negli alloggiamenti giusti.
- Riscaldamento inefficace: controllare il collegamento elettrico e l'alimentazione.

8. Smaltimento

Assicurarsi di smaltire il prodotto in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti. Parte in acciaio inossidabile può essere riciclata.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania